

**PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE**  
**FORMACIÓN PROFESIONAL**  
**ANEXO I**

IES FEDERICO GARCÍA LORCA DE LA PUEBLA DE CAZALLA.

MAYO DE 2020

# **ÍNDICE**

<b>1. INTRODUCCIÓN.</b>	<b>2</b>
<b>2. CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS.</b>	<b>5</b>
- <b>1º CURSO</b>	<b>6</b>
- Análisis Sensorial.	6
- Materias Primas.	7
- Formación y orientación Laboral.	9
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.	11
- Elaboración de Vinos.	13
- Operaciones y control de Almacén.	17
- Extracción de Aceites de Oliva.	19
- <b>2º CURSO</b>	<b>22</b>
- Acondicionamiento de Aceites de Oliva.	23
- HLC (Aderezo).	25
- Principios de mantenimiento Electromecánico.	27
- Empresa e Iniciativa Emprendedora.	29
- Ventas y Comercialización de Productos Alimentarios.	32
- Elaboración de Otras Bebidas Alcohólicas.	35
<b>3. FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA DE FABRICACIÓN Y MONTAJE DE ESTRUCTURAS METÁLICAS.</b>	<b>40</b>
- <b>1º CURSO</b>	<b>40</b>
- Fontanería y Calefacción Básica.	40
- Operaciones Básicas de fabricación.	44
- Soldadura y Carpintería Metálica.	46
- <b>2º CURSO</b>	<b>51</b>
- Carpintería de Aluminio y PVC.	51
- Redes de Evacuación.	53
- Montaje de Equipos de Climatización.	55
<b>4. 4º ESO. INICIACIÓN A LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL.</b>	<b>58</b>

## **INTRODUCCIÓN**

Teniendo en cuenta la INSTRUCCIÓN DE 23 DE ABRIL DE 2020, DE LA VICECONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE, RELATIVA A LAS MEDIDAS EDUCATIVAS A ADOPTAR EN EL TERCER TRIMESTRE DEL CURSO 2019/2020 y la contextualización que se ha realizado desde el Equipo Directivo y las prescripciones que se han dado, se redactan estas modificaciones sobre las programaciones aprobadas en Octubre de 2.019 en Claustro y con informe favorable del Consejo Escolar en esa misma fecha.

En el documento recibido del Equipo Directivo se hace alusión a la modificación de los siguientes elementos curriculares para lo previsto en la tercera evaluación:

- Modificaciones a realizar en los contenidos y en la secuenciación de los mismos.
- Modificaciones que ha habido que realizar por las circunstancias en la metodología y en los procesos de enseñanza.
- Modificaciones que habrá que introducir de forma explícita y concreta por materia y departamento en el proceso de evaluación, en los criterios de calificación, recuperación de aprendizajes no adquiridos, actividades de refuerzo y recuperación de pendientes por cursos.
- Modificaciones introducidas en las estrategias de atención a la diversidad que se vienen realizando con el alumnado que lo necesita de los respectivos cursos.

**Se desarrollan los aspectos generales a las instrucciones en todos los cursos y a continuación se detallan aspectos concretos de contenidos, objetivos y criterios de evaluación por cursos.**

Tanto para los alumnos de CFGM como para los de FPB se han puesto ya para conocimiento de los alumnos que tenían pendiente alguna de las dos evaluaciones, las actividades y tareas de recuperación. Se ha previsto un plazo de entrega holgado y se les brinda resolución de dudas y guía en las clases que se realizan conforme a horario de la materia a través de la aplicación Meet y Classroom en la Suite Google del centro.

**Estrategias metodológicas que se han puesto en marcha para evitar discontinuidad en la materia o alumnos desconectados.**

- En el entorno de Classroom se ponen todas las clases presenciales que se desarrollan con normalidad y asistencia de un alto número de alumnado en segundo de ciclo, en primero de ciclo existe un alumno en concreto que no sigue las clases como es debido y tres que a veces fallan.
- En FPB 1º la mayoría del alumnado realiza las tareas que se les asignan. En cuanto a las clases online, solo 5 de ellos se han regularmente para solucionar dudas relacionadas con el material o las tareas enviadas. 1 alumno en particular nunca se ha conectado ni ha entregado nada siendo esta la tónica que ha llevado durante el curso.

- En 2º de FPB, un alumno a pesar de las dificultad que tiene de conectividad, hace acto de presencia a todas las clases virtuales, dos no las siguen con regularidad y un cuarto que no las ha seguido nunca.
- Además para evitar desconexiones o minimizar incidencias motivadas por el fallo en su red o en la recepción de la clase, se han puesto en marcha los siguientes estrategias:

Grabación de las clases y puestas a disposición en los bloques de unidades de Classroom. Encargo de tareas y actividades sin fecha límite de entrega.

Se ha promovido la participación del alumnado para que no esté pasivo en el entorno virtual de manera que se hacen lecturas de la temática en la que un alumno que abre el micro, lee y el resto leen también en silencio, se proponen actividades en línea que resolvemos en el horario de conexión de la clase, corrección de tareas y ejercicios, turnos de preguntas, realización de pruebas en línea mediante cuestionarios o formularios de Google y pruebas en Kahoot. De todo ello se les va enviando puntual información. Tengo que destacar el buen comportamiento del alumnado en general y la buena respuesta que están teniendo.

No alteramos las horas de las clases y así se han habituado a la cita, suelen hablar antes del comienzo entre ellos y así tienen también un punto de encuentro.

### **Aplicación de las técnicas e instrumentos de evaluación y criterios de evaluación y calificación**

- Respecto a las técnicas e instrumentos de evaluación:

Se han propuesto actividades en pequeño número pero entiendo que significativas y que propician o favorecen el aprendizaje más significativo, a veces hemos propiciado algún trabajo de grupo en Meet, además se ha procurado que en parte refuercen los contenidos anteriores usándolos para las tareas.

Flexibilización en formato y plazo de entrega.

- Respecto a los criterios de evaluación:

Se están llevando a cabo los planteados en la programación inicial con la salvedad de que hay criterios que no se van a trabajar al priorizar los contenidos y objetivos. En el apartado de cada curso se hace una breve mención a los mismos. En cualquier caso se lleva a cabo la evaluación criterial.

- Respecto a los criterios de calificación:

Se tienen en cuenta las instrucciones y las indicaciones que se han transmitido desde el centro respecto a la consideración de la nota de las evaluaciones y el reflejo de estas en la calificación de la evaluación ordinaria. En cualquier caso, hay alumnado que está realizando actividades de ampliación y será tenido en cuenta en la calificación final.

### **Normativa Covid-19**

- Instrucción de 2 de Septiembre de 2019, de la Dirección General de Formación Profesional para la organización de las labores de Coordinación y seguimiento de los proyectos de FP Dual para el curso 2019/2020.
- Resolución de 12 de Marzo de 2020, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones sobre el desarrollo del Módulo Profesional en Centros de Trabajo y de los proyectos de Formación Profesional Dual, ante la situación excepcional provocada por el coronavirus covid-19.
- Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza-aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces como consecuencia de la Orden de 13 de Marzo de 2020 de la Consejería de Salud y Familias.
- Circular de 3 de Abril de 2020 de la Dirección General de Formación Profesional, sobre determinados aspectos de la Evaluación, a fin de garantizar la continuidad formativa del alumnado tras la suspensión de la actividad docente presencial establecida en la Orden de 13 de Marzo de 2020 de la Consejería de Salud y Familias.
- Instrucción de 23 de Abril de 2020, de la Viceconsejería de Educación y Deporte, Relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020.
- Resolución de 24 de Abril de 2020, de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional, por la que se adoptan medidas excepcionales de flexibilización de determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional en el sistema educativo y de las enseñanzas de Régimen Especial.
- Instrucciones para la gestión de los reintegros de becas y ayudas al estudio correspondientes al curso 2019-2020 de 7 de Mayo de 2020 y aclaración de 14 de Mayo de 2020.

## **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS**

La programación se ha visto modificada en tanto en cuanto tras el decreto de estado de alarma nos hemos visto obligados a pasar de formación presencial a distancia. Hemos adaptado la metodología al respecto para que esta situación afecte al alumnado lo menos posible en cuanto a su aprendizaje y a la consecución de objetivos.

Debido al estado de alarma no se han podido realizar 171 horas en alternancia, de las cuales parte de ellas se recuperarán para el curso 2020/2021 según el grado de ejecución alcanzado durante el periodo que dualizaron. Todo el alumnado tras el decreto de estado de alarma paso a formación a distancia y en ese sentido el equipo docente le ha impartido clases siguiendo las horas lectivas de la fase inicial.

También aclarar que el alumnado con las modificaciones en cuanto a formación provocadas por el estado de alarma (covid-19) está acogido al calendario de la fase inicial de formación y para gran parte de las actividades que tenía planteada en las empresas en la medida de lo posible se le ha dado solución mediante teleformación.

## 1ºCURSO

### MÓDULO: ANÁLISIS SENSORIAL

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 4: Identificación del origen geográfico y varietal.**  
**RA 4. Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<p>- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. Variedades de aceitunas y uvas.</p> <p>-Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva.</p> <p>- Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas. Factores geográficos que influyen en la calidad del producto final.</p> <p>- Cosecha. Influencia del clima.</p> <p>- Características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.</p> <p>-Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Variedades más representativas y atributos organolépticos.</p> <p>- Adopción de una actitud abierta e</p>	<p>a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo).</p> <p>b) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo.</p> <p>c) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha.</p> <p>d) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.</p> <p>e) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen.</p> <p>f) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen.</p> <p>g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos,</p>	<p>Identifica y reconoce las principales regiones productoras de aceite de oliva y vinos.</p> <p>Relaciona los identificadores organolépticos con las técnicas de cultivo y las condiciones fisico-químicas de las zonas de cultivo.</p> <p>Reconoce los principales descriptores organolépticos de aceites de oliva y de vinos.</p> <p>Relaciona las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.</p> <p>Valora el trabajo innovador y reconoce la importancia del trabajo en equipo.</p>

innovadora ante otros productos, variedades y regiones productoras.	nuevas variedades y nuevas regiones productoras.	
---	--	--

En cuanto a este módulo en fase de alternancia en la empresa es cierto que los alumnos han desarrollado la actividad 9 del proyecto: Se familiariza con la sala de cata, la acondiciona y la organiza para su uso y práctica el análisis sensorial pero no con el grado de concreción suficiente como para alcanzar los RAs y superar los criterios de evaluación. Por lo que se propone que durante el curso 2020/2021 todos los alumnos que pasen a segundo de ciclo deberán recuperar en este módulo las horas correspondientes perdidas durante el estado de alarma, es decir, **14 horas**, resultantes de 7 semanas por 2 horas semanales.

### **MÓDULO: MATERIAS PRIMAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 4: Caracterización de los productos y subproductos oleícolas, vinícolas y de otras bebidas.  
RA4: Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades.**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
-Clasificación de los principales productos finales. -Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. -Procesos de elaboración de aceites de oliva, vinos y de otras bebidas: concepto, tipos, características. -Procesos de fermentación. -Desviaciones. Medidas correctoras.	a) Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en la industria oleícola y vinícola. c) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas que sufre la materia prima. d) Se ha reconocido la función de las levaduras y bacterias en el proceso y su influencia en la calidad.	Caracteriza los productos y subproductos finales de la elaboración de aceites de oliva y vinos. Reconoce los parámetros de calidad de los productos. Clasifica los productos acabados. Identifica parámetros de calidad de los productos elaborados. Identifica aspectos ambientales

<p>-Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.</p> <p>-Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</p> <p>-Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.</p> <p>-Subproductos de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Valorización.</p>	<p>e) Se han enumerado las desviaciones más frecuentes del proceso y sus medidas correctoras.</p> <p>f) Se han relacionado las características del producto final con su proceso de elaboración.</p> <p>g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</p> <p>h) Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización.</p> <p>i) Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.</p> <p>j) Se ha mantenido una actitud innovadora para conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes adaptados a las nuevas exigencias socio-culturales.</p>	<p>asociados a su actividad. Valora el trabajo innovador y reconoce la importancia del trabajo en equipo.</p>
---	---	---

En cuanto a este módulo en fase de alternancia en la empresa es cierto que los alumnos han desarrollado la actividad 2 del proyecto: Toma muestras y hace los análisis básicos pero no con el grado de concreción suficiente como para alcanzar los RAs y superar los criterios de evaluación. Por lo que se propone que durante el curso 2020/2021 todos los alumnos que pasen a segundo de ciclo deberán recuperar en este módulo las horas correspondientes perdidas durante el estado de alarma, es decir, **35 horas**, resultantes de 7 semanas por 5 horas semanales.

## MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 7: EL DERECHO DEL TRABAJO

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"><li>Las relaciones laborales.</li><li>Fuentes del Derecho del Trabajo.</li><li>Principios de aplicación del Derecho Laboral.</li><li>Derechos y deberes. El poder de Dirección y disciplinario de la empresa</li></ul>	3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.  c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.	Se proporciona el tema al alumnado mediante classroom. A lo largo del desarrollo del mismo se han ido proporcionando preguntas del tema así como actividades para su posterior corrección a través de meet.  Además, se realiza una prueba tipo test de la unidad mediante iConnect.

### UNIDAD DIDÁCTICA 8: EL CONTRATO DE TRABAJO

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"><li>El contrato de trabajo.</li><li>Modalidades contractuales: contratos indefinidos y contratos temporales.</li></ul>	3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	Se proporciona el tema al alumnado mediante classroom para su lectura.  Se proporcionan modelos de las distintas modalidades de contratos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA JORNADA DE TRABAJO

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La jornada Ordinaria de trabajo y el Horario de Trabajo</li> <li>• Las horas extraordinarias</li> <li>• Reducción de la jornada</li> <li>• Descansos y festivos.</li> <li>• Vacaciones y permisos.</li> </ul>	3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.	Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. A lo largo del desarrollo del mismo se han ido proporcionando actividades prácticas del contenido para su posterior corrección mediante la plataforma meet.

Además de las unidades didácticas trabajadas durante el estado de alarma, se realiza con el alumnado una actividad investigadora sobre las distintas prestaciones de la Seguridad Social, con la cual se cubre el RA 4 “Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones”.

Respecto a la fase de alternancia en el centro de trabajo, el alumnado desarrollará las siguientes actividades:

Actividad 12	Identifica los riesgos laborales en el sector oleícola y pone en práctica las medidas de prevención
Actividad 13	Asume su papel en el equipo de trabajo, identificando la dinámica colaborativa

Dado que los contenidos sobre los que versan estas actividades se trabajaron en el bloque de prevención de riesgos laborales (U.D 3, 4 Y 5) y en la UD 2 “Trabajo en equipo” durante el desarrollo de la primera y segunda evaluación, para la calificación de los criterios de evaluación correspondientes a estas actividades se tendrán en cuenta las desarrolladas en el centro educativo.

## MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

### UNIDAD DIDÁCTICA. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li><li>• Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.</li><li>• Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).</li><li>• Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.</li><li>• Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.</li><li>• Medidas de higiene personal.</li><li>• Vestuario laboral, requisitos y limpieza.</li></ul>	2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.</p> <p>b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.</p> <p>c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.</p> <p>d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.</p> <p>f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>	<p>Se proporciona el tema al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas y realización de preguntas del contenido, que después tendrán que contestar y entregar como tarea.</p> <p>Se realiza una prueba tipo test mediante iConnect.</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA. RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS**

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.</li> <li>● Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.</li> <li>● Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> <li>● Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos</li> <li>● No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.</li> </ul>	<p>6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental</p>	<p>a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p> <p>b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.</p> <p>c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p>	<p>El alumnado realizará un trabajo sobre los contenidos básicos del tema</p>

Respecto a la fase de alternancia en el centro de trabajo el alumnado ha desarrollado la actividad 11 “Aplica las medidas específicas de higiene y seguridad en las manipulación de los productos y manejo de los equipos”. No obstante, la actividad no ha sido desarrollado con el grado de concreción suficiente como para alcanzar los RAs y superar los criterios de evaluación. Es por ello que durante el Estado de alarma,

donde el 100% de las clases han sido desarrolladas de forma online, se ha potenciado el contenido de dicha actividad para la consecución de los RA.

## **MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS**

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 4: Estabilización de Vinos**  
**RA4: Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<p>Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones.  Fundamentos de la estabilización coloidal.  Clarificación. Productos clarificantes.  Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal.  Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie, tangencial).  Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales y otros. Caracterización.  Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.  Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materia filtrantes (punto de burbuja, test de integridad).  Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas.</p>	<p>a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas  b) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación.  c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar.  d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.  e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración.  f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros.  g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.  h) Se ha realizado la estabilización tártrica de los vinos.  i) Se han identificado los métodos de estabilización</p>	<p>reconoce los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas  caracteriza los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación.  Caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración  identifica los métodos de estabilización biológica.</p>

<p>Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas. Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flash-pasteurización. Filtración amicróbica. Influencia en la calidad de los vinos. Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales</p>	<p>biológica. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.</p>	
--	---	--

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 5: Procesos de acabado y crianza**  
**RA5: Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<p>Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza. El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas. Fenómenos físico-químicos durante la crianza. Condiciones ambientales de la nave de crianza. Humedad. Temperatura. Operaciones durante la crianza. Llenado, trasiegos, rellenos, correcciones y otros. Controles básicos durante el acabado y</p>	<p>a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas. b) Se ha reconocido la influencia del tipo de bodega y de las condiciones ambientales en la crianza. c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza. d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza. e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza. f) Se han identificado los riesgos durante la crianza.</p>	<p>Reconoce la influencia del tipo de bodega y de las condiciones ambientales en la crianza. Identifica los riesgos durante la crianza. Reconoce los factores que influyen en el envejecimiento en botella describe los métodos alternativos a la crianza en bodega.</p>

<p>crianza. Tiempo de estancia en barrica. Riesgos durante la crianza. Bacterias acéticas. Brettanomyces. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones. Alternativas a la crianza. Chips, virutas, tacos, zig-zag, micro-oxigenación. Coupages y tipificación. Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. Trazabilidad en el proceso. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la crianza.</p>	<p>g) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en barrica.  h) Se han realizado los «coupages» según las especificaciones establecidas.  i) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella.  j) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.  k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales</p>	
---	---	--

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 6: Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros**  
**RA6: Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas empleados.**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<p>Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.  Características de la materia prima.  Variedades. Estado de madurez.  Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado.  Toma de espuma. Segunda fermentación.  Levaduras específicas.  Estabilización y embotellado de los vinos</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos.  b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.  c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos.  d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos.  e) Se han determinado las condiciones para la</p>	<p>Reconoce la normativa que define la elaboración de los distintos productos.   identifica las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos  detalla los métodos de elaboración de vinos espumosos.   reconoce las características específicas</p>

<p>espumosos. Especificidades.  Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación.  Vinos generosos andaluces. Tipos. Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos. Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica. Vinos ecológicos. Características y tipos</p>	<p>pasificación de la uva.  f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.  g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.  h) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.  i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.</p>	<p>que se requieren para la elaboración de vinos generosos.  identifica las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.</p>
---	--	---

En cuanto a este módulo en fase de alternancia en la empresa los alumnos han desarrollado todas las actividades referentes a este módulo debido a que ellas se realizaban en la segunda evaluación por lo que las actividades referentes a este módulo ya se han desarrollado durante el periodo en alternancia y finalizado. Durante esta evaluación seguimos con el desarrollo normal del módulo. Por lo que se propone que durante el curso 2020/2021 todos los alumnos que pasen a segundo de ciclo no necesitan recuperar en este módulo las horas correspondientes, pérdidas durante el estado de alarma, es decir, **7 horas**, resultantes de 7 semanas por 1 hora semanal.

## **MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 3:Almacenamiento.**

#### **RA3:Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<p>Almacenamiento</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de almacén. Clasificación</li><li>• Sistemas de almacenaje.</li></ul> <p>Clasificación y características.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Clasificación y codificación de mercancías<ul style="list-style-type: none"><li>• Criterios de clasificación.</li><li>• Técnicas de codificación.</li><li>• Aplicaciones prácticas.</li></ul></li><li>• Ubicación de mercancías y señalización.<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos y características.</li><li>• Criterios de selección.</li></ul></li><li>• Condiciones generales de conservación.</li><li>• Documentación de gestión del almacén.</li></ul>	<p>a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.</p> <p>b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.</p> <p>c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.</p> <p>d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.</p> <p>e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.</p> <p>f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.</p> <p>Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.</p>	<p>Identifica los tipos de almacén existentes en ambas empresas: materias primas para la producción de aceite y aderezo-almacén para</p> <p>envasado, almacén de productos fitosanitarios, almacén-venta de productos agrícolas y ferretería agrícola realizando operaciones de gestión en todos ellos.</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 4:Expedición de mercancías**  
**RA4: Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y comprobaciones generales.</li> <li>Organización de la expedición. Procedimientos operativos.</li> <li>Embalajes y etiquetas de productos a expedir. Información logístico-comercial y ambiental.</li> <li>Documentación de salida. Características y preparación de la documentación.</li> <li>Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.</li> <li>b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando los stock.</li> <li>c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir</li> <li>d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.</li> <li>e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.</li> <li>f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.</li> </ul>	<p>Realiza registros de entrada y salida de Stock</p> <p>Cumplimenta la documentación relacionada con la expedición</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 5:Aplicación de las TIC en la gestión del almacén**  
**RA5:Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Procedimientos operativos y requerimientos básicos.</li> <li>Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.</li> <li>b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.</li> <li>c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.</li> </ul>	<p>Realiza las operaciones básica en el manejo del ordenador</p> <p>Maneja las aplicaciones informatica</p> <p>Elabora los distintos documentos en la elaboración de almacén</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características y manejo.</li> <li>• Supuestos prácticos de simulación.</li> <li>• Transmisión de la información.</li> <li>• Redes de comunicación y correo electrónico.</li> <li>• Requerimientos básicos</li> <li>• Envío de archivos.</li> <li>• Protección de la documentación.</li> <li>• Vulnerabilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.</li> <li>e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.</li> <li>f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.</li> </ul>	
--	---	--

En cuanto a este módulo en fase de alternancia en la empresa es cierto que los alumnos han desarrollado la actividad 6 Y 10 del proyecto: Gestiona las operaciones de control y funcionamiento de los almacenes de las cooperativas pero no con el grado de concreción suficiente como para alcanzar los RAs y superar los criterios de evaluación. Por lo que se propone que durante el curso 2020/2021 todos los alumnos que pasen a segundo de ciclo deberán recuperar en este módulo las horas correspondientes perdidas durante el estado de alarma, es decir, **14 horas**, resultantes de 7 semanas por 2 horas semanales.

### **MÓDULO PROFESIONAL: EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA**

El Real Decreto 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. Establece que no se pueden cambiar ni adaptar los contenidos, objetivos y criterios y estándares de aprendizaje del curriculum del ciclo pero se pueden hacer adaptaciones en las herramientas metodológicas.

Debido a las circunstancias del CoVid-19 y como se indica en la programación general se ha aplicado nuevas metodologías de aprendizaje y actividades de enseñanza aprendizaje online adaptadas a los contenidos, asimismo los Resultados de aprendizaje principales se han alcanzado durante el periodo de alternancia anterior a la declaración del Estado de Alarma incluidas en las 42 horas de alternancia se han alcanzado, pues la campaña de aceituna terminó en nuestra comarca en febrero, es por ello que las actividades de este módulo que se han realizado On-line fueran de refuerzo, se resumen a modo de tabla y por resultados de aprendizaje, objeto, acciones en el objeto de aprendizaje y adaptación de las herramientas:

RA	N° Actividad Dual	Ámbito Competencial		Ámbito Educativo	Herramientas
		Logro	Objeto	Acciones en el contexto aprendizaje	Herramientas enseñanza/aprendizaje
1	1, 2	Recepciona	la aceituna	justificando los criterios establecidos en función de la calidad del aceite que se pretende obtener	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
2	3	Prepara	la pasta	describiendo las operaciones y parámetros de control	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
3	4	Extrae	el aceite de oliva	relacionando las operaciones con el producto a obtener	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de

					<p>dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido</p> <p>Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.</p> <p>dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido</p> <p>Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.</p>
4	4	Separa	las impurezas sólidas y líquidas presentes en el aceite de oliva	reconociendo los equipos y sus parámetros de control	<p>Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido</p> <p>Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.</p>
5	5	Trata	los subproductos de almazara	justificando los procedimientos aplicados	<p>Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de du</p>

## 2ºCURSO

En el caso de segundo de ciclo debido al estado de alarma no se pueden realizar 153 horas del total de las 577 aprobadas en proyecto en fase de alternancia y detalle. Inspección debido a la peculiaridad de dicho ciclo nos autoriza a adelantar la FCT al primer trimestre en este caso y para el curso 2019/2020, la distribución de horas es la misma pero se invierte el orden Alternancia/FCT. Así el alumnado ha realizado un total de  $(577-153=424$  horas de alternancia + 410 horas de FCT) 834 horas de formación en empresa que supera las 660 horas que marca la instrucción. Por lo que todo alumno que supere todos los módulos no tiene inconveniente alguno para poder titular en Junio. Todo el alumnado tras el decreto de estado de alarma paso a formación a distancia y en ese sentido el equipo docente le ha impartido clases siguiendo las horas lectivas de la fase inicial.

También deben alcanzar un mínimo de 530 horas dualizadas. Nuestro proyecto tiene 557 en total dualizadas por lo que el equipo docente entiende que del total de esas 153 horas a justificar se le podría restar como máximo 47 horas  $(577-530)$ . Siendo así se deberían justificar 105 horas de las originarias 153 ya que el alumnado de segundo de ciclo durante el periodo de estado de alarma ha seguido las clases en horario similar al de la fase inicial.

## **MÓDULO: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA**

El Real Decreto 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. Establece que no se pueden cambiar ni adaptar los contenidos, objetivos y criterios y estándares de aprendizaje del currículum del ciclo pero se pueden hacer adaptaciones en las herramientas metodológicas.

Debido a las circunstancias del CoVid-19 y como se indica en la programación general se ha aplicado nuevas metodologías de aprendizaje y actividades de enseñanza aprendizaje online adaptadas a los contenidos, asimismo los Resultados de aprendizaje principales se han alcanzado durante el periodo de alternancia anterior a la declaración del Estado de Alarma, pues la campaña de aceituna terminó en nuestra comarca en febrero, es por ello que las actividades de este módulo que se han realizado On-line fueran de refuerzo (en un total de 40 horas) y el resto de Resultados de Aprendizaje en las horas no dualizadas, se resumen a modo de tabla y por resultados de aprendizaje, objeto, acciones en el objeto de aprendizaje y adaptación de las herramientas:

		<b>Ámbito Competencial</b>		<b>Ámbito Educativo</b>	<b>Herramientas</b>
<b>RA</b>	<b>Nº Actividad dual</b>	<b>Logro</b>	<b>Objeto</b>	<b>Acciones en el contexto aprendizaje</b>	<b>Herramientas enseñanza/aprendizaje</b>
1	teleformación	Refina	aceites de oliva y de orujo	justificando los procedimientos y parámetros de control	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.

2	teleformación	Almacena	aceites de oliva	describiendo los procedimientos y parámetros de control	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
3	7	Clasifica	los aceites de oliva	realizando los análisis básicos que garantizan la calidad	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
4	teleformación	Conduce	las operaciones de filtración	describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.

5	8	Envasa	aceites de oliva	justificando el material y el procedimiento seleccionado	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.

**MÓDULO: HLC (ADEREZO)**

**OBSERVACIONES:** no es un módulo como tal, las horas de HLC (ADEREZO) se asocian en este caso al módulo de Acondicionamiento de Aceites de Oliva como módulo soporte y aclarar que las competencias que se trabajan se corresponden con módulos de primero de ciclo (Materias primas, Operaciones de control y almacén y Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos).

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones previas al tratamiento de la aceituna en cuanto a lavado y preparación.</li> <li>- Controles de laboratorio asociados y estudios de efluentes y residuos.</li> <li>- Procesos de elaboración de la aceituna de mesa (recepción, muestreo, almacenaje, métodos de elaboración, detalle de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han clasificado las principales materias primas.</li> <li>b) Se han descrito las características físicas y químicas de las materias primas.</li> <li>c) Se han relacionado las características de las materias primas con su función tecnológica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica las operaciones previas al tratamiento de la aceituna en cuanto a lavado y preparación.</li> <li>Reconoce y clasifica los controles de laboratorio asociado y estudio de efluentes y residuos.</li> <li>Reconoce las fases del proceso de la</li> </ul>

<p>materia prima utilizada), maquinaria utilizada en los distintos procesos, conservación, paneles de control, control de calidad, envasado y embalaje.</p>	<p>d) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas.</p> <p>e) Se han identificado las medidas correctoras cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.</p> <p>f) Se han caracterizado las funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.</p> <p>g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.</p> <p>h) Se han reconocido e identificado los procesos básicos del aderezo.</p>	<p>elaboración de la aceituna de mesa e Identifica los controles de calidad asociados a la misma.</p> <p>Identifica el proceso de envasado, embalaje y almacenado.</p>
---	--	--

En cuanto a las Horas de Libre Configuración (Aderezo) el alumnado ha realizado un proyecto-trabajo de la elaboración de la aceituna de mesa con aquellas actividades realizadas en la empresa con el objetivo de alcanzar los objetivos mínimos exigidos y justificar a cómputo de Dual esas horas, en concreto han sido **21** horas. (7sem/3 h por sem).

Metodología. Se crea una clase virtual de G-suite en la que se dan clases virtuales (Meet) generalmente los Lunes en la que se les explica el trabajo a realizar, las siguientes clases durante la semana se utilizan para aclarar dudas y hacer el seguimiento de su trabajo. En esta clase virtual se suben documentos y enlaces de interés que le sirvan de soporte al alumnado para hacer su trabajo-proyecto.

## **MÓDULO: PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO**

El Real Decreto 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. Establece que no se pueden cambiar ni adaptar los contenidos, objetivos y criterios y estándares de aprendizaje del curriculum del ciclo pero se pueden hacer adaptaciones en las herramientas metodológicas.

Debido a las circunstancias del CoVid-19 y como se indica en la programación general se ha aplicado nuevas metodologías de aprendizaje y actividades de enseñanza aprendizaje online adaptadas a los contenidos, asimismo los Resultados de aprendizaje principales se han alcanzado durante el periodo de alternancia anterior a la declaración del Estado de Alarma, pues la campaña de aceituna terminó en nuestra comarca en febrero, es por ello que las actividades de este módulo que se han realizado On-line fueran de refuerzo (en un total de 16 horas) y el resto de Resultados de Aprendizaje en las horas no dualizadas, se resumen a modo de tabla y por resultados de aprendizaje, objeto, acciones en el objeto de aprendizaje y adaptación de las herramientas:

		<b>Ámbito Competencial</b>		<b>Ámbito Educativo</b>	<b>Herramientas</b>
<b>RA</b>	<b>Nº actividad Dual</b>	<b>Logro</b>	<b>Objeto</b>	<b>Acciones en el contexto aprendizaje</b>	<b>Herramientas enseñanza/aprendizaje</b>
1	teleformación	Identifica	Los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones	Describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto.	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
2	14	Reconoce	Los elementos que intervienen en las	Analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior

			instalaciones neumáticas		resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
3	14	Reconoce	Los elementos de las instalaciones hidráulicas	Describiendo la función que realizan.	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
4	14	Identifica	Los elementos de las instalaciones eléctricas	Describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
5	teleformación	Identifica	Las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector	Describiendo su funcionamiento y aplicaciones.	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido

					Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.
6	14	Aplica	Mantenimiento de primer nivel	Relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.	Se proporciona al alumnado mediante classroom. Cada sesión se encomienda la lectura de una parte del tema para la posterior resolución de dudas mediante Google Meet y realización de preguntas del contenido Después tendrán que contestar y entregar como tarea mediante Classroom.

#### **MÓDULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PLAN DE MARKETING**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>
1- El marketing 2. El marketing estratégico 3. Herramientas del marketing operativo 4. El producto 5. El precio 6. La promoción 7. La distribución	4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	i) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.	Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. Para la explicación del contenido se ha utilizado "Meet".  Prueba tipo test mediante iConnect  Plan de empresa

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. FORMAS JURÍDICAS

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<p>1. Las formas jurídicas</p> <p>a) Empresario individual y emprendedor de responsabilidad limitada.</p> <p>b) Sociedad limitada.</p> <p>c) Sociedad limitada nueva empresa.</p> <p>d) Sociedad anónima.</p> <p>e) Sociedad laboral.</p> <p>f) Cooperativa de trabajo asociado.</p> <p>g) Otras formas jurídicas.</p> <p>2. Trámites para la constitución de una empresa</p> <p>a) Trámites para constituir una sociedad.</p> <p>b) Trámites generales para todas las empresas.</p>	<p>3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</p>	<p>a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.</p> <p>c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.</p> <p>e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas en la localidad de referencia.</p> <p>f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.</p>	<p>Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. Para la explicación del contenido se ha utilizado “Meet”.</p> <p>Prueba tipo test mediante iConnect</p> <p>Plan de empresa</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>
1. La inversión y los gastos iniciales 2. La financiación de la empresa 3. Fuentes de financiación propias 4. Fuentes de financiación ajenas 5. Ayudas y subvenciones públicas	4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una pyme u organización.  g) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.	Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. Para la explicación del contenido se ha utilizado "Meet".  Plan de empresa

Respecto a la fase de alternancia en el centro de trabajo el alumnado desarrollará la actividad 17 "Identifica la estructura comercial, empresarial y financiera de la empresa, su forma jurídica y su carácter social cooperativista. Analiza el funcionamiento de los departamentos comerciales y financieros". Esta actividad ha sido evaluada mediante el desarrollo de la UD 6 "Formas jurídicas" y la UD 8 "Inversión y financiación", donde el alumnado ha plasmado el análisis de estas en el Plan de empresa que se ha ido desarrollando a lo largo del curso.

## MÓDULO PROFESIONAL: VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES EN EL PROCESO DE VENTA

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fases de la operación de venta.</li><li>2. Impuestos que gravan las operaciones de venta.</li><li>3. Medios de pago. Transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago en efectivo y otros.</li><li>4. Aplicación de las nuevas tecnologías en las operaciones de venta.</li><li>5. Terminal del punto de venta (TPV).</li></ol>	<p>3. Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>a) Se han enumerado las fases de la operación de venta.</li><li>b) Se han descrito las variables que intervienen en el precio de venta.</li><li>c) Se ha calculado el interés de aplazamiento, las cuotas de pago y el precio de la operación según las condiciones del proceso pactado.</li><li>d) Se han calculado los descuentos, el precio de venta total y las ratios comerciales en función de las condiciones de pago e impuestos que gravan la operación de venta.</li><li>e) Se ha identificado y cumplimentado la documentación asociada al cobro y al pago.</li><li>f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.</li><li>g) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.</li></ol>	<p>Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. Para la explicación del contenido se ha utilizado "Meet".</p> <p>Prueba tipo test mediante iConnect</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. ATENCIÓN AL CLIENTE**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>
<p>1- Proceso de comunicación. Elementos y tipos de comunicación.</p> <p>2. Comunicación verbal. Emisión y recepción de mensajes orales y escritos.</p> <p>3. Comunicación no verbal.</p> <p>4. Receptividad y asertividad.</p> <p>5. Estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>6. Aplicación de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.</p>	<p>4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.</p>	<p>a) Se han descrito las variables que influyen en el proceso de atención al cliente.</p> <p>b) Se ha descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento al cliente.</p> <p>c) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención, y despertar el interés en función del tipo de cliente.</p> <p>d) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.</p> <p>e) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.</p> <p>f) Se han descrito las técnicas que potencian el vínculo con el cliente.</p> <p>g) Se ha valorado el potencial de las nuevas tecnologías en la atención al cliente</p>	<p>Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. Para la explicación del contenido se ha utilizado "Meet".</p> <p>Trabajo sobre el contenido de la unidad</p>

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. RESOLUCIÓN DE RECLAMACIONES Y QUEJAS

CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
<p>1. Objeciones de los clientes y su tratamiento. Diferencias entre reclamaciones, quejas y sugerencias.</p> <p>2. Técnicas para afrontar quejas y reclamaciones.</p> <p>3. Resolución de quejas y reclamaciones. Repercusiones económicas.</p> <p>4. Procedimientos utilizados en el servicio post-venta.</p> <p>5. Valoración de la repercusión sobre la imagen de una marca la no resolución de quejas y reclamaciones.</p>	<p>5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	<p>a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.</p> <p>b) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.</p> <p>c) Se ha reconocido el proceso que se debe seguir ante una reclamación.</p> <p>d) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.</p> <p>e) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.</p> <p>f) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.</p> <p>g) Se ha valorado la importancia del servicio post-venta en los procesos comerciales.</p>	<p>Se proporciona el tema al alumnado a través de classroom. Para la explicación del contenido se ha utilizado “Meet”.</p> <p>Prueba tipo test mediante iConnect</p>

Respecto a la fase de alternancia en el centro de trabajo el alumnado desarrollará la actividad 15 “Atención al cliente e identificación de los tipos de clientes y canales de comunicación de la empresa” y la actividad 16 “Analiza el papel de los departamentos comerciales y marketing”. Estas actividades han sido evaluadas mediante el desarrollo de la UD 4. “Atención al cliente”.

## **MÓDULO: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 4: Bebidas Espirituosas**

#### **RA4: Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<p>Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa. Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades.</p> <p>—Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos.</p> <p>Envejecimiento. Influencia en características finales.</p> <p>- Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac, y otros).</p> <p>- Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros).</p> <p>- Otras bebidas espirituosas.</p> <p>Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.</p> <p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener.</p> <p>c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas.</p> <p>d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas.</p> <p>e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.</p> <p>g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</p> <p>h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>	<p>Reconoce la normativa referente a los Bebidas espirituosas</p> <p>Relacionan la materias primas con el producto a obtener</p> <p>Caracteriza los procesos de elaboración de los bebidas espirituosas</p> <p>Valora la influencia del envejecimiento en los productos finales</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 5: Vinos aromatizados****R.A.5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>· Normativa.</li><li>· Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados.</li><li>· Elaboración. Especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos.</li><li>· Equipos de elaboración. Regulación y/o programación.</li><li>· Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</li><li>· Defectos y alteraciones. Medidas correctoras.</li></ul> Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</li><li>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener.</li><li>c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</li><li>d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</li><li>e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos.</li><li>f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras.</li><li>g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</li><li>h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</li></ul>	<p>Reconoce la normativa referente a los vinos aromatizados</p> <p>Relacionan la materias primas con el producto a obtener</p> <p>Caracteriza los procesos de elaboración de los vinos aromatizados.</p> <p>Identifica los defectos en los vinos aromatizados.</p>

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 6 La Cerveza****RA6:Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>· Normativa.</li><li>· Tipos de cervezas.</li><li>· Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras).</li><li>· Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.</li><li>· Maquinaria, instalaciones y equipos.</li><li>· Malteado y maceración. Obtención del mosto.</li><li>· Filtración, ebullición y clarificación del mosto.</li><li>· Microorganismos. Levaduras y bacterias.</li><li>· Fermentación del mosto.</li><li>· Tratamientos post-fermentativos.</li></ul> Clarificación, – filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda. Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza.	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares.</li><li>b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados.</li><li>c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta.</li><li>d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto.</li><li>e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto.</li><li>f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura.</li><li>g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza.</li><li>h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.</li><li>i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</li><li>j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</li></ul>	Identifica el funcionamiento de los equipos identifica la materias primas del producto a obtener  Caracteriza los procesos de elaboración de los de la cerveza.

**UNIDAD DIDÁCTICA/TRABAJO 7:El envasado**  
**RA7:Envasa vinos y otras bebidas, justificando**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Operaciones básicas en el manejo del ordenador.</li> <li>· Características de los locales y zonas de envasado.</li> <li>· Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos.</li> <li>· Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras.</li> <li>· Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado.</li> <li>· Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado. Controles básicos durante el envasado. Control de calidad del producto envasado y de los materiales auxiliares de envasado.</li> <li>· Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza.</li> <li>· Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.</li> <li>· Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas.</li> <li>· Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras.</li> <li>· Innovaciones y avances tecnológicos en los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje.</li> <li>b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje.</li> <li>c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.</li> <li>d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad.</li> <li>e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje.</li> <li>f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado.</li> <li>g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación.</li> <li>h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado.</li> <li>i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</li> <li>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.</li> </ul>	<p>Identifica las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje..</p> <p>Reconocelas características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.</p>

equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso.		
--	--	--

En cuanto a este módulo en fase de alternancia en la empresa los alumnos han desarrollado todas las actividades referentes a este módulo debido a que ellas se realizaban en segunda evaluación por lo que las actividades referentes a este módulo ya se han desarrollado durante el periodo en alternancia y finalizado .Durante esta evaluación seguimos con el desarrollo normal del módulo. Por lo que todos los alumnos que pasen de segundo de ciclo han realizado todas las horas perteneciente a este módulo dentro del estado de alarma, es decir, **7 horas**, resultantes de 7 semanas por 1 horas semanal..

## FPB FABRICACIÓN Y MONTAJE DE ESTRUCTURAS METÁLICAS

### **1ºCURSO**

#### **MATERIA: FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN BÁSICA.**

##### **UNIDAD DE TRABAJO: INSTALACIONES DE REDES DE SUMINISTRO DE AGUA**

**R.A.2: PREPARA LAS ZONAS DE TRABAJO IDENTIFICANDO LAS OPERACIONES A REALIZAR, EQUIPOS Y MATERIALES.**

**R.A.3: MONTA REDES DE SUMINISTROS DE AGUA A EDIFICIOS, RELACIONANDO CADA COMPONENTE DE LA INSTALACIÓN CON LA FUNCIÓN QUE REALIZA.**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Herramientas de fontanería</li><li>- Tipos de tuberías</li><li>- Uniones de tuberías</li><li>- Partes de la instalación</li><li>- Red de agua fría</li><li>- Red de ACS</li><li>- Sistemas de tratamientos de agua</li><li>- Energías renovables para el ACS</li></ul>	<p><b>R.A.2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Se ha localizado el lugar concreto en el que se instala cada equipo o tubería.</li><li>b) Se ha marcado en los paramentos el trazado de las conducciones</li><li>c) Se han realizado operaciones de albañilería básica en las zonas de trabajo.</li><li>d) Se han realizado los taladros necesarios para los elementos de fijación de las sujeciones de las tuberías.</li><li>e) Se han realizado las rozas para el empotramiento de tuberías.</li><li>f) Se han acondicionado las superficies.</li><li>g) Se han realizado los trabajos con orden y limpieza.</li><li>h) Se han acopiado los restos de materiales para su posterior retirada.</li><li>i) Se han utilizado los elementos de protección necesarios.</li><li>j) Se han tenido en cuenta las</li></ul>	<p>Gran parte de los contenidos de esta unidad se dieron durante la formación inicial.</p> <p>Para las instalaciones y tratamientos de agua se proporcionó material al alumnado a través de classroom, haciendo una práctica de instalaciones sobre el plano de una casa.</p>

	<p>especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.</p> <p><b>R.A.3:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Se ha identificado el recorrido de las tuberías de suministro de agua</li><li>b) Se ha seleccionado el sistema de unión de las tuberías (embutido, soldeo, pegado, entre otros)</li><li>c) Se ha seleccionado el sistema de protección mecánica para las tuberías (tubo corrugado, entre otros)</li><li>d) Se han acopiado los materiales y elementos necesarios para realizar la pasta para el tapado de las tuberías</li><li>e) Se han montado los elementos de sujeción de las tuberías</li><li>f) Se han montado las tuberías a los elementos de sujeción o se han empotrado en las rozas realizadas</li><li>g) Se han unido las tuberías utilizando el sistema que correspondía a cada material</li><li>h) Se han realizado las operaciones de albañilería necesarias para finalizar el empotramiento de las tuberías</li><li>i) Se han realizado las pruebas que indica la normativa vigente sobre las instalaciones interiores y las instalaciones de A.C.S.</li><li>j) Se ha mantenido limpia y ordenada la zona de trabajo</li><li>k) Se han utilizado los elementos de protección adecuados a los trabajos</li><li>l) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales requeridas</li></ul>	
--	---	--

--	--	--

Actividad 2: Acondicionar la zona de trabajo

Actividad 3: Montar redes de suministro de agua

Actividad 7: Mantenimiento de redes de suministro de agua y calefacción

**UNIDAD DE TRABAJO: APARATOS SANITARIOS**

**R.A.6: MONTA APARATOS SANITARIOS IDENTIFICANDO LA SECUENCIA DE OPERACIONES DE MONTAJE**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparatos sanitarios</li> <li>- Griferías</li> <li>- Instalación de griferías</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha relacionado la documentación técnica con los elementos a instalar.</li> <li>b) Se han descrito las principales características de los aparatos sanitarios. (Caudal, diámetro de las conexiones, entre otros).</li> <li>c) Se han acopiado los materiales y herramientas necesarios para realizar el montaje de los aparatos.</li> <li>d) Se han presentado los aparatos en el lugar que ocuparán en la instalación.</li> <li>e) Se han montado los soportes y las fijaciones de los aparatos.</li> <li>f) Se han montado y conectado los aparatos sanitarios a las tuberías correspondientes (abastecimientos y desagües).</li> <li>g) Se han montado y regulado la grifería de cada aparato sanitario.</li> <li>h) Se han realizado las pruebas de estanqueidad sobre las instalaciones.</li> <li>i) Se han aplicado criterios de seguridad en el transporte y manipulación de las cargas.</li> </ul>	<p>Las tareas relacionadas con esta actividad se realizaron durante la formación inicial montando aparatos sanitarios e instalaciones de griferías.</p>

	j) Se ha colaborado con los compañeros en el montaje de los equipos.	
--	--	--

Actividad 6: Montar aparatos sanitarios.

**UNIDAD DE TRABAJO: INSTALACIONES DE RIEGO AUTOMÁTICO.  
R.A.4: REALIZA INSTALACIONES DE RIEGO AUTOMÁTICO DISTRIBUYENDO LOS ELEMENTOS Y APLICANDO TÉCNICAS BÁSICAS DE MONTAJE**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de riegos</li> <li>- Elementos de las instalaciones de riego</li> <li>- Características de los materiales</li> <li>- Técnicas de montaje y unión de tuberías</li> <li>- Configuración y cálculo de instalaciones de riego</li> <li>- Normas medioambientales aplicables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha configurado la instalación en función del área de riego Se ha establecido un orden de ejecución en función de la optimización de los recursos.</li> <li>b) Se han seleccionado los elementos necesarios para acometer la Instalación de riego</li> <li>c) Se han acopiado los materiales, herramientas y equipos</li> <li>d) Se han realizado las zanjas en la parcela objeto de la instalación.</li> <li>e) Se han tendido y conexionado las tuberías según las instrucciones de montaje.</li> <li>f) Se han cubierto las zanjas dejando el terreno nivelado.</li> <li>g) Se han realizado pruebas de estanqueidad y alcance de la instalación.</li> <li>h) Se ha acopiado el material sobrante para su posterior aprovechamiento o reciclaje.</li> <li>i) Se han utilizado las medidas de seguridad requeridas para realizar las Instalaciones.</li> <li>j) Se han aplicado las medidas</li> </ul>	<p>Los contenidos se han visto de forma teórica, realizándose trabajos por parte del alumnado para comprobar el grado de conocimientos adquiridos.</p>

	medioambientales requeridas	
--	-----------------------------	--

Actividad 4: Realizar instalaciones de riego automático.

La realización de la fase de alternancia en la empresa en este módulo no ha sido posible debido a las medidas tomadas por COVID-19, por lo tanto no se han realizado las 84 horas establecidas en el proyecto.

#### **MATERIA: OPERACIONES BÁSICAS DE FABRICACIÓN**

**UNIDAD DE TRABAJO: MANIPULACIÓN DE CARGAS - ALIMENTACIÓN Y DESCARGA DE MÁQUINAS**  
**R.A.4: MANIPULA CARGAS EN LA ALIMENTACIÓN Y DESCARGA DE MÁQUINAS Y SISTEMAS AUTOMÁTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE FABRICACIÓN, DESCRIBIENDO LOS DISPOSITIVOS Y EL PROCESO.**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones auxiliares y de carga y descarga</li> <li>- Sistemas de alimentación y descarga de máquinas</li> <li>- Sistemas de seguridad empleados en los sistemas de carga y descarga</li> <li>- Normas de prevención de riesgos laborales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los procesos auxiliares de fabricación mecánica en mecanizado, soldadura, calderería y otros.</li> <li>b) Se han analizado los procedimientos de alimentación y descarga de sistemas automáticos de fabricación mecánica.</li> <li>c) Se han descrito los procedimientos de manipulación de cargas.</li> <li>d) Se han ajustado los parámetros de operación según las instrucciones recibidas.</li> <li>e) Se han efectuado operaciones de carga y descarga de máquinas automáticas según las especificaciones requeridas.</li> <li>f) Se ha vigilado el sistema automatizado para su correcto funcionamiento, deteniendo el sistema ante cualquier anomalía que ponga en riesgo la calidad del producto.</li> <li>g) Se han aplicado los requerimientos de</li> </ul>	<p>Dada la particularidad del módulo, que es eminentemente práctico, las actividades de manipulación de cargas y alimentación y descarga de máquinas se desarrolla de forma transversal desde la formación inicial. Por ello se ha priorizado la formación del alumnado en interpretación gráfica, materia en la que presentaban grandes dificultades y carencias.</p>

	<p>seguridad en la manipulación y transporte de cargas.</p> <p>h) Se han comunicado las incidencias surgidas y registrado en el documento apropiado.</p> <p>i) Se ha aplicado la normativa de Prevención de Riesgos Laborales en la manipulación de máquinas y equipos.</p> <p>j) Se ha mostrado una actitud responsable e interés por la mejora del proceso.</p> <p>k) Se han mantenido hábitos de orden y limpieza.</p>	
--	---	--

**UNIDAD DE TRABAJO: VERIFICACIÓN DE PIEZAS**

**R.A.5: REALIZA OPERACIONES DE VERIFICACIÓN SOBRE LAS PIEZAS OBTENIDAS, RELACIONANDO LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de materiales para la verificación y control</li> <li>- Instrumentos de medida para magnitudes lineales y angulares (calibre, goniómetro, reloj comparador, calas, galgas y otros)</li> <li>- instrumentos de verificación de superficies planas y angulares</li> <li>- Procedimiento de verificación y control</li> <li>- Interpretación de los resultados obtenidos</li> </ul>	<p>a) Se han identificado y descrito los instrumentos básicos de medida y control y su funcionamiento.</p> <p>b) Se ha operado con los instrumentos de verificación y control según los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han comparado las mediciones realizadas con los requerimientos expresados en el plano u hojas de verificación.</p> <p>d) Se ha realizado el registro de los resultados en las fichas y documentos apropiados.</p> <p>e) Se han reflejado en los informes las incidencias observadas durante el control de materias primas, de las operaciones de mecanizado y de las piezas mecanizadas.</p>	<p>Dada la particularidad del módulo, que es eminentemente práctico, las actividades de <b>verificación de piezas</b> se desarrolla de forma transversal desde la formación inicial.</p> <p>En esta unidad se ha hecho hincapié en el conocimiento de las tolerancias geométricas y superficiales, que son las características fundamentales a la hora de verificar un producto terminado.</p>

	<p>f) Se ha realizado el mantenimiento de uso de los aparatos utilizados.</p> <p>g) Se ha operado con rigurosidad en los procedimientos desarrollados.</p>	
--	--	--

Actividad 6: Verificar las medidas de las operaciones realizadas para que cumplan con las normas de calidad requeridas en el plano de conjunto.

Se ha desarrollado el 50% de este módulo durante la fase de alternancia en la empresa, quedando 36 horas por realizar.

**MATERIA: SOLDADURA Y CARPINTERÍA METÁLICA**

**UNIDAD DE TRABAJO: SOLDADURA CON GAS OXICOMBUSTIBLE**  
**R.A.4: REALIZA LAS OPERACIONES BÁSICAS DE MECANIZADO POR CONFORMADO Y SOLDEO SOBRE MATERIALES FÉRRICOS RELACIONANDO LA TÉCNICA A UTILIZAR CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimiento de soldadura oxiacetilénica</li> <li>- Regulación de los parámetros y regulación de las intensidades</li> <li>- Dispositivos de seguridad en los equipos de soldadura</li> <li>- Normas de seguridad</li> <li>- Medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables</li> </ul>	<p>a) Se han descrito las fases de proceso de mecanizado en función de las características de material y de la técnica de mecanizado.</p> <p>b) Se ha establecido un orden de ejecución en función de la optimización de los recursos.</p> <p>c) Se han realizado el recalado, estirado, aplanado, curvado y doblado de perfiles y chapa de acuerdo a procedimientos normalizados.</p> <p>d) Se han preparado los bordes de las piezas a unir.</p> <p>e) Se han ejecutado los procesos de soldeo y uniones de acuerdo a las características técnicas de los productos.</p> <p>f) Se han alimentado correctamente las máquinas manuales teniendo en cuenta las</p>	<p>Dada la particularidad del módulo, que es eminentemente práctico, las actividades de <b>soldadura</b> de piezas se desarrolla de forma transversal desde la formación inicial.</p> <p>En esta unidad se han desarrollado los materiales referentes a la soldadura con gas oxiacetilénico, realizando tareas a través de classroom (test y trabajos monográficos)</p>

	<p>propiedades de los materiales.</p> <p>g) Se han alimentado las máquinas automáticas, teniendo en cuenta el proceso a desarrollar y los parámetros de la máquina.</p> <p>h) Se han verificado con plantillas o mediciones las piezas obtenidas, corrigiendo los posibles defectos.</p> <p>i) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de seguridad y salud laboral utilizando correctamente las protecciones de las máquinas y los medios individuales de protección.</p>	
--	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO: CARPINTERÍA METÁLICA**  
**R.A.4: REALIZA OPERACIONES DE VERIFICACIÓN SOBRE LAS PIEZAS OBTENIDAS, RELACIONANDO LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planos de montajes</li> <li>- Proceso de montaje</li> <li>- Medios de uniones fijas y desmontables</li> <li>- Realización de uniones fijas y desmontables</li> <li>- Verificación de productos</li> </ul>	<p>a) Se han descrito las fases de proceso de mecanizado en función de las características de material y de la técnica de mecanizado.</p> <p>b) Se ha establecido un orden de ejecución en función de la optimización de los recursos.</p> <p>c) Se han realizado el recalado, estirado, aplanado, curvado y doblado de perfiles y chapa de acuerdo a procedimientos normalizados.</p> <p>d) Se han preparado los bordes de las piezas a unir.</p> <p>e) Se han ejecutado los procesos de soldeo y uniones de acuerdo a las características técnicas de los productos.</p>	<p>Dada la particularidad del módulo, que es eminentemente práctico, las actividades de <b>carpintería metálica</b> se desarrolla de forma transversal desde la formación inicial.</p> <p>Como ya se realizaron actividades prácticas de esta unidad, se ha priorizado el desarrollo de actividades de interpretación gráfica, en las que el alumno presenta grandes dificultades y carencias.</p>

	<p>f) Se han alimentado correctamente las máquinas manuales teniendo en cuenta las propiedades de los materiales.</p> <p>g) Se han alimentado las máquinas automáticas, teniendo en cuenta el proceso a desarrollar y los parámetros de la máquina.</p> <p>h) Se han verificado con plantillas o mediciones las piezas obtenidas, corrigiendo los posibles defectos.</p> <p>i) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de seguridad y salud laboral utilizando correctamente las protecciones de las máquinas y los medios individuales de protección.</p>	
--	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO: CARPINTERÍA METÁLICA**

**R.A.4: REALIZA LAS OPERACIONES BÁSICAS DE MECANIZADO POR CONFORMADO Y SOLDEO SOBRE MATERIALES FÉRRICOS, RELACIONANDO LA TÉCNICA A UTILIZAR CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de materiales para la verificación y control</li> <li>- Instrumentos de medida para magnitudes lineales y angulares (calibre, goniómetro, reloj comparador, calas, galgas y otros)</li> <li>- instrumentos de verificación de superficies planas y angulares</li> <li>- Procedimiento de verificación y control</li> </ul>	<p>a) Se han identificado y descrito los instrumentos básicos de medida y control y su funcionamiento.</p> <p>b) Se ha operado con los instrumentos de verificación y control según los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han comparado las mediciones realizadas con los requerimientos expresados en el plano u hojas de verificación.</p> <p>d) Se ha realizado el registro de los resultados en las fichas y documentos apropiados.</p>	<p>Dada la particularidad del módulo, que es eminentemente práctico, las actividades de verificación de piezas se desarrolla de forma transversal desde la formación inicial.</p> <p>En esta unidad se ha hecho hincapié en el conocimiento de las tolerancias geométricas y superficiales, que son las características fundamentales a la hora de verificar un producto terminado.</p>

<p>- Interpretación de los resultados obtenidos</p>	<p>e) Se han reflejado en los informes las incidencias observadas durante el control de materias primas, de las operaciones de mecanizado y de las piezas mecanizadas. f) Se ha realizado el mantenimiento de uso de los aparatos utilizados. g) Se ha operado con rigurosidad en los procedimientos desarrollados.</p>	
---	---	--

**UNIDAD DE TRABAJO: VERIFICACIÓN DE PIEZAS****R.A.5: REALIZA OPERACIONES DE VERIFICACIÓN SOBRE LAS PIEZAS OBTENIDAS, RELACIONANDO LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparación de materiales para la verificación y control</li><li>- Instrumentos de medida para magnitudes lineales y angulares (calibre, goniómetro, reloj comparador, calas, galgas y otros)</li><li>- instrumentos de verificación de superficies planas y angulares</li><li>- Procedimiento de verificación y control</li><li>- Interpretación de los resultados obtenidos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han identificado y descrito los instrumentos básicos de medida y control y su funcionamiento.</li><li>b) Se ha operado con los instrumentos de verificación y control según los procedimientos establecidos.</li><li>c) Se han comparado las mediciones realizadas con los requerimientos expresados en el plano u hojas de verificación.</li><li>d) Se ha realizado el registro de los resultados en las fichas y documentos apropiados.</li><li>e) Se han reflejado en los informes las incidencias observadas durante el control de materias primas, de las operaciones de mecanizado y de las piezas mecanizadas.</li><li>f) Se ha realizado el mantenimiento de uso de los aparatos utilizados.</li><li>g) Se ha operado con rigurosidad en los procedimientos desarrollados.</li></ul>	<p>Dada la particularidad del módulo, que es eminentemente práctico, las actividades de verificación de piezas se desarrolla de forma transversal desde la formación inicial.</p> <p>En esta unidad se ha hecho hincapié en el conocimiento de las tolerancias geométricas y superficiales, que son las características fundamentales a la hora de verificar un producto terminado.</p>

Las unidades de trabajo “Trabajos de productos en carpintería metálica” y “Prevención, riesgos, seguridad y protección medioambiental” fueron vistas durante la fase de formación inicial.

Este módulo se ha realizado al 100% en formación en alternancia.

**3022 CARPINTERÍA DE ALUMINIO Y PVC**

Adaptación del procedimiento para la superación del primer y segundo trimestre (coincidirá fundamentalmente con los apartados de recuperación) SON LOS ESTABLECIDOS EN LOS APARTADOS SIGUIENTES.

CONTENIDOS FUNDAMENTALES A TRABAJAR	TIPO DE ACTIVIDADES Y PRUEBAS A REALIZAR	ADAPTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p><b>Recuperación:</b></p> <p>Para este final de curso se nos presentan tres alumnos con dificultades, que tendrán que trabajar los contenidos mínimos para superar con éxito este segundo curso. Estos alumnos trabajarán acorde a un plan personalizado donde se intentará que adquieran los Resultados de Aprendizaje no logrados hasta el momento.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de las tareas evaluables programadas a lo largo de todo el curso). No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p>	<p><b>Recuperación:</b></p> <p>Las actividades y pruebas a realizar por los alumnos van en concordancia con los contenidos mínimos fundamentales que tienen que trabajar para adquirir los Resultados de Aprendizaje.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar en la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de las tareas evaluables programadas a lo largo de todo el curso). No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>Se les ha entregado una serie de tareas para que trabajen los contenidos prácticos mínimos en cada uno de los trimestres para que estén preparados para la prueba teórico-práctica de junio.</p>	<p><b>Recuperación:</b></p> <p>Para la evaluación y calificación del módulo se tendrá en cuenta los resultados de los dos primeros trimestres (nota media de estos dos periodos). Además el alumno puede ver mejorada su nota si el profesor cree que los trabajos de continuidad son de tal calidad que así lo merezca.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar en la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de las tareas evaluables programadas a lo largo de todo el curso) No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p>

<p>RA1.Preparación de materiales de carpintería metálica no férrica.</p> <p>RA2.Preparación de máquinas y herramientas de construcciones metálicas no férricas.</p> <p>RA4.Montaje de productos no férricos.</p> <p>De continuidad:</p> <p>Para el tercer trimestre se trabajará en la medida de las posibilidades los siguientes Resultados de Aprendizaje:</p> <p>RA3.Mecanizado de materiales no férricos.</p> <p>RA5.Transporte de productos de carpintería metálica no férrica.</p>	<p>De continuidad:</p> <p>Para el tercer trimestre se realizarán tareas de carpintería de aluminio y PVC.</p> <p>Para adquirir los Resultados de Aprendizaje se han diseñado una relación de actividades que se intentarán transmitir a los alumnos de la mejor manera posible, y que consisten en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinarias y herramientas en general.</li> <li>- Equipos auxiliares.</li> <li>- Flujo de información en la producción.</li> <li>- Hoja de trabajo o producción.</li> <li>- Características técnicas del producto.</li> </ul>	<p>La entrega de las tareas por parte del alumno será condición necesaria para poder realizar la prueba de Junio, que consistirá en :</p> <p>PRESENCIAL: Teoría de los temas de los dos primeros trimestres y las tareas, que habrán entregado previamente.</p> <p>ON LINE: Cuestionario a través de Google Classroom. Este cuestionario trabajará teoría y práctica (problemas).</p> <p>Para los temas que se consideren, se harán exámenes, también a través de la plataforma classroom, en las diversas formas que dicha plataforma ofrece.</p> <p>Cuando sea necesario, para explicaciones más específicas o para aclaraciones de dudas, se hará uso de la utilidad Meet de Gsuite de Google, haciendo uso de la cuenta del instituto.</p> <p>De continuidad:</p> <p>El tercer trimestre se supera con la entrega de las tareas bien realizadas. La nota será la media de las notas de los ejercicios de continuidad.</p> <p>La calificación de este trimestre sólo puede emplearse para mejorar la nota</p>
--	--	--

		de los trimestres anteriores, en ningún caso para bajarla.
--	--	--

**MÓDULO: RE**

<b>3023 REDES DE EVACUACIÓN</b>
---------------------------------

Adaptación del procedimiento para la superación del primer y segundo trimestre (coincidirá fundamentalmente con los apartados de recuperación) SON LOS ESTABLECIDOS EN LOS APARTADOS SIGUIENTES.

<b>CONTENIDOS FUNDAMENTALES A TRABAJAR</b>	<b>TIPO DE ACTIVIDADES Y PRUEBAS A REALIZAR</b>	<b>ADAPTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>
<p>Recuperación:</p> <p>Para este final de curso se nos presentan tres alumnos con dificultades, que tendrán que trabajar los contenidos mínimos para superar con éxito este segundo curso. Estos alumnos trabajarán acorde a un plan personalizado donde se intentará que adquieran los Resultados de Aprendizaje no logrados hasta el momento.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de las tareas evaluables programadas a lo largo de todo</p>	<p>Recuperación:</p> <p>Las actividades y pruebas a realizar por los alumnos van en concordancia con los contenidos mínimos fundamentales que tiene que trabajar para adquirir los Resultados de Aprendizaje.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar en la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de las tareas evaluables programadas a lo largo de todo el curso). No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>Se les ha entregado una serie de tareas para que trabajen los contenidos prácticos mínimos en cada uno de los trimestres para que estén preparados para la prueba teórico-práctica de junio.</p>	<p>Recuperación:</p> <p>Para la evaluación y calificación del módulo se tendrá en cuenta los resultados de los dos primeros trimestres (nota media de estos dos periodos). Además el alumno puede ver mejorada su nota si el profesor cree que los trabajos de continuidad son de tal calidad que así lo merezca.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar en la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de tareas evaluables programadas a lo largo de</p>

<p>el curso). No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>RA1.Acondiciona la zona de trabajo describiendo las operaciones a realizar e identificando equipos y materiales.</p> <p>RA2.Monta redes generales de evacuación de agua relacionando cada componente con la función que realiza.</p> <p>RA3.Monta redes de evacuación de aguas pluviales relacionando cada componente con la función que realiza.</p> <p>RA4.Monta redes de evacuación de aguas residuales relacionando cada componente con la función que realiza.</p> <p>De continuidad:</p> <p>Para el tercer trimestre se trabajará en la medida de las posibilidades los siguientes Resultados de Aprendizaje.</p> <p>RA5.Mantiene redes de evacuación de aguas asociando las disfunciones con su posible causa de origen.</p>	<p>De continuidad:</p> <p>Para el tercer trimestre se realizarán tareas de Redes de Evacuación.</p> <p>Para adquirir los Resultados de Aprendizaje se han diseñado una relación de actividades que se intentarán transmitir a los alumnos de la mejor manera posible, y que consisten en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de medida, volumen y presión.</li> <li>- Medición de pendientes en tuberías y niveles.</li> <li>- Herramientas.</li> <li>- Tipos de aguas a evacuar.</li> <li>- Tuberías.</li> </ul>	<p>todo el curso) No supera ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>La entrega de las tareas por parte del alumno será condición necesaria para poder realizar la prueba de Junio, que consistirá en :</p> <p>PRESENCIAL: Teoría de los temas de los dos primeros trimestres y las tareas, que habrán entregado previamente.</p> <p>ON LINE: Cuestionario a través de Google Classroom. Este cuestionario trabajará teoría y práctica (problemas).</p> <p>Para los temas que se consideren, se harán exámenes, también a través de la plataforma classroom, en las diversas formas que dicha plataforma ofrece.</p> <p>Cuando sea necesario, para explicaciones más específicas o para aclaraciones de dudas, se hará uso de la utilidad Meet de Gsuite de Google, haciendo uso de la cuenta del instituto.</p> <p>De continuidad:</p> <p>El tercer trimestre se supera con la entrega de las tareas bien realizadas. La nota será la media de las notas de los ejercicios de continuidad.</p>
---	--	---

		La calificación de este trimestre sólo puede emplearse para mejorar la nota de los trimestres anteriores, en ningún caso para bajarla.
--	--	--

**MÓDULO: MEC**

**3025 MONTAJES DE EQUIPOS DE CLIMATIZACIÓN**

Adaptación del procedimiento para la superación del primer y segundo trimestre (coincidirá fundamentalmente con los apartados de recuperación) SON LOS ESTABLECIDOS EN LOS APARTADOS SIGUIENTES.

<b>CONTENIDOS FUNDAMENTALES A TRABAJAR</b>	<b>TIPO DE ACTIVIDADES Y PRUEBAS A REALIZAR</b>	<b>ADAPTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>
<p>Recuperación:</p> <p>Para este final de curso se nos presentan tres alumnos con dificultades, que tendrán que trabajar los contenidos mínimos para superar con éxito este segundo curso. Estos alumnos trabajarán acorde a un plan personalizado donde se intentará que adquieran los Resultados de Aprendizaje no logrados hasta el momento.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de las tareas</p>	<p>Recuperación:</p> <p>Las actividades y pruebas a realizar por los alumnos van en concordancia con los contenidos mínimos fundamentales que tiene que trabajar para adquirir los Resultados de Aprendizaje.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar en la parte teórica-práctica, y que además no han entregado la totalidad de tareas evaluables programadas a lo largo de todo el curso). No superando ninguno de los siguientes Resultados Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>Se les ha entregado una serie de tareas para que trabajen los contenidos prácticos mínimos en</p>	<p>Recuperación:</p> <p>Para la evaluación y calificación del módulo se tendrá en cuenta los resultados de los dos primeros trimestres (nota media de estos dos periodos). Además el alumno puede ver mejorada su nota si el profesor cree que los trabajos de continuidad son de tal calidad que así lo merezca.</p> <p>(Alumnos con los trimestres primero y segundo sin superar en la parte teórica-práctica, y que además no han</p>

<p>evaluables programadas a lo largo de todo el curso). No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>RA1.Prepara las zonas de trabajo identificando las operaciones a realizar, equipos y materiales.</p> <p>RA4.Monta soportes para unidades exteriores identificando y aplicando las normas de seguridad.</p> <p>De continuidad:</p> <p>Para el tercer trimestre se trabajará en la medida de las posibilidades los siguientes Resultados de Aprendizaje.</p> <p>RA2.Monta equipos domésticos de climatización describiendo su funcionamiento y la secuencia de operaciones a realizar.</p> <p>RA3.Instala equipos de ventilación y conducciones de aire describiendo su funcionamiento y la secuencia de operaciones a realizar</p>	<p>cada uno de los trimestres para que estén preparados para la prueba teórico-práctica de junio.</p> <p>De continuidad:</p> <p>Para el tercer trimestre se realizarán tareas de Montaje de Equipos de Climatización.</p> <p>Para adquirir los Resultados de Aprendizaje se han diseñado una relación de actividades que se intentarán transmitir a los alumnos de la mejor manera posible, y que consisten en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Circuitos electricos.</li> <li>- Interpretación de planos.</li> <li>- Redes de tuberías para climatización.</li> <li>- Unidades y magnitudes físicas relacionadas con la climatización.</li> </ul>	<p>entregado la totalidad de tareas evaluables programadas a lo largo de todo el curso) No superando ninguno de los siguientes Resultados de Aprendizaje, COMPLETOS.</p> <p>La entrega de las tareas por parte del alumno será condición necesaria para poder realizar la prueba de Junio, que consistirá en :</p> <p>PRESENCIAL: Teoría de los temas de los dos primeros trimestres y las tareas, que habrán entregado previamente.</p> <p>ON LINE: Cuestionario a través de Google Classroom. Este cuestionario trabajará teoría y práctica (problemas).</p> <p>Para los temas que se consideren, se harán exámenes, también a través de la plataforma classroom, en las diversas formas que dicha plataforma ofrece.</p> <p>Cuando sea necesario, para explicaciones más específicas o para aclaraciones de dudas, se hará uso de la utilidad Meet de Gsuite de Google, haciendo uso de la cuenta del instituto.</p> <p>De continuidad:</p> <p>El tercer trimestre se supera con la entrega de las tareas bien realizadas. La</p>
---	---	--

		<p>nota será la media de las notas de los ejercicios de continuidad.</p> <p>La calificación de este trimestre sólo puede emplearse para mejorar la nota de los trimestres anteriores, en ningún caso para bajarla.</p>
--	--	--

**UNIDAD FORMATIVA: PRL**

Con el fin de reforzar el contenido trabajado durante los trimestres anteriores y, de que el alumnado con la materia pendiente pudiese recuperarla y los demás mejorar su calificación. Se encomienda al alumnado la realización de un trabajo del contenido tratado, como se ha comentado, durante los trimestre anteriores. Para el contacto con el alumnado, se ha hecho uso de la plataforma Classroom.

## 4º ESO. INICIACIÓN A LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL

En general, se ha continuado trabajando a un ritmo relativamente normal, tal y como veníamos haciendo en el centro. Las clases han sido abordadas mediante Meet, sí es cierto, que existe poca participación del alumnado en estas, sin embargo, la mayoría entrega y realiza las tareas cumpliendo los plazos establecidos. Por tanto, se impartirá el 100% de los contenidos de la materia y se tendrá en cuenta la realización de actividades mediante Classroom, así como la continuación del Proyecto empresarial, el cual se comenzó en la 1º evaluación.

Contenidos	Criterios de evaluación	Estándares de aprendizaje evaluables
Bloque 3. Finanzas		
Unidad 7: Las fuentes de financiación <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los recursos financieros</li> <li>- Los productos de ahorro y financiación básicos</li> <li>- Financiación para emprendedores</li> </ul>	2. Identificar las fuentes de financiación de las empresas propias de cada forma jurídica incluyendo las externas e internas valorando las más adecuadas para cada tipo y momento en el ciclo de vida de la empresa.	2.1. Determina las inversiones necesarias para la puesta en marcha de una empresa distinguiendo las principales partidas relacionadas en un balance de situación. 2.2. Caracteriza de forma básica las posibilidades de financiación del día a día de las empresas diferenciando la financiación externa e interna, a corto y a largo plazo así como el coste de cada una y las implicaciones en la marcha de la empresa.
Unidad 8: Los impuestos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los impuestos del emprendedor</li> <li>- Otros impuestos</li> </ul>	3. Comprender las necesidades de la planificación financiera y de negocio de las empresas ligándola a la previsión de la marcha de la actividad sectorial y económica nacional.	3.1. Presenta un estudio de viabilidad económico-financiera a medio plazo del proyecto de empresa aplicando condiciones reales de productos financieros analizados y previsiones de ventas según un estudio del entorno mediante una aplicación informática tipo hoja de cálculo manejando ratios financieros básicos. 3.2. Analiza los productos financieros más adecuados de entre las entidades financieras del entorno para cada tipo de empresa valorando el coste y el riesgo de cada uno de ellos y seleccionando los más adecuado para el proyecto de empresa.

		<p>3.3. Identifica las obligaciones fiscales de las empresas según la actividad señalando el funcionamiento básico de IAE, IVA, IRPF e IS indicando las principales diferencias entre ellos y valorando la aportación que supone la carga impositiva a la riqueza nacional.</p>
--	--	---