



I.E.S. “FEDERICO GARCÍA LORCA”
LA PUEBLA DE CAZALLA (SEVILLA)

M.P.: 0320

ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

Programación Didáctica

SEGUNDO CURSO - C.F.G.M. ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MODALIDAD DUAL

Familia profesional: Industrias Alimentarias.
Departamento de Formación Profesional (Industria Alimentaria)

CURSO 2022 / 2023

PROFESORA: Consuelo A. Reina Gonzalez

Contenido

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1. Contexto.	3
1.2. Características del alumnado.	6
1.3. Salidas profesionales del título.	6
2. DATOS GENERALES DEL MÓDULO Y CICLO.	7
3. JUSTIFICACIÓN NORMATIVA.	8
4. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO.	9
4.1. Competencias Profesionales, Personales y Sociales.	9
5. OBJETIVOS GENERALES.	11
5.1. Objetivos generales aplicables a este módulo.	12
6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS BÁSICOS.	13
7. UNIDADES DE TRABAJO A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.	20
8. RESUMEN DE LA TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.	21
9. UNIDADES DE TRABAJO.	22
10. METODOLOGÍA.	29
12. LOS TEMAS TRANSVERSALES.	47
13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.	48
14. ACTIVIDADES PARA ESTIMULAR EL HÁBITO DE LECTURA Y LA EXPRESIÓN EN PÚBLICO.	49

1. INTRODUCCIÓN

Este documento establece la programación didáctica del módulo de **Elaboración de otras bebidas y derivados** que se imparte en **el segundo curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos**. La nueva Formación Profesional Dual ofrece una respuesta eficaz y competente a las necesidades del actual mundo laboral, con un esquema flexible que permite la adecuación a los cambios que está experimentando el sector olivarero de la comarca.

A raíz de la implantación de la LOE, se han ido implementando estos nuevos Ciclos Formativos, y el Título de Técnico en “Técnico en aceites de oliva y vinos”, en su modalidad 100% DUAL, es el primero de la Familia de Industrias Alimentarias que se puso en funcionamiento en el curso 2017/2018, para el primero de sus cursos y continua en el curso 2022/2023 con un nuevo proyecto.

La presente programación pretende sistematizar los aspectos fundamentales del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo profesional 0320 “Elaboración de otras bebidas y Derivados”, que debe dirigir hacia la obtención de éste título en el IES Federico García Lorca (La Puebla de Cazalla – Sevilla), a partir del análisis del entorno de la comarca y la localidad, así como a partir de los aspectos de la filosofía de centro, indicados dentro del Proyecto de Centro, y de la contribución al mismo desde el Departamento de Familia Profesional de Industrias Alimentarias del mismo IES. En todo caso, teniendo como referentes formativos, la Competencia General del título y el Perfil del mismo, así como las Competencias Profesionales, Sociales y Personales, y los Objetivos Generales, Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación, se deben también atender a los retos que se demandan en la actualidad a este tipo de estudios, y también de todo el Sistema Educativo.

1.1. Contexto.

Se entiende por contexto el entorno social, histórico y geográfico en el que se realiza la labor docente. Si, obviamente, todos los entornos no son iguales, contextualizar sería, entonces, adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las diferentes coyunturas geográficas, históricas y sociales.

Resultan evidentes las diferencias existentes entre el Sur, el Norte o los grandes municipios; entre lo rural y lo urbano o entre una población de aluvión y otra de largo arraigo. Así mismo hay diferencias en las trayectorias y las características de los centros educativos: por la estabilidad de los claustros, por la andadura pedagógica...

Estas diferencias producirán una serie de consecuencias que irían desde las características del alumnado, sus intereses, motivaciones y ritmos de aprendizajes a los recursos disponibles: naturales, patrimoniales, culturales, etc.

Para programar este módulo se ha tenido en cuenta el entorno económico-social y las posibilidades de desarrollo de este.

- ✓ El centro en el que vamos a impartir el módulo se ubica en un edificio de finales de los años 70, originariamente era un centro de Primaria para la Educación General Básica; y con la reestructuración del mapa de centros y la implantación de la LOGSE, pasó a ser centro de Secundaria Obligatoria a finales de los 90. Después de todas estas transformaciones, las reformas del edificio han sido mínimas y la mayoría del mobiliario que todavía se utiliza es el heredado de la etapa anterior.

Se encuentra localizado en una zona de entrada a la localidad, coincidiendo con una zona de cierta marginalidad del pueblo; aunque también es cierto que en los últimos años ha crecido relativamente el núcleo urbano hacia esa zona con la promoción de viviendas de nueva construcción.

Al no existir más oferta de dicho ciclo en la localidad, conlleva que un buen número del alumnado de nuestro centro provenga de lugares diferentes a su estricta zona de influencia geográfica.

La oferta educativa que presenta el Instituto se distribuye: ESO, FP BÁSICA, y CFGM dual.

- ✓ Las edades de nuestro alumnado oscilan entre los 12 años en 1º de ESO, y los 50 años en el ciclo formativo de grado medio en su modalidad dual.
- ✓ Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro TIC y BILINGÜE (si bien la Formación Profesional no lo son), lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. Por motivos ajenos al centro, frecuentes bajadas de tensión o incluso caídas de la red eléctrica, en ocasiones es difícil el uso de las TIC e incluso las herramientas del taller.
- ✓ El claustro de profesores es estable en su 50%, lo que permite el desarrollo de varios proyectos educativos, entre los que destacamos:
 - ★ El **proyecto lingüístico**: En dicho proyecto está recogido el plan lector y fomento de la lectura y uso de la biblioteca, así como un taller de creación literario y el periódico del centro. Tanto la comprensión lectora como la correcta escritura del castellano es considerada como una competencia básica fundamental para la adquisición de nuevos aprendizajes y para el desarrollo personal y profesional del alumnado, cuyo desarrollo estará vinculado a todas las áreas.
 - ★ **Mediación y Prevención del conflicto escolar**: La mediación escolar, entendida en el contexto de la resolución pacífica de los conflictos, es una filosofía que aporta un conjunto

de estrategias para la resolución no violenta de las diferencias, problemas y dificultades que aparecen de forma natural entre las personas que habitan espacios y tiempos comunes, y que busca, además, la reparación y la restitución como forma justa de solucionar los conflictos. Se han impartido cursos para preparar a los alumnos en dichas funciones.

- ★ **Recapacicla:** Este programa permite sensibilizar en materia de residuos a toda la comunidad educativa. Es imprescindible asumir que separando los residuos de manera correcta y facilitando su reciclaje se está ayudando directamente a la mejora del medio ambiente acorto y largo plazo. Se enmarca dentro de la estrategia general del programa aldea.
- ★ **Forma Joven:** nace en el marco del Plan de Atención a la Salud de los Jóvenes en Andalucía, con el objetivo general de “Reducir la morbimortalidad y mejorar la respuesta a los problemas de salud de adolescentes y jóvenes”. Con este programa se desarrolla una estrategia de salud dirigida a promover entornos y conductas saludables entre la gente joven de Andalucía. Basado en la acción intersectorial, cooperan varias Consejerías de la Junta de Andalucía, así como otras instituciones (Protección Civil) y agentes sociales como el Ayuntamiento.

Con este proyecto se pretende capacitar a chicos y chicas para que elijan las opciones más saludables en cuanto a los estilos de vida: alimentación, actividad física, sexualidad, etc. y en cuanto a su bienestar psicológico y social, así como en la prevención de la accidentabilidad, el tabaquismo y otras adicciones (prevención de consumos). Se trata de aportarles instrumentos y recursos para que puedan afrontar los riesgos para su salud más comunes y frecuentes en estas edades.

- ✓ Respecto al entorno decir que en los últimos años no ha habido crecimiento de la actividad económica, centrándose ésta principalmente en la agrícola. Aunque hay que destacar un pequeño auge del sector industrial del hierro y la carpintería. El Centro mantiene buena relación con servicios externos de la zona y con instituciones como son el Ayuntamiento, Cooperativas y Empresas relacionadas con los sectores del vino y el olivar. Se dispone de un proyecto de colaboración en DUAL con la cooperativa Oleand para poder realizar la formación en alternancia del Grado de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. Del mismo modo, el equipo directivo del centro se encuentra en continua búsqueda de nuevos compromisos con otras empresas relacionadas con el sector que nos permita aumentar la oferta formativa en alternancia y en consecuencia se han unido al proyecto para este curso 2020/2021 empresas como Oleo Morón SL, Coop. Agropecuaria Jesús de la Cañada de

Morón de la Frontera, Sat N 1941 Santa Teresa de Osuna, Sca San Isidro Labrador de Marchena, Olivarera San Isidro de Gilena, Sca Nª Sra. del Rosario del Saucejo y la empresa Andrés Fontalba Capote de Almargen (Málaga).

1.2. Características del alumnado.

Se trata de un grupo heterogéneo en cuanto a la procedencia del alumnado, además de alumnado del municipio también hay alumnos que llegan de otras poblaciones en este caso, Gilena y Estepona. El grupo está formado por un total de 4 alumnos, 3 mujeres y 1 hombres, de edades comprendidas entre los 17 y 37 años.

La motivación e interés hacia la materia es diferente entre los alumnos/as, encontrando desde alumnos/as que quieren hacer el ciclo por lo que han oído del mismo, alumnos/as que lo van a utilizar como puente para acceder al mundo de la industria alimentaria, hasta alumnos que no tienen muy claro la finalidad o funcionalidad de los aprendizajes que se llevan a cabo. El nivel académico del alumnado también es dispar hay alumnos ciclos formativos de grado superior y alumnos con el título de ESO. En general, el nivel académico es medio-bajo.

1.3. Salidas profesionales del título.

De entre las ocupaciones para las que capacita el título, el Decreto enumera las siguientes:

- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.
- Recepcionista de materias primas.
- Operador de sección de embotellado y/ o envasado.
- Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- Comercial de almazaras y bodegas.

2. DATOS GENERALES DEL MÓDULO Y CICLO.

Ciclo Formativo:	<i>ACEITE DE OLIVA Y VINOS</i>
Nivel:	<i>FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO</i>
Duración:	<i>2.000 horas.</i>
Familia Profesional:	<i>Industrias alimentarias</i>
Referente europeo:	<i>CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).</i>
Módulo Profesional:	<i>0320. ELABORACION DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.</i>
Características del Módulo:	<i>Nº horas total: 189 h (9 horas semanales)</i> <i>Asociado a las Unidades de Competencia:</i> <i>UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.</i> <i>UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas</i>
Curso:	<i>Segundo Curso</i>
Dual:	<i>9h. en alternancia en las empresas.</i>
Profesor	<i>Consuelo A. Reina Gonzalez</i>

3. JUSTIFICACIÓN NORMATIVA.

Ciclo Formativo:	<i>ACEITES DE OLIVA Y VINOS</i>
Leyes orgánicas sobre el sistema educativo y de las cualificaciones profesionales	<ul style="list-style-type: none"> ● La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 20-6-2002). ● La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14-07-06). ● Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. (LOMCE). (BOE 10-12-13). ● Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). (BOJA 26-12-2007).
Normativa reguladora del sistema de Formación Profesional	<ul style="list-style-type: none"> ● Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (BOE 30-07-2011). ● Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008) ● Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible. ● Anteproyecto de ley de formación profesional de Andalucía. 327-14-ECD.
Normativa reguladora del funcionamiento y de los centros educativos.	<ul style="list-style-type: none"> ● Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. (BOJA 16-07-2010) ● Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado. (BOJA 30-08-2010)
Normativa que regula el título	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● Orden de 21 de diciembre de 2021, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2022/2023 ● Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
Sobre la evaluación	<ul style="list-style-type: none"> ● Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

4. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO.

Competencia General:

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

4.1. Competencias Profesionales, Personales y Sociales.

Competencias Profesionales: Según 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.

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- c) Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Competencias Profesionales, Personales y Sociales aplicables a este módulo: Según 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.

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

5. OBJETIVOS GENERALES.

Objetivos Generales: Según 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.

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

- u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- v) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

5.1. Objetivos generales aplicables a este módulo.

Objetivos Generales aplicables a este módulo: Según 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.

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales. .

6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS BÁSICOS.

Los Resultados de Aprendizaje (RA) son un conjunto de competencias contextualizadas en el ámbito educativo y que supone la concreción de los Objetivos Generales identificados para un Módulo Profesional concreto.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes:

RA	Ámbito Competencial		Ámbito Educativo
	Logro	Objeto	Acciones en el contexto aprendizaje
1	Recepciona	las materias primas y auxiliares	Relacionándolos con los procesos de elaboración.
2	Elabora	destilados y licores	identificando las operaciones, productos y medios empleados
3	Elabora	vinagre y sidra	describiendo sus fundamentos tecnológicos
4	Obtiene	bebidas espirituosas	Relacionando las materias primas con las características del producto final.
5	Elabora	vinos aromatizados, aperitivos y otros	Describiendo sus fundamentos tecnológicos..
6	Elabora	cerveza	describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas
7	Envasa	vinos y otras bebidas	Justificando el material y la técnica seleccionada.

Este conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas para nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RA	%
RA 1: Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.	10 %
RA 2: Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados	20 %
RA 3: Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos	10 %
RA 4: Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.	20 %
RA 5: Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.	10%
RA 6: Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas	20%
RA7: Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.	10%
	100%

Partiendo de los Resultados de Aprendizaje, el siguiente paso para elaborar nuestra programación será analizar los criterios de evaluación que nos propone la normativa.

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

La estructura de cada título está diseñada para que cada Resultado de Aprendizaje se desarrolle a través de un número determinado de Criterios de Evaluación. A estos elementos curriculares se le asocian unos Contenidos Básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada Módulo Profesional.

La estructura de los Contenidos Básicos es un conjunto de bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Resultado de aprendizaje, un conjunto de sub-bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Criterio de Evaluación), y un conjunto de elementos de contenido (que sirven para desarrollar los anteriores).

A continuación, se relacionan los Resultados de Aprendizaje, con los criterios de evaluación y con los contenidos básicos para este módulo profesional:

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
R.A.1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.	Recepción de materias primas y auxiliares
<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares. b) Se han determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento. c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares. d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento. f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características. g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción. maquinaria, equipos e instalaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias). ● Locales de almacenamiento. Características. ● Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares. ● Condiciones de almacenamiento. Clasificación. ● Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. ● Registro de la información. ● Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares. Sistemas de reaprovisionamiento.

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
R.A.2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados	Destilación y elaboración de licores y aguardientes:
<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería. b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación. c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes. d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos. e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento. g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear. h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración. i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Operaciones y comprobaciones generales. ● Organización de la recepción. <ul style="list-style-type: none"> * Procedimientos operativos. ● Normativa. ● Fundamentos de la destilación. Leyes. ● Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, Holandas. ● Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación. ● Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique. ● Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación. ● Subproductos de destilería. Aprovechamiento. ● Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas. ● Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. ● Licores sin alcohol. ● Equipos para la elaboración de licores y aguardientes. Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, alambiques ● Operaciones de acabado. ● Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. ● Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos. ● Uso eficiente de los recursos energéticos ● Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
R.A.3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos	Elaboración de vinagre y sidra
<p>a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos.</p> <p>b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares.</p> <p>c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.</p> <p>d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre.</p> <p>e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.</p> <p>f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración.</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>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tipos de almacén. Clasificación ● Historia y normativa. ● Materias primas y auxiliares. ● El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas. ● Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués). ● Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos. Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética. ● Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. ● Envejecimiento ● Elaboración y tipos de sidra ● Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. ● Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas. ● Alteraciones del vinagre y de la sidra. ● Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre..

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
<p>R.A.4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.</p>	<p>Obtención 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>	<ul style="list-style-type: none"> ● Operaciones y comprobaciones generales. ● Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. ● Normativa. Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades. ● Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. ● Envejecimiento. Influencia en características finales. ● Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac y otros). ● Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros). ● Otras bebidas espirituosas. ● Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas.

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
<p>R.A.5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</p>	<p>Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros</p>
<p>a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</p> <p>b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener.</p> <p>c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.</p> <p>d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos.</p> <p>f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras.</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>	<ul style="list-style-type: none"> ● Normativa. ● Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. ● Elaboración. Especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos. ● Equipos de elaboración. Regulación y/o programación. ● Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros. ● Defectos y alteraciones. Medidas correctoras. ● Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
<p>R.A.6 Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.</p>	<p>Elaboración de cerveza</p>
<p>a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados.</p> <p>c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta.</p> <p>d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto.</p> <p>f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura.</p> <p>g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza.</p> <p>h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.</p> <p>i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.</p> <p>j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Normativa. ● Tipos de cervezas. ● Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras). ● Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza. ● Maquinaria, instalaciones y equipos. ● Malteado y maceración. Obtención del mosto. ● Filtración, ebullición y clarificación del mosto. ● Microorganismos. Levaduras y bacterias. ● Fermentación del mosto. ● Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, – filtración, pasteurización 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.

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
<p>R.A.7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada..</p>	<p>Envasado de vinos y otras bebidas</p>
<p>a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje.</p> <p>c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.</p> <p>d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad.</p> <p>e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje.</p> <p>f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado.</p> <p>g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación.</p> <p>h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado.</p> <p>i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Operaciones básicas en el manejo del ordenador. ● Características de los locales y zonas de envasado. ● Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos. ● Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras. ● Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado. ● 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. ● Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. ● Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación. ● Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas. ● Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras. ● Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso.

7. UNIDADES DE TRABAJO A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

MÓDULO PROFESIONAL:		ELABORCIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS	
CPPS	OG	RA	UNIDADES DE TRABAJO (UT)
a-b-g-j-k-l-n-ñ-o	a-b-c-e-g-j-k-l-n-ñ-o	RA 6: Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas	UT1: Elaboración de cerveza
a-l-ñ	a-b-c-l-p-q	RA 1: Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.	UT2: Recepción de materias primas y auxiliares
a-b-f-g-j-k-l-n-ñ-o	a-b-c-e-g-j-k-l-n-ñ-o	RA 2: Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados	UT3: Destilación y elaboración de licores y aguardientes
a-b-e-g-j-k-l-n-ñ-o	a-b-c-e-g-j-k-l-n-ñ-o	RA 3: Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos	UT4: Elaboración de vinagre y sidra
a-b-e-f-g-j-k-l-n-ñ-o	a-b-c-e-g-j-k-l-n-ñ-o	RA 4: Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.	UT5: Obtención de bebidas espirituosas
a-b-e-g-j-k-l-n-ñ-o	a-b-c-e-g-j-k-l-n-ñ-o	RA 5: Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.	UT6: Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros
a-b-h-j-k-l-n-ñ-o	i-h-k-l-m-n-o-q	RA7: Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.	UT7: Envasado de vinos y otras bebidas
<ul style="list-style-type: none"> ● CPPS = Competencias Profesionales, Personales y Sociales. OG = Objetivos Generales. ● En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores. ● La determinación de unidades de trabajo debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional en el Real Decreto y Orden que lo regulan. ● La asociación de unidades de trabajo con resultados de aprendizaje, en función de las características del mismo y tras valorar su peso formativo. 			

8. RESUMEN DE LA TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN (HORAS)	TEMPORALIZACIÓN (FECHA)
UT 1	Elaboración de cerveza	10	2º trimestre
UT 2	Recepción de materias primas y auxiliares	41	2º trimestre
UT 3	Destilación y elaboración de licores y aguardientes	40	2º trimestre
UT 4	Elaboración de vinagre y sidra	42	2º trimestre 3er trimestre
UT 5	Obtención de bebidas espirituosas	20	3er trimestre
UT 6	Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros	35	3er trimestre
UT 7	Envasado de vinos y otras bebidas	10	3er trimestre
		198	

Temporalización

Formación inicial	Del 16/09/2022 al 10/10/2022	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 13/01/2023 al 25/05/2023	L-V
Formación alternancia IES	13/01/2023 al 25/05/2023	M-X-J
FCT	Del 11/10/2022 al 12/01/2023	L-M-X-J-V
Formación en el IES	Del 26/05/2023 al 31/05/2023	L-M-X-J-V

9. UNIDADES DE TRABAJO.

UT1. Elaboración de cerveza			Nº de horas de la unidad:	35
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa
e-j-k-l-n -ñ-o	f-h-k- l-m-o- p-q	6	<p>–A partir del diagrama del proceso productivo para la elaboración de la cerveza:</p> <p>–Normativa.</p> <p>–Tipos de cervezas.</p> <p>–Identificación de las principales materias primas y auxiliares empleadas.</p> <p>Microorganismos. Levaduras y bacterias cebada, malta, agua, lúpulo y otras</p> <p>–Equipos e instalaciones necesarias en la fabricación</p> <p>–Descripción de las principales etapas del proceso de elaboración de la cerveza</p> <p>* Malteado y maceración. Obtención del mosto.</p> <p>* Filtración, ebullición y clarificación del mosto.</p> <p>* Fermentación del mosto.</p> <p>* Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración</p> <p>* Almacenamiento y guarda.</p> <p>–Establecimiento de los controles físico-químicos efectuados a la cerveza dentro del conjunto de pruebas de calidad.</p>	<p>●Elaboración de cerveza:</p> <p>— Normativa.</p> <p>— Tipos de cervezas.</p> <p>— Materias primas y auxiliares (cebada, malta, lúpulo y otras).</p> <p>— Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.</p> <p>— Maquinaria, instalaciones y equipos.</p> <p>— Malteado y maceración. Obtención del mosto.</p> <p>— Filtración, ebullición y clarificación del mosto.</p> <p>— Microorganismos. Levaduras y bacterias.</p> <p>— Fermentación del mosto.</p> <p>— Tratamientos post-fermentativos. Clarificación, filtración, pasterización y maduración. Almacenamiento y guarda.</p> <p>— Composición y calidad de la cerveza. Toma de muestras y controles físicos-químicos, microbiológicos y organolépticos en el proceso de elaboración de la cerveza.</p>
<p>CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje</p> <p>En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.</p> <p>En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden.</p> <p>En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.</p>				

UT2. Recepción de materias primas y auxiliares.			Nº de horas de la unidad:	10
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa
a-l-ñ	a-b-c-l-p-q	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias). ▪ Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares. ▪ Locales de almacenamiento. Características. ▪ Condiciones de almacenamiento. Clasificación. ▪ Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. ▪ Registro de la información. ▪ Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias). ▪ Locales de almacenamiento. Características. ▪ Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares. ▪ Condiciones de almacenamiento. Clasificación. ▪ Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento. ▪ Registro de la información. ▪ Buenas prácticas de manipulación de materias primas y auxiliares.
<p>CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores. En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden. En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.</p>				

UT3. Destilación y elaboración de licores y aguardientes			Nº de horas de la unidad:	41
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa
a-b-f-g-j-k-l-n-ñ-o	a-b-c-e-g-j-k-l-n-ñ-o	2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa. ▪ Fundamentos de la destilación. Leyes. ▪ Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas. ▪ Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación. ▪ Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique. ▪ Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación. ▪ Subproductos de destilería. Aprovechamiento. ▪ Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas. ▪ Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. ▪ Licores sin alcohol. ▪ Equipos para la elaboración de licores y aguardientes. ▪ Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, alambiques. ▪ Operaciones de acabado. ▪ Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. ▪ Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos. ▪ Uso eficiente de los recursos energéticos. ▪ Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.- 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa. ▪ Fundamentos de la destilación. Leyes. ▪ Tipos de destilados. Alcoholes, flemas, holandas. ▪ Equipos de destilación. Componentes, funcionamiento y regulación. ▪ Destilación discontinua. Alambique y tipos de alambique. ▪ Destilación continua. Columnas de destilación, elementos y componentes, clases. Rectificación. ▪ Subproductos de destilería. Aprovechamiento. ▪ Materias primas en licores y aguardientes. Fórmulas. ▪ Métodos de elaboración de licores y aguardientes. Maceración, mezclado. ▪ Licores sin alcohol. ▪ Equipos para la elaboración de licores y aguardientes. ▪ Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros alambiques. ▪ Operaciones de acabado. ▪ Evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. ▪ Residuos y vertidos obtenidos. Destino y tratamientos. ▪ Uso eficiente de los recursos energéticos. ▪ Toma de muestras y controles básicos en el proceso de destilación y elaboración de licores y aguardientes.

CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje
 En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
 En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden.
 En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.

UT4. Elaboración de vinagre y sidra:			Nº de horas de la unidad:	40
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa
a-b-e -g-j-k -l-n-ñ -o	a-b- c-e-g -j-k- l-n-ñ -o	3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinagre ▪ Historia y normativa. ▪ Materias primas y auxiliares. ▪ El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas. ▪ Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués). ▪ Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos. ▪ Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética. ▪ Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. ▪ Envejecimiento. ▪ Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. ▪ Composición química del vinagre. Determinaciones analíticas. ▪ Alteraciones del vinagre. ▪ Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre. ▪ Sidra ▪ Historia y normativa. ▪ Materias primas y auxiliares. ▪ Elaboración y tipos de sidra. ▪ Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. ▪ Composición química de la sidra. Determinaciones analíticas. ▪ Alteraciones de la sidra. ▪ A partir del diagrama de una planta producción de sidra: identificación de las diferentes etapas del proceso productivo, describiendo las materias primas y auxiliares, y las corrientes obtenidas en cada etapa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Historia y normativa. ▪ Materias primas y auxiliares. ▪ El vinagre. Origen. Fermentación acética. Bacterias acéticas. ▪ Diferentes sistemas de producción de vinagre. Caseros e industriales (Orleans, Frings, luxemburgués). ▪ Obtención de vinagre a partir de distintos sustratos. ▪ Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética. ▪ Características de los diferentes tipos de vinagre. Módena, Jerez y otros. ▪ Envejecimiento. ▪ Elaboración y tipos de sidra. ▪ Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado. ▪ Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas. ▪ Alteraciones del vinagre y de la sidra. ▪ Toma de muestras y controles básicos en el proceso de elaboración del vinagre.

CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje
 En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
 En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden.
 En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.

UT5.		Obtención de bebidas espirituosas:		Nº de horas de la unidad:	42
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa	
a-b-e-f-g -j-k-l-n- ñ-o	a-b-c- e-g-j- k-l-n- ñ-o	4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa. ▪ Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades. ▪ Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. ▪ Envejecimiento. Influencia en características finales. ▪ Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac, y otros). ▪ Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros). ▪ Otras bebidas espirituosas. ▪ Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa. ▪ Materias primas y auxiliares. Clasificación. Propiedades. ▪ Elaboraciones. Tipos. Operaciones de proceso (fermentación, destilación, mezcla). Equipos. ▪ Envejecimiento. Influencia en características finales. ▪ Aguardientes de vino (Brandy, Armagnac, y otros). ▪ Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros). ▪ Otras bebidas espirituosas. ▪ Toma de muestras y controles básicos en la elaboración de bebidas espirituosas. 	

CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje
 En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
 En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden.
 En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.

UT6. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros:			Nº de horas de la unidad:	20
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa
h- j-k-l-n-ñ -o	h-k-l- m-n-o -q	5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa. ▪ Descripción de las características principales de los vinos aromatizados y aperitivos vínicos. ▪ Exposición de las principales etapas del proceso productivo de estas bebidas: equipos empleados ▪ Identificación de los principales defectos alteraciones en estos vinos, así como las medidas correctoras que deberán adoptarse. ▪ Monográfico sobre alguno de los principales vinos aromáticos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros: ▪ Normativa. ▪ Origen. Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados. ▪ Elaboración. Especies vegetales empleadas. Técnicas. Maceración, adición de extractos. ▪ Equipos de elaboración. Regulación y/o programación. ▪ Obtención de vinos aromatizados, aperitivos y otros. ▪ Defectos y alteraciones. Medidas correctoras. ▪ Controles básicos en la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
<p>CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores. En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden. En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.</p>				

UT7. Envasado de vinos y otras bebidas			Nº de horas de la unidad:	10
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según normativa
a-b-h-j-k-l-n-ñ-o	i-h-k-l-m-n-o-q	7	<p>Características de los locales y zonas de envasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos. - Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras. - Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado. - 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. - Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. - Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación. - Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas. - Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras. 	<p>● Envasado de vinos y otras bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Características de los locales y zonas de envasado. — Funciones de los envases y embalajes en vinos y otras bebidas. Tipología y fundamentos básicos. — Equipos de envasado. Enjuagadoras, llenadoras, taponadoras. — Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado. — 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. — Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza. — Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación. — Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas. — Análisis de las anomalías más frecuentes en las líneas de envasado y embalado y sus medidas correctoras. — Innovaciones y avances tecnológicos en los equipos y materiales auxiliares de envasado y embalaje (envases, tipos de cierres, etiquetas y embalajes). Trazabilidad en el proceso.
<p>CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales. RA: Resultados de Aprendizaje En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores. En la columna Contenidos según normativa, copiar los contenidos íntegros de la Orden. En la columna Contenidos propuestos y ordenados, Ordenarlos con una lógica didáctica.</p>				



CURSO 2022-2023

MÓDULO 0320. : Elaboración de Otras Bebidas y Derivados

10. METODOLOGÍA.

La formación profesional está orientada a la inserción profesional del alumnado en el mercado de trabajo. Así pues, sus objetivos formativos deben tender a la adquisición de competencias profesionales con valor y significado para el empleo y también a la asunción de responsabilidades en el ejercicio de las tareas profesionales.

En el desarrollo de las clases, además de transmitir conocimientos, se tratará de conseguir que el alumnado adquiera capacidades y destrezas para responder a las futuras demandas de su labor profesional y progresar en el terreno humano y académico. Todo ello supone basar nuestra metodología en los siguientes aspectos metodológicos.

10.1. Principios metodológicos.

- La intervención educativa debe tener como objetivo posibilitar que el alumnado realice **Aprendizajes autónomos**. Por ello el enfoque “*aprender-haciendo*” define las líneas de actuación básicas para el proceso de enseñanza aprendizaje, según lo dispuesto en la Orden 16 de junio de 2011. Esto es “a través de actividades que propicien al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito laboral”.
- La necesidad de realizar **Aprendizajes Significativos y Motivadores**, que permitan *establecer relaciones entre sus experiencias previas y los nuevos aprendizajes*. Para facilitar este aprendizaje es necesario partir de una valoración de los conocimientos previos y experiencias.
- **Constructivismo**: en el desarrollo del proceso enseñanza aprendizaje *partimos de los conocimientos previos ya adquiridos por el alumno/a* sobre los cuales iremos construyendo otros nuevos.
- **Actividad, participación**: *el alumno/a debe ser el protagonista y participe de su proceso de enseñanza aprendizaje*, para ello hemos de plantearles situaciones en las que tengan que conocer, analizar, planificar o intervenir en circunstancias similares a su entorno laboral. El aprendizaje nunca se basará en la adquisición pasiva de conocimientos. El alumnado ha de sentir la necesidad de aprender y la utilidad de lo que aprende.
- **Abierta y flexible**: *el planteamiento educativo ha de adaptarse a las características, ritmo de trabajo y situaciones de cada individuo*. Se debe educar a personas concretas para el entorno laboral, con características particulares e individuales, no abstracciones o a colectivos genéricos.

- **Interdisciplinariedad:** El módulo de Tratamientos de Transformación y Conservación está relacionado con otros módulos profesionales que se imparten en el Ciclo Formativo. Por ello vamos a destacar una interdisciplinariedad entre este módulo con el resto de módulos del Ciclo Formativo. Además, debe existir una complementariedad y una visión global entre los diferentes profesores/as del Ciclo Formativo.

- **Secuenciación de actividades:** para conseguir los objetivos didácticos debemos tener en cuenta las particularidades del alumnado, para ello es fundamental *desarrollar actividades variadas, graduadas en dificultad y accesibles al alumnado*.

- **Trabajo individual y cooperativo.** La gran variedad de situaciones reales a solventar en el ámbito de la industria alimentaria requiere una serie de conocimientos, habilidades y aptitudes que no suelen estar al alcance de un único profesional. La participación de los/as diferentes profesionales en el abordaje de las distintas situaciones que se presentan ha fomentado el desarrollo progresivo de la metodología de *trabajo en equipo*. De igual forma debemos ser conscientes de las *particularidades de cada alumno/a* para ajustar nuestras actividades a las necesidades y demandas de cada uno de ellos/as.

10. 2. Dimensiones metodológicas.

La coherencia con estos principios metodológicos, asegura la calidad de la respuesta, y debe estar presente cuando se tomen las diferentes decisiones docentes en relación a las distintas dimensiones metodológicas que intervienen en el aula:

- **Los agrupamientos.**

Estableceremos *diferentes tipos de agrupamientos* para evitar estructuras rígidas de funcionamiento, que dependerán de las actividades que propongamos y de las intenciones educativas, permitiendo la realización de actividades individuales y compartidas, en pequeño y en gran grupo.

- Con el *trabajo individual* se pretende el desarrollo de la capacidad de aprender por sí mismo, y contemplamos actividades como: *el análisis de textos, situaciones o casos; el estudio; La realización de gráficos, esquemas o ejercicios de aplicación; y experiencias de observación y de investigación*.

- En cuanto al *trabajo de equipo*, utilizaremos dos formas de agrupamientos:

- **Pequeño grupo**, que persigue el desarrollo de capacidades relacionadas con el reparto de trabajo, delimitación de responsabilidades, administración de recursos, gestión de las relaciones personales y del liderazgo, la toma de decisiones, etc. Contemplamos *actividades de simulación, trabajos de investigación y proyectos*, así como el empleo de plataformas digitales colaborativas que permitan el intercambio de ideas tipo *padlet, canvas, coggel, genially*, etc.

- **Gran grupo**, que pretende la confrontación y modificación de puntos de vista, coordinación de intereses, toma de decisiones colectiva, ayuda mutua y superación de conflictos mediante el diálogo; todo esto mediante la interacción alumno-alumno y profesor-alumno. Utilizaremos: debates conducidos, debates organizados y confrontación de opiniones y resultados.

Por lo tanto, según las actividades a realizar, se trabajará:

- **Individualmente**, visionado de videos, elaboración de mapas conceptuales, resúmenes, ejercicios diarios, actividades interactivas a través de educaplay y exeLearning, intercambio de material por Google Classroom, etc.
- **Por parejas**, principalmente para las prácticas y algunos trabajos.
- **Pequeños grupos**, para la realización de trabajos de investigación y exposición, rol-playing, etc.
- **Grupo-clase**, exposición-explicación del profesor/a, lluvias de ideas, debates, visitas.
- **Los tiempos.**

La organización del horario escolar ha de ser **flexible** para poder adaptarse a las necesidades de aprendizaje de los alumnos y alumnas, al contenido de las actividades contempladas en las distintas unidades didácticas y módulos. **Esta flexibilidad no excluye el uso de una secuencia temporal ordenada** que permita la realización de actividades. En el desarrollo metodológico de las diferentes Unidades Didácticas se considerarán las **siguientes fases más relevantes del proceso educativo**:

- **Fase de orientación/motivación**. Tendrá como finalidad iniciar, orientar, motivar, y crear el ambiente adecuado para iniciar el proceso de enseñanza. Pretendemos con ella situar al alumnado ante la temática y contextualizar el estudio de los contenidos que serán abordados.

- **Fase de exposición de contenidos teóricos**. Durante esta fase el/la docente expondrá al alumnado los contenidos teóricos propios del tema, bien mediante soporte informático, documentos, etc.

- **Fase de realización de actividad práctica o de aproximación a la realidad**. Durante esta fase, pretendemos que el alumnado acerque los contenidos teóricos del tema a su contexto laboral. Para

ello, en cada unidad didáctica se abordarán actividades que les permitan conocer en profundidad y poner en práctica los contenidos teóricos previamente estudiados.

- **Fase de revisión o evaluación del proceso seguido.** Esta fase tiene como finalidad concienciar al alumnado de sus propios progresos y en cómo éstos se han ido produciendo.

- **Los espacios.**

El espacio es el medio donde el alumnado se mueve y en su organización se debe armonizar la adaptación a las variadas situaciones de aprendizaje y actividades y el necesario control de estímulos para que permita la creación de hábitos de trabajo. **Los alumnos y alumnas se relacionan mejor y aprenden más en un ambiente estimulante y a la vez ordenado, en el que se ofrecen distintas posibilidades de acción:** su organización debe hacer posible el momento colectivo, el trabajo individual y el compartido, el estímulo y la respuesta a las iniciativas individuales.

El aula reviste especial importancia, debido a la necesidad de desarrollar en este lugar físico la mayor parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Tal circunstancia no debe contemplarse como una restricción, sino como la oportunidad que se brinda al docente de crear un entorno integrador que sirva de soporte para el logro de nuestros objetivos. Por esto, es necesario planificar adecuadamente, dotando al medio físico de una versatilidad suficiente para optimizar el rendimiento, tanto de los alumnos como del profesor. **Esta versatilidad de la que hablamos debe materializarse en la búsqueda de la distribución espacial óptima para cada tipo de actividad según sus propias características.** En concreto, están previstos para esta Programación Didáctica los tipos de distribución espacial que a continuación detallamos:

- **Alineación en filas,** para la realización de *pruebas objetivas*, en la última sesión de la unidad.
- **En forma de “U”,** para todas aquellas *actividades que se desarrollen en “gran grupo”*, tales como *exposiciones, debates, ...*
- **En grupos con mesas de 4 ó 5,** para las actividades que se desarrollen en *“pequeño grupo”*, fundamentalmente los *trabajos de investigación*.

Del mismo modo, **la sala de elaboración** es un espacio en el que se desarrolla buena parte de la acción formativa por lo que también serán objeto de reorganizaciones para permitir tanto el trabajo individual como el trabajo grupal.

En caso de que nos encontremos en una situación de pandemia, la distancia entre el alumnado deberá ajustarse al protocolo, e incluso, si se diese el caso de una situación de confinamiento el aula se vería

sustituída por un aula virtual, el Google Classroom, con la que se trabaja desde el comienzo del curso.

10. 3. Estrategias didácticas para las actividades de aprendizaje.

Las actividades han de ser fundamentalmente investigadas, ya que están orientadas a promover el aprendizaje del alumnado, por ello estarán adecuadas a sus características, capacidades e intereses, serán variadas y flexibles para asegurar su motivación e interés y responder a las necesidades. Su estructura debe asegurar el desarrollo de diferentes procesos: conectar y descubrir lo que le sucede y lo que sucede a su alrededor, interiorizar las representaciones de forma organizada, recuperar la información y expresarla con diferentes códigos. Concretamente el proceso de enseñanza y aprendizaje a través de las Unidades Didácticas las vamos a trabajar mediante una **combinación de estrategias expositivas, de investigación y de reflexión.**

★ **En el ámbito de las estrategias expositivas** incluimos diferentes aspectos:

- Las explicaciones que realizaremos como docentes ya sea haciendo uso de soporte bibliográfico o audiovisual. Considero fundamentales tales exposiciones a la hora de centrar al alumnado en aquello que consideramos contenidos nucleares, aspectos que no queremos que puedan quedarse “en el tintero”. Serán exposiciones que tendrán una duración máxima de 30 minutos como media. Para ello haremos uso de técnicas adecuadas como pequeños resúmenes a lo largo de la misma, apoyo de la pizarra con esquemas o con presentaciones digitales, preguntas al alumnado para controlar su grado de atención y comprensión, etc.

- Pero también incluimos aquí **exposiciones por parte del alumnado**. Es fundamental que el alumnado desarrolle las competencias comunicativas tanto escritas (en este sentido nos ayudará mucho la elaboración de trabajos monográficos y ejercicios prácticos) como fundamentalmente orales. Para ello, introduciremos frecuentes exposiciones por parte de ellos que les ayude a obtener un nivel adecuado para su cualificación profesional, así como para el desarrollo de la competencia digital mediante el uso de diversas aplicaciones como *canvas*, *genially*, *padlet*, etc.

★ **En el ámbito de las estrategias de investigación** incluimos también diferentes aspectos:

- Búsqueda de información en fuentes bibliográficas y a través de internet.
- Resolución de casos prácticos.
- Visitas a centros de investigación (ej. IFAPA) y a industrias alimentarias.
- Búsqueda de noticias y artículos en revistas especializadas como *Vinetur*, *OIV*, etc.

★ Por último, en el **ámbito de las estrategias reflexivas**, es de gran importancia que nuestra labor docente favorezca la capacidad de análisis y reflexión de nuestro alumnado, ante aspectos relevantes relacionados con la actividad profesional para la que se están formando. Para ello desarrollaremos:

- Situaciones reales que pueden darse en una industria, yendo más allá del ¿y tú qué piensas? haciendo que el alumnado prepare con tiempo y argumentos la resolución al problema o caso planteado.
- Puesta al día con noticias actuales relacionadas con el sector.
- Proyectos de alternativas a determinados procesos de elaboración conducentes a mejoras ambientales, aumento de la sostenibilidad, etc.

Las distintas estrategias estarán **mediadas con las TIC-TAC**, como facilitadoras del aprendizaje significativo y autónomo.

Como puede verse dichas estrategias comportarán diferentes agrupamientos: individuales, en pequeño grupo y gran grupo que demandarán de nosotros tareas de acompañamiento, guía y dinamización según sean unos u otros.

Por último, dentro de la metodología, me gustaría señalar que las Unidades Didácticas tendrán una secuencia habitual para favorecer la adquisición de los contenidos. De igual forma se *desarrollarán actividades variadas, graduadas en dificultad y accesibles a todo el alumnado, así como actividades Complementarias*. Como se puede observar, *todos los principios del enfoque constructivista están presentes*: significatividad, actividad, funcionalidad, papel mediador del profesor y aprendizaje cooperativo, entre otros.

10.4. Relación de Actividades Formativas asociadas al MP programadas para su realización en centros de trabajo.

Actividades Formativas	RA
Recepciona y procesa las materias primas para elaborar vinos y otras bebidas y su posterior envasado.	RA1, RA7,

11. EVALUACIÓN.

La evaluación de los distintos módulos profesionales tendrá como referencia la *orden 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación*

académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La *evaluación será continua* en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumnado. *Al término de este proceso habrá una calificación final*, que, de acuerdo con dicha evaluación, valorará los resultados conseguidos por el alumnado. Dicho esto, **¿qué vamos a evaluar?:**

- *El Diseño y Desarrollo de la Programación:* entre otros aspectos evaluaremos su grado de adecuación al alumnado, su correcta secuenciación y temporalización, el grado de adecuación y utilidad de las actividades propuestas, la selección de los materiales empleados y los resultados obtenidos.

- *Los Resultados del Alumnado.* Para ello tendremos como referentes por un lado los **criterios de evaluación** que propone la Orden 16 de junio de 2011 para cada **resultado de aprendizaje del módulo**, así como su concreción en los contenidos y criterios de evaluación de las diferentes unidades didácticas.

11.1. Procedimiento de Evaluación.

La evaluación de los aprendizajes será continua. Para ello, se requerirá la asistencia regular del alumnado a clase y su participación en las actividades programadas por el departamento de Industria alimentaria. *La evaluación se realizará de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos del módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.*

Se considerará los criterios recogidos en la normativa, así como los marcados específicamente para cada una de las Unidades Didácticas, los resultados de aprendizaje, contenidos, las competencias y los objetivos generales del ciclo formativo asociados al módulo. Se tendrán en cuenta tres momentos diferenciados:

- **Evaluación Inicial:** realizada al comienzo del curso durante la primera quincena de octubre, con la finalidad de detectar los conocimientos previos del alumno/a. Nos va a proporcionar *información sobre la situación de partida* de los alumnos al iniciar el módulo profesional con la finalidad de orientar nuestra intervención educativa del modo más apropiado: en la toma de decisiones sobre el

nivel de profundidad con el que desarrollar los contenidos y en las estrategias de aprendizaje a plantear. Podremos **recabar información acerca de:**

🌐 **Conocimientos previos, esquemas o teorías personales relacionadas con aspectos cognitivos, actitudinales, psicomotrices y afectivos relativos a los contenidos específicos de la Unidad Didáctica.**

🌐 **Estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño profesional.**

🌐 **Conocimiento del currículo cursado por cada alumno/a y de la experiencia laboral que en su caso haya adquirido.**

🌐 **Motivaciones e intereses del alumnado respecto la profesión elegida.**

- **Evaluación continua o formativa:** realizada *a lo largo de todo el proceso de enseñanza aprendizaje, con el fin de obtener información permanente sobre si dicho proceso se adapta al nivel y posibilidades del alumnado y, si no fuese así, modificar los aspectos que producen disfunciones en el proceso.* A través del análisis de los aprendizajes adquiridos por los alumnos/as y de la información recogida sobre la marcha del proceso formativo, podemos **analizar las dificultades encontradas y replantear las estrategias** que serán más adecuadas para el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje propuestos en el Módulo. Podríamos recoger información sobre:

🌐 **Progreso de cada alumnos/a y del grupo.**

🌐 **Dificultades en el aprendizaje de los distintos contenidos.**

🌐 **Técnicas de trabajo** intelectual y manual utilizadas por el alumnado.

🌐 **Replanteamiento de las estrategias** didácticas elegidas respecto al desarrollo de los Resultados de Aprendizaje.

🌐 **Tipo y grado de aprendizajes adquiridos** mediante las actividades de enseñanza propuestas.

🌐 **Actitudes, motivaciones e intereses manifestados por el alumnado a lo largo del proceso y su relación con las estrategias y actividades desarrolladas.**

- **Evaluación sumativa o final:** realizada **al final de cada evaluación y del curso**, para constatar las respuestas y comportamientos del alumnado ante cuestiones y situaciones que exijan la utilización de los contenidos aprendidos. **Para la evaluación final del alumnado en el módulo se realizará la media aritmética entre las notas finales obtenidas en las evaluaciones parciales.**

11.2. Instrumentos de evaluación.

- **Pruebas escritas de evaluación:** serán *pruebas individuales destinadas a la resolución de cuestiones según los contenidos temporalizados por trimestre*. Las pruebas estarán diseñadas de forma que puedan contener diferentes tipos de cuestiones:

- *De ensayo o respuesta libre.* - *De respuestas breves.* - *Objetivas: De verdadero o falso, De alternativa múltiple, De relación de pares, De complementación...*

En cualquier caso, la elección de unas u otras se decidirán atendiendo a las características del alumnado, las particularidades del proceso enseñanza aprendizaje y la naturaleza de los contenidos. No existiendo, por tanto, un modelo determinado para las evaluaciones parciales.

- **Tareas, casos prácticos y trabajo en grupo.** Para su evaluación *utilizaremos rúbricas de evaluación diseñadas especialmente para tal fin.*

- **Registros anecdóticos o de hechos significativos.** Su objetivo es *dejar constancia escrita de un hecho o situación para no olvidarla*, por tanto, su valor es el que adjudiquemos a la hora de disponer información suficiente y útil para evaluar, programar o tomar decisiones sobre la enseñanza.

- **Cuestionarios, escalas o inventarios para la autoevaluación del alumnado.**

Además, para concretar vamos a diferenciar los **Instrumentos de evaluación en función del periodo de evaluación.**

- **Para la evaluación inicial**, usaremos

- Lluvia de ideas

- Cuestionarios

- Entrevistas con el alumnado

- **Para la Evaluación del Proceso** tendremos en cuenta

- La Carpeta del alumno/a: que contendrá los trabajos y ejercicios realizados compartidos a través de Google Classroom, así como las anotaciones realizadas en relación a explicaciones, trabajos en grupo, visitas...

- Observación

- Cuaderno de Prácticas

- Trabajos realizados, se evalúan en base a rúbricas de evaluación previamente disponibles para el alumnado.

• Y en la **evaluación Final**, para determinar el nivel de aprendizaje alcanzado por los alumnos desde el inicio de una unidad hasta el final, realizaremos las siguientes actividades:

🌐 Pruebas orales y escritas: las orales en forma de debate de los contenidos y las escritas serán de preguntas cortas y tipo test (10 a 20).

🌐 Resolución de casos prácticos, para aplicar en un contexto real lo aprendido.

🌐 Aplicaciones prácticas: Participación activa en la sala de elaboración, participación en el trabajo de grupo, habilidad en el manejo de la práctica.

🌐 Registro de Observación.

Destaca como instrumento fundamental de evaluación, el **cuaderno del profesor/a**, en el cual quedarán registrados todos los datos relevantes para el proceso de enseñanza aprendizaje. En nuestro caso se trata de un cuaderno del profesor digital, **concretamente en un cuaderno Excel**.

Hay que tener en cuenta la posibilidad de impartir las clases de forma telemática, en este caso las pruebas orales se realizarán a través de Meet-clasroom y las escritas a través de cuestionarios diseñados en la g-suite.

Cabe destacar, en el caso de las pruebas escritas y tal como refleja el Proyecto Lingüístico de Centro, que la calificación se valorará con 9,25 puntos y los 0,75 puntos restantes se valorarán cumpliendo la rúbrica de la tabla adjunta. Para poder optar a la suma de esta puntuación el alumno deberá al menos tener una calificación igual o superior a 4.

CFGM Aceites de Oliva y Vinos. 0,75 puntos	+0,5 puntos ortografía	0 faltas +0,5 puntos 1 falta +0,3 puntos 2 faltas +0,2 puntos 3 faltas +0,1 puntos + de tres faltas no puntúa.
	+0,25 puntos presentación	Orden +0,1 0-2 Tachones +0,15 3 o más tachones no puntúa

Para valorar la Fase de Alternancia tenemos tres instrumentos:

- **Documento de Evaluación del tutor laboral.** En el que debe valorar todas las actividades formativas.
- **Documento de Seguimiento del tutor docente.**
- **Calificaciones de las Tareas de Alternancia en la plataforma Classroom,** que son numéricas, valorando una tarea diaria a modo de memoria de trabajo.

11.3 Criterios de Calificación. Resultados de Aprendizaje

El sistema de calificación tendrá como referente fundamental los *Criterios de Evaluación de cada Resultado de Aprendizaje*, con el fin de valorar el grado de adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

La Orden de 29 de septiembre de 2010 señala que:

- La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Esta calificación se expresará en *valores numéricos de 1 a 10, sin decimales*. Se considerarán *positivas las iguales o superiores a 5,00 y negativas las restantes*.
- Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, *el alumnado obtendrá una calificación final para cada módulo* que reflejará el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación.
- *Los criterios de calificación se determinarán mediante acuerdo con los miembros del departamento*, y se llevarán a cabo atendiendo al grado de consecución de los contenidos en relación con los objetivos propuestos.
- La promoción del alumnado será posible siempre que este no tenga suspensos aquellos módulos cuya carga horaria sea superior al 50% de las horas totales del primer curso. Sin embargo, *para titular, se deberán tener aprobados con un cinco o más de un cinco todos los módulos profesionales del Ciclo Formativo incluida la Formación en Centros de Trabajo*. Estos criterios se detallarán en las distintas unidades didácticas.

A continuación, se detallan los *pesos de las notas de cada uno de los criterios de evaluación reunidos en los resultados de aprendizaje* que deben superar cada alumno/a:

R.A.1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración. (10%)

Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
10%	a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares.		
10%	b) Se han determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento.		
20%	c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares.		
20%	d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares.		
20%	e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento.		
10%	f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características.		
10%	g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción.maquinaria, equipos e instalaciones.		
100%	Total		

R.A.2.: Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados. (20%)

Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
10%	a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería.		
10%	b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación.		
10%	c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes.		
10%	d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos.		
10%	e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.		
10%	f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento.		

10%	g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear.		
10%	h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración.		
10%	i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.		
10%	j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.		
100%	Total		

R.A.3. : Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos . (10%)			
Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
10%	a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos.		
10%	b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares.		
20%	c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.		
10%	d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre.		
10%	e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.		
20	f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración.		
10%	g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.		
10%	h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.		
100%	Total		

R.A.4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final . (20%)			
Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
10%	a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.		
20%	b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener.		
10%	c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas.		

20%	d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas.		
10%	e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.		
10%	f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.		
10%	g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.		
10%	h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.		
100%	Total		

R.A.5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos. (10%)

Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
20%	a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros.		
10%	b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener.		
10%	c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.		
20%	d) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.		
10%	e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos.		
10%	f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras.		
10%	g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.		
10%	h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.		
100%	Total		

R.A.6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y técnicas asociadas. (20%)

Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
10%	a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares.		

10%	b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados.		
10%	c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta.		
10%	d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto.		
10%	e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto.		
10%	f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura.		
10%	g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza.		
10%	h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.		
10%	i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.		
10%	j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.		
100%	Total		

R.A.7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada. (10%)

Peso	Criterios de Evaluación	FASE	
		Presencial	Alternancia
10%	a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje.		
10%	b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje.		
10%	c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.		
10%	d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad.		
10%	e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje.		
10%	f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado.		
10%	g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación.		
10%	h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado.		
10%	i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.		
10%	j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.		
100%	Total		

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje, de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. El instrumento que recoge todas las calificaciones son las fichas individuales de los alumnos que componen el cuaderno del profesor.

11.4. Enseñanza a distancia motivada por posible confinamiento.

En este caso, y tras la experiencia vivida el curso pasado establecemos a continuación los diferentes criterios que tenemos en cuenta para establecer el horario adaptado a esta modalidad.

Todas las materias tendrán al menos el 50% de su horario de manera presencial a través de la plataforma Classroom, con videoconferencias que permitan adelantar materia, explicaciones y resolver dudas. Durante estas sesiones, el alumnado tendrá la obligación de asistir a dichas sesiones, excepto justificación por dificultad de medios, ya sea por ausencia o por uso compartido con otros miembros de la unidad familiar. En caso de no presencialidad, el alumnado ausente deberá seguir el trabajo diario que estará disponible en la plataforma antes citada.

El otro 50% de las horas, el profesorado estará disponible para aquel alumnado que así lo requiera. Atenderá los casos NEAE de manera más personalizada, pudiendo citar a uno o varios alumnos al meet para aclaraciones, resolución de dudas, revisión de material, etc. El alumnado que no asista a estas sesiones podrá disponer de ese tiempo para el trabajo personal en la materia.

Esta división se hará al 50% en caso de materias con número de horas par. En caso de horas impares, será cada departamento quien establezca la presencialidad, con un mínimo de 1 hora presencial obligatoria.

11.5. Actividades de recuperación.

Como se ha comentado la evaluación del módulo profesional se realizará de forma continua. Se desarrollarán sesiones parciales en las que el alumnado podrá conocer su progreso académico. **En el caso de no obtener una calificación positiva en un parcial podrá presentarse a una prueba de recuperación que se realizará siempre que el profesor/a lo considere oportuno atendiendo al calendario escolar y a las particularidades del proceso de enseñanza aprendizaje.**

El alumno/a que obtenga al menos la calificación de suficiente (calificación numérica de 5) en las evaluaciones parciales podrá, en virtud de la orden 29 de septiembre, optar a mejorar su calificación de acuerdo a un **“plan de mejora”** *diseñado por el departamento para cada uno de los módulos profesionales. Por otra parte, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.* Del mismo modo, y en el mismo periodo, el departamento, diseñará un **“plan de recuperación”** para aquel alumnado que no haya superado de manera positiva las distintas evaluaciones parciales.

El alumnado deberá **aprobar todos y cada uno de los resultados de** aprendizaje con una nota mínima de 5,00 en cada uno de ellos. Por lo tanto, deberá realizar la recuperación aquel alumnado que no haya superado alguno de los resultados de aprendizaje. Se detallarán en las pruebas teórico-prácticas de recuperación aquellas preguntas que pertenezcan a los distintos resultados de aprendizaje.

Se realizará una prueba de recuperación del primer trimestre a inicios del segundo trimestre, otra recuperación con los contenidos del segundo trimestre a finales de éste y del mismo modo al final del tercer trimestre y siempre después de realizar la prueba trimestral correspondiente.

Las actividades no aprobadas se volverán a entregar a finales del trimestre en el que se han realizado y tendrán que ser defendidas delante del profesor/a. El alumnado que no supere la evaluación parcial o desee mejorar los resultados obtenidos tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio. Durante este periodo se realizarán ejercicios y prácticas de refuerzo. A finales de junio se realizará una única prueba que reunirá todos los contenidos del curso y se deberá alcanzar una nota no inferior a 5.

Alumnos/as Repetidores: El alumnado repetidor tendrá que asumir las mismas competencias, criterios de evaluación y procedimientos de evaluación planteados a los alumnos/as de primera matrícula, pudiéndose beneficiar igualmente de los trabajos voluntarios planteados.

11.6 Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.

La Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los ciclos formativos de Formación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía, también recoge orientaciones sobre

el proceso de enseñanza y la práctica docente:

Los profesores, además de los aprendizajes de los alumnos, evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el logro de sus objetivos educativos establecidos en el currículo; la programación docente y el desarrollo de dicho currículo.

La evaluación de las programaciones de los módulos profesionales corresponde a los profesores de la especialidad correspondiente, que, a la vista de los informes de las sesiones de evaluación, procederán al finalizar el curso a la revisión de sus programaciones. Las modificaciones que se hubieran producido, se incluirán en la programación para el curso siguiente.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán los siguientes:

Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos a lo largo de la impartición del módulo.

Idoneidad de la metodología empleada.

Adecuación de los materiales y recursos didácticos propuestos.

Valoración de los criterios de evaluación.

Las modificaciones al proyecto curricular derivadas del proceso de evaluación se incorporarán al proyecto curricular del curso siguiente. Entre los elementos del proyecto curricular sometidos a evaluación figuran:

Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos al alumnado.

Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.

Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.

Es necesario resaltar que la evaluación de la “**propia práctica docente**” se revela como una potente estrategia de formación para mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, por tanto, es preciso concretar los instrumentos y situaciones más adecuadas para realizar esta evaluación. En el proceso, deben participar los alumnos en aquellos aspectos para los que puedan tener elementos de juicio.

Ha de evaluarse el proceso de enseñanza y la práctica docente en el aula, a través de:

- ★ El *diseño y desarrollo de las unidades didácticas* y la adecuación de las adaptaciones realizadas.
- ★ *El ambiente de aula* y todo aquello que favorezca el proceso de enseñanza: agrupamientos, espacios, organización.
- ★ La *actuación personal de atención* tanto al grupo como aquellos/as alumnos/as que requieren un trato más individualizado.

- ★ La adecuación de *apoyos personales y materiales* utilizados.
- ★ Si la *intervención del profesor es motivadora, organizada, respetuosa* con las opiniones de los alumnos.
- ★ Si se realiza la *interacción del grupo* en el aula de forma satisfactoria.

Se realizará una **evaluación inicial** al comienzo del curso, para situar tanto el punto de partida del grupo-aula, como para valorar los recursos materiales y humanos de que dispone el centro.

Se realizará **evaluación al finalizar cada unidad** de trabajo o al finalizar cada bloque temático; dependiendo de la extensión de éste último; con objeto de introducir elementos correctores en la práctica y otra evaluación al finalizar el curso, con objeto de reorientar la programación del curso siguiente.

La evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente se realizará mediante:

Cuestionarios anónimos que se pasarán a los alumnos. Tras el tratamiento de los datos del cuestionario, se reflexionará con el grupo acerca del resultado del mismo:

Reflexión y análisis sobre cuestionarios, fichas y dietarios del profesor sobre la práctica docente.

Puesta en común de los docentes en reuniones trimestrales del departamento y de evaluación.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

El Decreto 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos con necesidades educativas especiales, señala en su preámbulo que la Comunidad Autónoma adquirió un compromiso global con la promoción educativa y cultural de los andaluces que se extiende, sin discriminación alguna, a toda la población y conlleva el empleo de los medios y recursos necesarios para que aquellas personas que, por diversos factores, encuentren especiales dificultades en el proceso de enseñanza y aprendizaje, reciban una atención personalizada de acuerdo con el principio de igualdad de oportunidades. En su caso, se especificarán las medidas ordinarias a adoptar en el aula y las correspondientes adaptaciones curriculares.

En este curso nos encontramos con un alumno diagnosticados con necesidades específicas de apoyo educativo. Un alumno con TDAH.

Dado que nos encontramos en una etapa post obligatoria de la educación, no se contemplan adaptaciones curriculares significativas, pero si aquellas que permitan el acceso al currículo tales como las que se detallan a continuación:

1. *Metodologías diversas*. No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de ampliación para los de mayor nivel, etc.

2. *Agrupamientos flexibles*. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

3. *Uso de medios y recursos múltiples y variados*. Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

4. Adaptación de las pruebas, de modo que sin variar los contenidos ni nivel de objetivos fijados, permitan entender con más facilidad las preguntas, o haciendo que las respuestas a una cuestión estén separadas en varias preguntas.

5. Seguimiento personalizado y exhaustivo de la evolución de cada uno de los alumnos diagnosticados con el fin de obtener información adecuada del nivel de entendimiento y de asimilación de los contenidos trabajados diariamente.

6. Seguimiento de la evolución de los alumnos diagnosticados de TDAH.

13. LOS TEMAS TRANSVERSALES.

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

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

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

Se han propuesto una serie de temas transversales que son:

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

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

A lo largo del curso se realizará en horario lectivo salidas para visitar empresas relacionadas con el sector olivarero y vitivinícola, considerándose como actividades complementarias de asistencia obligatoria.

Para el curso 2019/ 2020 están previstas la realización de algunas de las siguientes actividades y salidas extraescolares:

Visitas en periodo de no alternancia de las cooperativas del Proyecto si las circunstancias lo permiten.

Visita a la bodega Cortijo de la Fuente en Mollina (Málaga).

Asistencia a la Jornada-taller mujer rural en OLEAND S.C.A. (La puebla de Cazalla).

Visita al museo del Aceite y a la Almazara DCOOP en Antequera (Málaga).

Catas realizadas por profesionales del sector, tanto de aceites como de vinos y de otras bebidas.

Aquellas actividades programadas por el Departamento o el Centro de Actividades Complementarias y Extraescolares de interés para el alumnado y puedan realizarse cumpliendo la ley vigente especialmente las que corresponden a covid-19

15. ACTIVIDADES PARA ESTIMULAR EL HÁBITO DE LECTURA Y LA EXPRESIÓN EN PÚBLICO.

Para el desarrollo de la competencia en comunicación lingüística de los centros educativos públicos se desarrollarán las siguientes actuaciones:

- Lectura en clase de artículos relacionados con la materia Aceites de Oliva y Vinos al final de las unidades de trabajo.
- Lectura de los informes del COI, mensualmente y apertura de debate.
- Realización de trabajos de investigación comparando diversos artículos y contenidos, redactando finalmente resúmenes y esquemas con la información obtenida.
- Elaboración de presentaciones electrónicas para sobre los contenidos de algunos bloques del temario fomentando así la lectura comprensiva y la capacidad de síntesis.
- Realización de presentaciones orales sobre algunas de las tareas realizadas fomentando así la lectura desde la oralidad con lo que se potencia y enriquece la capacidad de expresión del alumnado y se desarrolla su capacidad de atención y comunicación.