

# PROGRAMACIÓN GENERAL.

Ciclo Formativo de Grado Medio:

**"Técnico en Aceites de Oliva y Vinos"**

**Curso 2022 / 2023**

**Profesores:**

**José Aº Fernández Isorna**

**Consuelo A. Reina González**

**Pastora Maldonado Pérez**

**José Jaime Artillo Fernández**

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>A. JUSTIFICACIÓN Y CONTRIBUCIÓN A LA CONSECUCCIÓN DE LAS COMPETENCIAS.....</b>	<b>4</b>
<b>B. OBJETIVOS.....</b>	<b>6</b>
<b>C. CONTENIDOS.....</b>	<b>8</b>
<b>D. TRANSVERSALIDAD Y CULTURA ANDALUZA.....</b>	<b>9</b>
<b>E. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....</b>	<b>10</b>
<b>F. METODOLOGÍA.....</b>	<b>14</b>
<b>G. EVALUACIÓN.....</b>	<b>15</b>
<b>H. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....</b>	<b>21</b>
<b>I. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.....</b>	<b>22</b>
<b>J. PROYECTO LINGÜÍSTICO DE CENTRO.....</b>	<b>23</b>
<b>K. RECURSOS.....</b>	<b>24</b>

## INTRODUCCIÓN.

Programación del Ciclo Formativo de Grado Medio de Formación Profesional “TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS” que se aplicará en el I.E.S. Federico García Lorca de la Puebla de Cazalla.

Para la elaboración de esta programación nos hemos basado en:

- **REAL DECRETO 1798/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **ORDEN de 15 de Octubre de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
  - **LEY ORGÁNICA 2/2006**, de 3 de mayo, de Educación (BOE 4 de mayo de 2006).
  - **LEY ORGÁNICA 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
  - **RD 1147/11**, de 29 de julio, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.
  - **LEY 17/2007**, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (BOJA N°252, 26 de diciembre de 2007).
  - **Decreto 301/2009**, de 14 de Julio, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios.
  - **Orden de 29 de septiembre de 2010**, sobre evaluación en los ciclos formativos de Formación Profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - **Orden de 28 de septiembre de 2011**, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - **Orden de 21 de diciembre de 2021**, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2022/2023 que afecta al proyecto 2022-2024.
  - **Orden de 18 de enero de 2021**, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2021/2022 que afecta al proyecto 2021-2023.
  - **Orden EDU/2213/2009, de 3 de julio**, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
  - **Resolución de 23 de octubre de 2020** de la secretaria general de educación y formación profesional por la que se adoptan medidas excepcionales referidas a la flexibilización de determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo y de las enseñanzas de régimen especial.
  - **Resolución de 29 de julio de 2021**, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se aprueba el nuevo modelo de acuerdo de colaboración formativa entre el centro docente y

empresas colaboradoras para el desarrollo del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.

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

## **A. JUSTIFICACIÓN Y CONTRIBUCIÓN A LA CONSECUCCIÓN DE LAS COMPETENCIAS.**

### **ENTORNO PROFESIONAL.**

1. Este técnico ejerce su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología tradicional o avanzada. Se integra en equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En ciertos casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

### **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.

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- 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 acondicionamiento 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.

## **FINALIDADES.**

Las enseñanzas impartidas tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- 1- Adquirir la competencia profesional característica del título.
- 2- Comprender la organización y características del sector de industria alimentaria en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional.
- 3- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en el desempeño del trabajo.
- 4- Conseguir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- 5- Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.

## **B. OBJETIVOS.**

### **OBJETIVOS GENERALES.-**

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

- 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.

## **C. CONTENIDOS.**

### **ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.**

Los contenidos conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se distribuyen en diferentes Módulos Profesionales que se asocian a diferentes ámbitos del mundo laboral. Así los módulos deben impartirse tanto en el centro educativo como en centros de trabajo.

- a) Módulos profesionales de primer curso:
  - 0317 Extracción de aceites de oliva.
  - 0318 Elaboración de vinos y otras bebidas.
  - 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
  - 0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
  - 0321 Análisis sensorial.
  - 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
  - 0322 Formación y orientación laboral.
  
- b) Módulos profesionales de segundo curso:
  - 0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
  - 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
  - 0323 Empresa e iniciativa emprendedora.
  - 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.



- 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
- HLC Aderezo (horas de libre configuración).
- 0324 FCT.

#### **D. TRANSVERSALIDAD Y CULTURA ANDALUZA.**

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

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

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

Se han propuesto una serie de temas transversales que son:

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

— Fomento a la lectura.

## E. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

### DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

<i>MÓDULO PROFESIONAL</i>	Cuerpo y especialidad del profesorado	Duración (horas totales)	Primer curso (h/semana)
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	PES	192	6
0317. Extracción de aceites de oliva.	PT	192	6
0318. Elaboración de vinos.	PT	256	8
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	PT	64	2
0322 Formación y orientación laboral.	PES	96	3
0321. Análisis sensorial	PES	96	3
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	PES	64	2
<b>Total en el primer año</b>		<b>960</b>	

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

<i><b>MÓDULO PROFESIONAL</b></i>	Cuerpo y especialidad del profesorado	Duración (horas totales)	Segundo curso (h/semana)
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	PT	63	3
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.	PES	63	3
0323 Empresa e iniciativa emprendedora.	PES	84	4
0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.	PT	189	9
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	PT	168	8
HLC Aderezo.	PES	63	3
0324 FCT	PES/PT	410	40
<b>Total en segundo año</b>		<b>1040</b>	

### TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

El tiempo y el periodo asignado a cada unidad de trabajo son orientativos, siendo flexible a posibles cambios durante el transcurso del curso; si bien procuraré ajustarme al mismo.

1. En la elaboración del Calendario Escolar para los ciclos formativos, se tendrá en cuenta los siguientes criterios: El régimen ordinario de comienzo de clases será el día 15 de septiembre de cada curso escolar o el primer día laborable después de éste, en caso de que sea festivo.

2. El número total de horas de docencia directa para el alumnado que curse Formación Profesional Inicial, se ajustará a lo regulado para cada uno de los ciclos formativos de grado medio y grado superior en sus correspondientes decretos de enseñanzas.

3. Los alumnos y alumnas que hayan obtenido en convocatoria ordinaria evaluación negativa en algún módulo profesional impartido en el centro educativo, tendrán la obligación de asistir a las clases que se organicen al efecto como preparación para las pruebas correspondientes a la sesión extraordinaria de evaluación y calificación.

En la elaboración del calendario Escolar para los ciclos formativos, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

1. El régimen ordinario de comienzo de clases será el día 15 de septiembre de cada curso escolar o el primer día laborable después de éste, en caso de que sea festivo.

2. El número total de horas de docencia directa para el alumnado que curse Formación Profesional Específica, se ajustará a lo regulado para cada uno de los ciclos formativos de grado medio y grado superior en sus correspondientes decretos de enseñanzas.

3. Los alumnos y alumnas que hayan obtenido en convocatoria ordinaria evaluación negativa en algún módulo profesional impartido en el centro educativo, tendrán la obligación de asistir a las clases que se organicen al efecto como preparación para las pruebas correspondientes a la sesión extraordinaria de evaluación y calificación.

#### **PRIMER CURSO DE LOS CICLOS FORMATIVOS.**

1. Para el primer curso de todos los ciclos formativos de Formación Profesional Inicial el régimen ordinario de clases en el centro educativo finalizará el 31 de mayo.

2. El período comprendido entre el 25 y el 29 de mayo del curso se dedicará a las actividades relacionadas con la evaluación y calificación del alumnado.

3. Entre los días 1 y 19 de junio de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva en estas enseñanzas para el alumnado que requiera preparar la evaluación final.

4. Tal y como queda reflejado en, con carácter general, la duración de los proyectos de Formación Profesional dual será la misma que tenga el ciclo formativo de Formación Profesional

Básica, de Grado Medio y Grado Superior, es decir, 2000 horas distribuidas en dos cursos escolares. Contemplarán una estancia mínima de formación en la empresa de 530 horas y máxima de 800 horas sin incluir las horas del módulo profesional de formación en centros de trabajo, que responde a criterios integradores de las competencias adquiridas. Para los proyectos de Formación Profesional Básica, el mínimo se establece en 300 horas y el máximo en 500 horas. Estas horas se distribuirán entre los cursos académicos que dure el proyecto, debiéndose impartir formación en el centro educativo en todos los cursos escolares en los que se desarrolle. Tal y como queda recogido en el proyecto elaborado por el centro educativo para llevar a cabo esta formación post-obligatoria, de las 960 horas estimadas para el primer curso académico, 360 se harán entre la fase de alternancia en las empresas que han firmado convenios de colaboración.

## **SEGUNDO CURSO DE LOS CICLOS FORMATIVOS.**

1. Para el segundo curso de todos los ciclos formativos de Formación Profesional Inicial el régimen ordinario de clases en el centro educativo finalizará el 31 de mayo.
2. El período comprendido entre el 25 y el 29 de mayo del curso se dedicará a las actividades relacionadas con la evaluación y calificación del alumnado.
3. Entre los días 1 y 19 de junio del curso, los centros continuarán su actividad lectiva en estas enseñanzas para el alumnado que requiera preparar la evaluación final.
4. Tal y como queda reflejado en, con carácter general, la duración de los proyectos de Formación Profesional dual será la misma que tenga el ciclo formativo de Formación Profesional Básica, de Grado Medio y Grado Superior, es decir, 2000 horas distribuidas en dos cursos escolares. Contemplarán una estancia mínima de formación en la empresa de 530 horas y máxima de 800 horas sin incluir las horas del módulo profesional de formación en centros de trabajo, que responde a criterios integradores de las competencias adquiridas. Para los proyectos de Formación Profesional Básica, el mínimo se establece en 300 horas y el máximo en 500 horas. Estas horas se distribuirán entre los cursos académicos que dure el proyecto, debiéndose impartir formación en el centro educativo en todos los cursos escolares en los que se desarrolle. Tal y como queda recogido en el proyecto elaborado por el centro educativo para llevar a cabo esta formación post-obligatoria, de las 1046 horas estimadas para el segundo curso académico, 220 horas se harán entre la fase de alternancia en las empresas que han firmado convenios de colaboración y 416 se harán en la Fase de Formación en Centros de trabajo en la misma medida.

## F. METODOLOGÍA.

### METODOLOGÍA GENERAL.-

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

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

### ENSEÑANZA A DISTANCIA MOTIVADA POR POSIBLE CONFINAMIENTO .

En este caso, y tras la experiencia vivida en cursos anteriores estableceremos aquellas medidas que determinen las autoridades competentes.

## **G. EVALUACIÓN.**

### **CARACTERÍSTICAS Y OBJETO DE LA EVALUACIÓN.**

- 1.** La evaluación del aprendizaje de los alumnos de los ciclos formativos de Formación Profesional se efectúa por módulos profesionales.
- 2.** La evaluación de estas enseñanzas tiene por objeto valorar los avances de los alumnos en relación con la competencia general del título y con los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.** Para la evaluación se tendrá en cuenta las programaciones didácticas realizadas teniendo en cuenta el desarrollo del currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, Orden de 15 de octubre de 2009 (Boja nº 220).
- 4.** Los módulos profesionales vienen estructurados en términos de resultados de aprendizaje, con unos criterios de evaluación asociados y unos contenidos necesarios para conseguir estos criterios.
- 5.** Los resultados de aprendizaje vienen definidos como una competencia contextualizada, que significa que el alumno debe adquirir la competencia propia del título y además justificar y conocer sus fundamentos. Por tanto es imprescindible evaluar la práctica (contenidos procedimentales) y los fundamentos teóricos (contenidos conceptuales), además de los actitudinales.

### **G1) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.**

Teniendo en cuenta que la formación del alumno es específica en la elaboración de aceites de oliva y vinos, y que ésta debe ser integral, será necesario evaluar los conocimientos teóricos sobre el tema, los procedimientos (prácticas en laboratorio y taller, trabajos documentales etc.) y la actitud. Por tanto, en el proceso evaluador se seguirán los siguientes procedimientos:

- El proceso de evaluación es continuo, por tanto se tendrá en cuenta el trabajo diario del alumno, valorando su **actitud** respecto al módulo.

- Periódicamente se realizarán pruebas objetivas tanto teóricas (**pruebas conceptuales**) como prácticas (**pruebas procedimentales**) para comprobar el aprovechamiento y evolución de cada uno de los alumnos.

Abordaremos el proceso de evaluación del alumnado de forma que se pueda plasmar de forma objetiva y justa el proceso de aprendizaje mediante una nota final.

En cuanto a las **HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN** que se emplearán serán:

**Observación directa en el aula o Meet-classroom si es a distancia.**

Actividades de iniciativa e interés.

Participación en el trabajo dentro y fuera del aula.

Hábitos de trabajo y cuaderno de clase.

Habilidades y destrezas en el trabajo experimental.

Trabajo en grupo:

- Desarrolla su tarea dentro del grupo.
- Respeta la opinión de los demás.
- Acepta la disciplina del grupo.
- Participa en los debates.
- Se integra en el grupo.

**Pruebas específicas**

Pruebas orales o Meet-Classroom si es a distancia

- Expresión oral en exposición de temas, propuestas, y otras.
- Manejo de la terminología adecuada.

Pruebas escritas en clase o classroom: tareas, cuestionarios, actividades...

- Expresión escrita y gráfica, tal como refleja el Proyecto Lingüístico de Centro. La nota de los exámenes 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	0-1 falta +0,5 puntos 2-4 faltas +0,25 puntos 5-6 faltas +0,1 puntos +6 faltas +0 puntos
	+0,25 puntos presentación	Respetar los márgenes, la presentación y la caligrafía.

- Desarrollo de temas relacionados con las Unidades Didácticas.
- Resolución de problemas sencillos.

#### Pruebas prácticas

- Conocimiento y uso correctos de los materiales de laboratorio y taller.
- Capacidad de comprensión de los diferentes experimentos y trabajos planteados.
- Respeto de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Cumplimiento de los planes generales de higiene.
- Empleo del ordenador como un procedimiento en el tratamiento de la información y comunicación.

## **G2) CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Para facilitar la conexión entre los contenidos y los criterios de evaluación correspondientes a cada módulo, éstos últimos se han estudiado con detalle conjuntamente y se encuentran en el apartado referente a “distribución de los contenidos y criterios de evaluación”.

## **G3) CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Los criterios de calificación variarán en función del módulo profesional de que se trate en función del tipo de contenidos, objetivos y criterios de evaluación de cada módulo, los cuáles se explican con detalle en cada una de las programaciones individualizadas por módulo.

## **G4) ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN**

Después de cada evaluación se comentarán los resultados en clase con el fin de detectar dificultades en el proceso de aprendizaje y se realizarán los ejercicios que constituyeron la prueba y posteriormente se fijará una fecha de común acuerdo con el alumnado, con el fin de superar la parte o

partes no aprobadas.

Las actividades prácticas o procedimentales, debido a la dificultad que supone la obtención de una destreza adecuada trimestralmente, se tendrá muy en cuenta la evaluación continua, de tal forma que la superación de estas pruebas se considerará definitiva al final del curso.

- Las calificaciones que el alumno podrá obtener en las recuperaciones de **cada evaluación** estará en función de pruebas objetivas teóricas y prácticas, pudiéndose modificar la puntuación obtenida según la actitud y comportamiento del alumno en clase y en laboratorio. Hay que tener en cuenta que la primera y segunda evaluación podrán tener pruebas de recuperación pero no así la tercera evaluación donde los alumnos irán (caso de no superar) a la prueba final.
- Los alumnos que no hayan superado parte de los criterios de evaluación deberán superarlos **en pruebas finales**, teniendo en cuenta que la fase inicial es de superación obligatoria para poder acceder a la fase de alternancia en la empresa. En estas pruebas con la consideración de "SUFICIENCIA", únicamente podrá obtenerse, como máximo, la calificación de BIEN (o su equivalente cuantitativo).
- Criterios de asignación a las empresas. Una vez superado los módulos y previo a la asignación del alumnado a la empresa se valorarán una serie de criterios que detallamos en la siguiente tabla.

Criterios	+/- 18 años cumplidos	Expediente académico	Acreditación titulación en idiomas
%	15	70	15

El Equipo educativo también valorará la prioridad del alumnado por las empresas del proyecto a la hora de realizar sus prácticas a igual que tendrá en cuenta al empresario en estas asignaciones, con la aportación de su correspondiente informe.

- Los alumnos que habiendo aprobado las tres evaluaciones quieran presentarse en Junio para **subir nota** en uno o varios módulos, podrán hacerlo teniendo en cuenta:
  - Que se deberán examinar de toda la materia del módulo.
  - La calificación final será la obtenida en dicho examen aunque sea inferior a la media que ya tuviera anteriormente.
- En la EVALUACIÓN FINAL DE FP DE JUNIO habrá de superarse toda la materia de los módulos no superados en la convocatoria ordinaria celebrada a finales de Mayo. Durante la primera quincena de junio, los alumnos que no hayan superado total o parcialmente algún o algunos de los módulos asistirán a clase para preparar las pruebas que con carácter extraordinario se celebrarán a finales de junio.

## **G5) CRITERIOS DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN**

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

En lo que se refiere a la promoción y titulación del ciclo formativo de grado medio que corresponde ya que es 100% Dual se recogen aspectos generales que detallamos a continuación:

-En cuanto a la convalidación de módulos.

Podrán ser convalidados aquellos módulos que permita la Ley vigente en materia de convalidaciones siempre y cuando se adapten al ciclo en cuanto a la fase presencial ya que cuando el alumno está en alternancia difícilmente podemos discernir módulos ya que realizan actividades en la que suelen conjugarse siempre varios módulos o incluso todos a la vez en la misma jornada.

-Los alumnos de primer curso que no superen todos los módulos no podrán matricularse en ningún módulo de segundo curso. Repetirán con los módulos que no hayan superado. De los módulos superados se le guardará la nota pero la fase de alternancia la deberán cumplir en su totalidad por la misma razón explicada en el apartado anterior.

-Para los alumnos de segundo por las características del ciclo se adelanta la FCT al primer trimestre, ya que al ser un ciclo de Aceites de oliva y vinos está justificado su adelanto en tanto y cuanto los procesos de elaboración de aceites y vinos tienen su máxima producción durante estos meses. No obstante estos alumnos deberán superar todos los módulos antes de la finalización del curso escolar para poderle tener en cuenta el APTO de la FCT. Es decir que si un alumno de segundo curso no superase todos los módulos constará como que no ha realizado la FCT. Repetirá con esos módulos en las mismas condiciones expresadas anteriormente y realizará de nuevo la FCT.

-Una vez que el alumno supere todos los módulos del ciclo y tenga la consideración de APTO para la FCT obtendrá la titulación correspondiente del CFGM de Aceites de Oliva y Vinos.

## **G6) 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.

#### **G7) PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN.-**

Efectuadas las evaluaciones de los alumnos en cada trimestre y paralelamente al estudio que se hará sobre los resultados de ellas, se realizará una evaluación de la propia programación, atendiendo a:

- Grado de consecución de los objetivos.
- Adquisición de las competencias profesionales o parte de ellas, conseguidas por los alumnos en el proceso de aprendizaje.
- Desarrollo de los contenidos.
- Recursos disponibles (nuevos que se han incorporado o los que hayan tenido que causar baja).
- La metodología empleada y el procedimiento de evaluación.
- Otros de interés.

#### **H. 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.

#### **ALUMNOS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES.**

La evaluación para estos alumnos se realizará tomando como referencia los objetivos y criterios de evaluación establecidos en las adaptaciones curriculares que se hubieran realizado. Dichas adaptaciones se recogerán en un documento individual de adaptación, que incluirá los datos de identificación del alumno, las propuestas de adaptación, las modalidades de apoyo, la colaboración con la familia, los criterios de promoción y los acuerdos tomados para realizar los oportunos seguimientos.

## **I. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.**

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

Para el curso 2022/ 2023 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 Jornadas y talleres mujer en OLEAND S.C.A. (La Puebla de Cazalla).

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.

## **J. PROYECTO LINGÜÍSTICO DE CENTRO.**

El Proyecto Lingüístico de Centro es un documento de trabajo en el que se recogen las decisiones más importantes en torno al uso y a la enseñanza y aprendizaje de las lenguas y que pretende dar coherencia al tratamiento de las mismas. Sirve de referente para establecer los vínculos entre las distintas lenguas, **unificar la terminología lingüística y los planteamientos metodológicos basados en un enfoque comunicativo.**

También, el Proyecto Lingüístico de Centro es un **plan integral para el desarrollo de la competencia lingüística en los centros de enseñanza.** En él participan todos los profesores y profesoras haciendo propuestas de tareas de uso académico de la lengua integradas con sus respectivas materias, sin que los contenidos de sus disciplinas se vean en absoluto distorsionados ni dejados de

lado. El proyecto lingüístico de centro intenta hacer real el axioma por todos compartidos de que **todos los docentes son de alguna manera profesores de lengua** aunque sólo fuese porque en su propio discurso de aula presentan un uso de la lengua académico, complejo y basado en terminologías específicas que el alumno ha de entender.

El valor de la lectura lo podemos ver desde una triple perspectiva:

- Permite comprender la información contenida en los textos y asimilarla de un modo crítico
- Estimula la imaginación, es fuente de placer y ayuda al pensamiento abstracto
- Contribuye a conservar y mejorar la competencia comunicativa, tanto oral como escrita, que deben conseguir nuestros alumnos.

Por todo esto, la consolidación del hábito lector debe ser un objetivo prioritario de la educación y por tanto se ve reflejado también en la programación de la asignatura. La lectura se promoverá a lo largo del curso mediante:

*Lectura de textos de tipo empresarial y posterior debate en el aula.* A lo largo del curso, con el avance de las unidades didácticas, se facilitará al alumno diversos textos para su lectura en clase en voz alta con paradas breves en las que se pedirá al alumno un resumen de lo leído hasta ese momento. El objetivo es que el alumno asimile y comprenda lo que lee a la vez que lo hace.

*Lectura del libro de texto de referencia.* El seguimiento de la asignatura no solamente se hará mediante las explicaciones del profesor y la toma de notas o apuntes en clase sino también a través del libro de texto. Se pedirá a los alumnos la lectura en casa y en clase del libro para que se fijen en determinados contenidos y aprendan a extraer los fundamentales de cada tema mediante las técnicas del subrayado o la realización de esquemas y resúmenes escritos.

*Prensa.* Puntualmente, cuando la actualidad económica lo demande, se llevará al aula prensa para que el alumno se pueda familiarizar con el lenguaje periodístico utilizado y a la vez adquieran el gusto y la curiosidad por la lectura de este tipo de prensa.

*Lectura de fragmentos de libros* relacionados con la materia y seleccionados por el profesor.

*Lectura artículos revista “del sector”* Se leerán en clase artículos de la revista para que los alumnos se interesen por las experiencias sufridas por los profesionales del sector.

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.
- 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.

## **K. RECURSOS.**

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

Por tanto, se utilizarán:

- Fotocopias de los contenidos programados en las Unidades Didácticas.
- Fotocopias de gráficos, diagramas, protocolos etc. (se proporcionarán al alumno).
- Bibliografía acorde con las Unidades Didácticas.
- Material fungible y productos de laboratorio.
- Materias primas para elaboración de prácticas en laboratorio.
- Plataforma virtual de teleformación a través de Workspace, esta herramienta se ha convertido en esencial para la formación del alumnado.