



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

## ÍNDICE

- 1.- COMPOSICIÓN DEL DEPARTAMENTO
- 2.- FUNCIONES DEL TUTOR/A DOCENTE
- 3.- OBJETIVOS GENERALES
- 4.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE
- 5.- PROGRAMA FORMATIVO
- 6.- METODOLOGÍA
- 7.- RECURSOS Y MATERIALES
- 8.- EVALUACIÓN
  - 8.1.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN
  - 8.2.- MEDIDAS DE RECUPERACIÓN
- 9.-EXENCIÓN FCT



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

**1.- COMPOSICIÓN DEL DEPARTAMENTO**

M.<sup>a</sup> Lourdes Del Moral Castro  
Mercedes Jiménez Rico  
M.<sup>a</sup> Ángeles López García  
Ana Marchán Luna  
Gertrudis Pérez Alcántara  
Pilar Reig Mesa  
Antonio Reja Sánchez  
Miguel Ángel Roldán Cruz  
Rafael Sánchez Mohedano  
Aurelia M.<sup>a</sup> Martín Serrano

**Distribución de los alumnos en FCT de 2º de GS**

Alumno	Empresa	Tutor/a
Víctor González Gómez	Bodegas Pérez Barquero	Rafael Sánchez
Joaquín Bustamante Castro	Coop. Vitivinícola Local	Gertrudis Pérez
Joaquín Bustamante Castro	Bodegas Alvear	Aurelia Martín

**2.- FUNCIONES DEL TUTOR/A DOCENTE**

- Adjudicación de empresas junto con el equipo docente.
- Reunión con los alumnos/as, previa a la presentación en la empresa.
- **Preparación de la documentación relacionada con la FCT del alumnado que le haya sido asignado.**
- Entrega al tutor/a laboral **de la documentación relacionada con la FCT (carta de presentación, contrato, programa formativo, etc).**
- Visita del tutor/a docente a la empresa **según el calendario de reuniones establecido.**
- Observación y correcta adecuación del alumno/a en la empresa.
- En caso de anomalía, búsqueda de otra empresa.
- Seguimiento del cuaderno de F.C.T. del alumno/a.
- **Cierre del cuaderno y entrega** al alumno/a una vez terminada la F.C.T.

**3.- OBJETIVOS GENERALES**

N.º	OBJETIVO
1	Completar la adquisición por los alumnos y alumnas de la competencia profesional conseguida en los demás módulos correspondientes a este ciclo formativo.
2	Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.
3	Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.
4	Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.
	Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

	profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
5	Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector.
6	
7	Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales.

**4.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. *Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.*

2. *Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.*

3. *Gestiona el almacén en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados apoyando las acciones comerciales.*

4. *Coordina y controla la producción vitícola y los procesos de elaboración en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener un producto definido con la calidad establecida.*

5. *Programa y supervisa el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, garantizando el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad según procedimientos establecidos.*

6. *Controla y garantiza la calidad mediante análisis y ensayos físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.*

7. *Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector.*

**5.- PROGRAMA FORMATIVO**

1. *Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.*

2. *Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.*

3. *Gestiona el almacén en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados apoyando las acciones comerciales.*

4. *Coordina y controla la producción vitícola y los procesos de elaboración en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener un producto definido con la calidad establecida.*

5. *Programa y supervisa el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, garantizando el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad según procedimientos establecidos.*

6. *Controla y garantiza la calidad mediante análisis y ensayos físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.*

7. *Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector.*



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

**6.- METODOLOGÍA.**

*En el desarrollo de las Prácticas la metodología está basada en la realización de ejercicios prácticos dirigidos por los tutores lectivos y laborales. Estos ejercicios tendrán que resolverse mediante el análisis y razonamiento después de una exposición realizada por parte de los tutores, en estos ejercicios se utilizarán herramientas, máquinas y utillajes específicos, a parte, la información técnica necesaria en cada trabajo.*

- *El alumnado se presentará en la empresa en el horario normal que tenga establecido.*
- *Se le asignará la tarea diaria del trabajo a realizar.*
- *El trabajo será supervisado por el tutor/a laboral.*
- *Deberá pasar, en la medida de lo posible, por todos los departamentos de la empresa en función de los estudios que haya realizado.*
- *Anotará el trabajo efectuado en el libro de F.C.T. (CUADERNO del alumno).*
- *El tutor/a docente supervisará al menos una vez al mes los trabajos realizados por el alumno/a previa entrevista con el tutor/a laboral.*
- *El alumno/a deberá informar y justificar las faltas de asistencia a la F.C.T. y recuperar las horas o jornadas que haya perdido incluidas las justificadas.*
- *Los días laborales del alumno en la empresa estarán en función del calendario escolar del centro (fiestas, puentes, etc.).*
- *Cuando por razones de la actividad a desarrollar por el alumno o alumna que se encuentre realizando el módulo de Formación en Centros de Trabajo, tenga que desplazarse fuera de la provincia en la que se encuentra ubicada la empresa, no se necesitará autorización expresa de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, si el desplazamiento fuera ocasional y forme parte del proceso de formación. Esta circunstancia deberá estar recogida en la programación del módulo.*
- *Aquellas actividades que por su naturaleza y las características puedan entrañar un riesgo especial para el alumnado, las instalaciones, equipos o el resto del personal, se aconseja que se realicen bajo la supervisión del tutor laboral.*

**7.- RECURSOS Y MATERIALES**

*Para el desarrollo del este módulo profesional se utilizarán todos los recursos informáticos, materiales, herramientas y equipos disponibles en la empresa donde el alumno va a realizar prácticas.*

*Los alumnos disponen de un cuaderno que será entregado al comienzo de las prácticas donde deberán ir anotando todas las actividades o trabajos que van realizando diariamente.*

**8.- EVALUACIÓN.**

*La evaluación se realizará según lo establecido en la Orden de 28 de septiembre de 2011 que regula la Formación en Centros de Trabajo.*

*La evaluación final del alumno en la fase de Formación en el Centro de Trabajo, la realizarán los profesores encargados del seguimiento, a la vista del "Cuaderno de Formación en el Centro de Trabajo", contando con el informe del tutor laboral de la empresa.*



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

*Los aspectos a tener en cuenta a la hora de evaluar al alumno serán los que pongan de manifiesto el grado de alcance de los objetivos programados atendiendo a la madurez, profesionalidad, relaciones con los compañeros, iniciativa, personalidad, etc.*

*El proceso de evaluación será continuo.*

*La calificación que se emitirá será la de APTO o NO APTO.*

**8.1.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**R1.**

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha interpretado, a partir de organigramas, las relaciones organizativas y funcionales del departamento de producción con los demás departamentos de la empresa.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: Proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- e) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- f) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- g) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- h) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- i) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

**R2.**

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesaria para el puesto de trabajo, responsabilidad y otras).
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
  - Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se han utilizado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se han mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se ha mantenido un trato fluido y correcto con los miembros de su equipo, estableciéndose una relación eficaz con la persona responsable de cada situación.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

**R3.**

a) Se han analizado y estudiado las necesidades y existencias de materias primas, productos y materiales en la línea de producción de acuerdo con el plan establecido.

b) Se han programado los aprovisionamientos y controlado la recepción y almacenamiento.

c) Se han identificado los puntos de almacenamiento y las condiciones necesarias.

d) Se ha elaborado la documentación de control.

e) Se han identificado y cuantificado las condiciones más importantes a tener en cuenta en la elección del medio de transporte.

f) Se ha determinado el flujo e itinerarios, los medios a utilizar y las medidas de seguridad e higiene aplicables en la carga/descarga de lotes.

g) Se han identificado las etapas y las técnicas en la negociación de las condiciones, en compraventa y en la selección y evaluación de clientes y proveedores.

h) Se han descrito las técnicas de información y comunicación más utilizadas en investigación comercial.

**R4.**

a) Se han identificado y analizado las diferentes áreas del proceso productivo.

b) Se han reconocido las necesidades de máquinas, material, equipos y mano de obra.

c) Se han reconocido los trabajos y operaciones necesarias para la producción de la materia prima en las condiciones de calidad requeridas.

d) Se ha controlado que la materia prima cumple con las especificaciones requeridas.

e) Se han controlado los procesos de elaboración, comprobando los parámetros de control y corrigiendo las desviaciones.

f) Se han controlado las operaciones de estabilización y conservación según las instrucciones y procedimientos establecidos.

g) Se han conducido y controlado las líneas y equipos de envasado, etiquetado, embalaje y paletizado.

h) Se han cumplimentado informes y partes de trabajo referidos al desarrollo del proceso, al funcionamiento de equipos y a los resultados alcanzados.

i) Se han adoptado las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.

**R5.**

a) Se ha comprobado que la disposición de las máquinas y equipos es la correcta para conseguir la secuencia y sincronización de las operaciones programadas.

b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

c) Se ha controlado que el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones se realizan según instrucciones y procedimientos establecidos.

d) Se ha verificado la adecuación de los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.

e) Se han identificado las condiciones de ejecución, los parámetros a controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.

f) Se ha comprobado la operatividad de los recipientes, el manejo de los elementos de control y la regulación de los sistemas automáticos.

g) Se han adoptado las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.

**R6.**

a) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.

b) Se ha efectuado la toma, preparación y traslado de muestras manejando el instrumental y siguiendo los procedimientos establecidos.



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

c) Se han realizado los análisis/ensayos enológicos basados en procedimientos físicos, reacciones de neutralización, reacciones redox y por técnicas instrumentales.

d) Se han realizado los análisis microbiológicos necesarios para el control del proceso y del producto elaborado.

e) Se han interpretado los resultados y contrastado con las especificaciones del manual de procedimiento, plan de calidad y legislación vigente.

f) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control, utilizando las TIC.

g) Se han realizado análisis sensoriales para controlar el proceso productivo y la calidad organoléptica del producto elaborado.

h) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.

**R7.**

a) Se ha reconocido la importancia del control de la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola.

b) Se ha controlado que la limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria se realiza según las prescripciones establecidas.

c) Se ha verificado la ejecución de los planes generales de higiene (control del agua utilizada, control de plagas, formación, control de residuos, limpieza y desinfección).

d) Se ha determinado y controlado en el puesto de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene alimentaria.

e) Se han reconocido y controlado los peligros y los puntos de control críticos asociados a las secuencias de operaciones que componen el proceso.

f) Se ha valorado la importancia de la calidad en la industria vitivinícola.

g) Se ha verificado la implantación de las normas de calidad voluntarias.

h) Se ha valorado la importancia de la prevención de riesgos laborales en la empresa.

i) Se ha verificado que en el puesto de trabajo el personal cumple las normas de seguridad laboral.

j) Se han reconocido los objetivos medioambientales de la empresa, de acuerdo con su sistema de gestión.

k) Se ha comprobado que el personal lleva a cabo las medidas necesarias para una gestión eficaz de los aspectos ambientales asociados al sector.

l) Se ha reconocido y aplicado la normativa específica del sector vitivinícola.

**8.2.- MEDIDAS DE RECUPERACIÓN**

*Los alumnos que no superen con APTO el módulo de Formación en Centros de Trabajo en el primer trimestre, deberán realizar las prácticas en otro periodo similar en horas en el curso siguiente, insistiendo en los módulos con menos conocimientos, tanto prácticos como teóricos, así como en las normas no cumplidas en dicha formación.*

*El periodo de recuperación de prácticas se puede realizar en la 1ª o 3ª evaluación del curso siguiente.*

**9.- EXENCIÓN DEL MÓDULO DE FCT**

*La ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo y de Proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, recoge en su capítulo III la exención del módulo de Formación en Centros de Trabajo. El artículo 22. 2, reconoce que “La exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo”.*

*En su artículo 22.3, se indica que “ se debe acreditar para la exención total como para la parcial, una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.*

*En su artículo 23. 5 se indica “La justificación de la experiencia laboral se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1124/2009, de 17 de julio, de*



**MÓDULO: F.C.T. NIVEL: 2ºGS VITIVINICULTURA CURSO: 2024/2025**

reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral con los siguientes documentos:

a) Para trabajadores o trabajadoras asalariados:

-Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación.

-Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

b) Para trabajadores o trabajadoras autónomos o por cuenta propia:

-Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente.

-Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

c) Para trabajadores o trabajadoras voluntarios o becarios:

-Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

*Procedimiento y criterios de exención total o parcial del módulo*

*Procedimiento para la elaboración del informe de exención total o parcial del módulo de Formación en Centros de Trabajo:*

1. El alumno deberá presentar, además de la documentación que se establece en el artículo 23.5 de la Orden, informe de la empresa con detalle de las actividades realizadas en la misma durante el periodo de contrato.

2. El departamento comprobará la correspondencia de la experiencia acreditada y los Resultados de Aprendizaje del módulo de Formación en Centros de Trabajo.