

## **CICLO FORMATIVO DE GRADO DE ACEITE DE OLIVA Y VINO**

El IES Federico García Lorca está autorizado para la impartición del Ciclo Formativo de Grado Medio de Formación Profesional de Aceite de Oliva y Vinos según lo publicado en BOJA nº 84 del 5 de mayo de 2017. El currículo correspondiente al título de Técnico Medio en Aceite de Oliva y Vinos está aprobado en la Orden 15 de octubre de 2009 que a su vez concreta y amplía las enseñanzas mínimas de este ciclo establecidas en el Real Decreto 1798/2008 de 3 de noviembre.

Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo. Los objetivos generales y módulos profesionales son los desarrollados en la citada orden que define dichos módulos como los componentes del currículo del ciclo. El currículo de dichos módulos estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas. Estos elementos curriculares quedarán definidos en la programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro. La oferta educativa se desarrolla en oferta completa y 100% dual en colaboración con las empresas de las cooperativas de la Localidad. En la programación de dichos módulos que se ajustarán al esquema de Formación inicial y Formación en Alternancia, se concretarán con las empresas las actividades de aprendizaje para el desarrollo del currículo. Dichas actividades aparecerán en la programación del ciclo formativo. El proyecto actual se desarrolla para los cursos académicos 2017/2018 y 2018/2019. Según normativa vigente para sucesivos ciclos se presentará nuevo proyecto acogido a la orden de convocatoria.

En el caso del curso 2019/2020 se nos aprueba la renovación del proyecto 2017/2019 que abarcará los próximos dos cursos.

### **LEGISLACIÓN Y NORMATIVA POR LA QUE SE REGULA EL CFGM DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS**

**REAL DECRETO 1798/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.

**ORDEN de 15 de Octubre de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

**LEY ORGÁNICA 2/2006**, de 3 de mayo, de Educación (BOE 4 de mayo de 2006)

**RD 1147/11**, de 29 de julio, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

**LEY 17/2007**, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (BOJA Nº252, 26 de diciembre de 2007).

**Decreto 301/2009**, de 14 de Julio, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios.

**Orden de 29 de Septiembre de 2010**, sobre evaluación en los ciclos formativos de Formación Profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**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.

**Orden de 5 de Abril de 2019**, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2019/2020.

**Orden EDU/2213/2009**, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

El perfil profesional del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

## **OBJETIVOS GENERALES.**

Los **objetivos generales** de las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos son los siguientes:

1. Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
2. Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
3. Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
4. Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
5. Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
6. Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
7. Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
8. Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
9. Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.

10. Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
11. Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
12. Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
13. Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
14. Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
15. Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
16. Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
17. Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
18. Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
19. Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
20. Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
21. Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
22. Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
23. Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

## MÓDULOS PROFESIONALES

Módulos profesionales de **primer curso**:

- 0317 Extracción de aceites de oliva.
- 0318 Elaboración de vinos y otras bebidas.
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- 0321 Análisis sensorial.
- 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- 0322 Formación y orientación laboral..

Módulos profesionales de **segundo curso**:

- 0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
- 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
- 0323 Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.
- 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
- HLC Aderezo.
- 0324 FCT.

## METODOLOGÍA GENERAL

Con el fin de que los alumnos consigan las competencias del título y utilizando los medios disponibles en el Departamento se utilizarán los siguientes **principios metodológicos**:

- **Exposición** de los contenidos de cada Unidad Didáctica por parte del profesor.
- **Utilización** de medios informáticos con el fin de reforzar la exposición oral.
- **Discusión** de textos fotocopiados, esquemas, protocolos, catálogos, etc.
- **Demostraciones prácticas** de análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
- **Análisis y reconocimiento** de la maquinaria y equipos relacionados con la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas en centros de trabajo de la comarca.
- **Resolución** de problemas y **realización guiada** de ejercicios por parte de los alumnos en horario lectivo.
- **Potenciación** de la participación mediante actividades en grupo de los alumnos.
- Realización de trabajos fuera del horario lectivo que favorezcan el desarrollo de integral del alumno, **corrección y revisión** de los mismos.

- **Seleccionar** actividades específicas que potencien las condiciones de seguridad e higiene en el puesto de trabajo, resaltando los posibles riesgos laborales que pudieran surgir.

En cuanto a los **materiales y recursos didácticos** utilizados debemos resaltar que, actualmente, no existen libros de texto expresamente editados para este Ciclo Formativo.

Por tanto, se utilizarán:

- Fotocopias de los contenidos programados en las Unidades Didácticas.
- Fotocopias de gráficos, diagramas, protocolos etc. (se proporcionarán al alumno).
- Bibliografía acorde con las Unidades Didácticas.
- Material fungible y productos de laboratorio.
- Materias primas para elaboración de prácticas en laboratorio.

## **LOS TEMAS TRANSVERSALES**

Basándonos en las orientaciones que aporta el apartado 2 del art.29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, así como en los art. 39 y 40 del cap. I del Título II de la LEA, esta programación didáctica integrará contenidos que promuevan la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás; además el currículo incluirá educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y de ocio.

De igual modo, se incluirá como tema transversal el acervo cultural andaluz, haciendo especial hincapié en los productos elaborados en Andalucía.

El carácter transversal de estos temas hace que no se puedan asociar a un módulo concreto ni a un bloque de contenidos específico, debiendo estar presentes e impregnar el currículo del ciclo formativo en su conjunto.

Se han propuesto una serie de temas transversales que son:

- La Educación moral y cívica.
- La Educación para la Convivencia y la Paz.
- La Educación para la Igualdad de Oportunidades de ambos sexos.
- Coeducación e igualdad entre hombres y mujeres.
- La Educación ambiental.
- La Educación para la salud y el deporte. Centros sin humo.
- Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- La Educación del consumidor.
- Cultura andaluza.
- Fomento a la lectura.

## **OTROS**

En cuanto a otros aspectos como puedan ser la **Evaluación, Asignación de alumnos a empresas, promoción y titulación ...** estos están recogidos en la programación general de CFGM de Aceites de Oliva y Vinos para el curso 2019/2020.