FLEXIBILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL ELABORACIÓN DE VINOS-ELVIN

Como consecuencia de las **Instrucciones de 23 de Abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020** y de **las Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces,** el Departamento Didáctico de Industrias Alimentarias, se reúne de manera telemática el día 29 de abril de 2020 para efectuar la flexibilización de las programaciones didácticas de las materias del departamento a la enseñanza no presencial.
En todo caso, los elementos del currículo referentes a objetivos, competencias clave, criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables se trabajarán atendiendo a las especiales circunstancias de la teleformación.

MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS-ELVIN
1º CFGM ACEITE DE OLIVA Y VINOS
CONTENIDOS RELEVANTES Y TEMPORALIZACIÓN

CONTENIDOS RELEVANTES 1ª EVALUACIÓN

U.A.1 Operaciones prefermentativas: Sistemas de elaboración. Operaciones prefermentativas. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros. Limpieza, regulación y preparación de instalaciones y maquinaria. Depósitos, equipos de frío, tolva, sinfín, estrujadora, despalilladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas. Recepción. Selección. Transporte en cajas, mesas de selección. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado y encubado. Controles básicos en la recepción. Peso, grado probable, acidez, estado sanitario. Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, parcela y otros). Encubado. Modos operativos. Encubado por gravedad. Anhídrido sulfuroso. Definición, propiedades e importancia. Formas de adicionarlo. Dosis. El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración. Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos. Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación) y estático. Determinaciones básicas en el encubado. Densidad, masa volúmica, grado probable, acidez total y otros. Interpretación de resultados y realización de correccines (acidez, grado, taninos).Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados.

U.A.2. Preparación de la fermentación alcohólica y maceración: Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control.Desviación. Maceración. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos. Maceración prefermentativa, maceración pelicular. Selección, adición y empleo de levaduras. LSA. (levaduras comerciales). Adición de nutrientes y activadores de fermentación. Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos. Encubado. Criterios de aplicación. Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos. Duración. Operaciones que favorecen y controlan la maceración. Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa, refrigeración y otros. Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación. Riesgos, causas, soluciones y prevención. Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, parámetros de color, anhídrido sulfuroso y otros. Prensado. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto.Trasiegos. Parámetros analíticos y organolépticos básicos en el vino descubado. Medidas correctoras. Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica. Empleo de enzimas de extracción. Adición de taninos. Chips. Microoxigenación. Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono

CONTENIDOS RELEVANTES 2º EVALUACIÓN

U.A.3.Control de la fermentación maloláctica: Influencia de la FML en la calidad de los vinos. Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML. Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH). Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Aplicaciones.Desviaciones de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces. Control del desarrollo de la FML. Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil. Aplicación de medidas correctoras. Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Microoxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías. Trasiego y sulfitado del vino.Trazabilidad en el proceso.

U.A.4. Estabilización de los vinos: Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones. Fundamentos de la estabilización coloidal. Clarificación. Productos clarificantes. Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal. Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad,

superficie, tangencial). Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacio de membrana, tangenciales y otros. Caracterización. Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación. Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja, test de integridad). Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas.Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas. Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flash- pasteurización. Filtración amicróbica. Influencia en la calidad de los vinos. Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.

CONTENIDOS RELEVANTES 3ª EVALUACIÓN

U.A.5. Procesos de acabado y crianza: Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza. El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas. Fenómenos físico-químicos durante la crianza. Condiciones ambientales de la nave de crianza. Humedad. Temperatura. Operaciones durante la crianza. Llenado, trasiegos, rellenos, correcciones y otros. Controles básicos durante el acabado y crianza. Tiempo de estancia en barrica. Riesgos durante la crianza. Bacterias acéticas. Brettanomyces. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones. Alternativas a la crianza. Chips, virutas, tacos, zig-zag, micro-oxigenación. Coupages y tipificación. Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales. Trazabilidad en el proceso. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la crianza.

U.A.6. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos: Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez.Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Método tradicional, Charmat o granvás, transfer, gasificado. Toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y embotellado de los vinos espumosos. Especificidades. Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación. Vinos generosos andaluces. Tipos. Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos. Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica. Vinos ecológicos. Características y tipos.

TEMPORALIZACIÓN

La temporalización de la programación se mantiene tal y como se habría desarrollado de forma presencial, ya que los bloques de la tercera evaluación, se están impartiendo telemáticamente tal y como estaba previsto de forma presencial.

METODOLOGÍA

Se utilizarán los medios telemáticos que puedan ser utilizados por todo el alumnado para no desfavorecer a ningún alumno/a: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, clases por videoconferencias, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

Los alumnos/as de 1º CFGM AOV tienen todos superados la 1ª y 2ª evaluación, del módulo de ELABORACIÓN DE VINOS-ELVIN, por lo que se llevarán a cabo Actividades de Continuidad en el tercer trimestre.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Durante la tercera evaluación, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los criterios de evaluación y que son:

-Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
-Cuaderno del profesor/a.
-Cuestionarios de respuesta corta-test.
-Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.… (serán realizadas en función de las circunstancias.)

Criterios de calificación:
Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad en el Tercer Trimestre, en el módulo de ELVIN serán todos los alumnos/as en la Tercera Evaluación, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo del dicho trimestre, siendo estas calificadas de “0 “ a “10”. De esta calificación el diez por ciento se le sumará a la media obtenida de la 1ª y 2ª evaluación, siendo esta suma la nota de la Evaluación Ordinaria. El tercer trimestre no

perjudicará la nota del alumnado.

En síntesis, para calificar este módulo profesional de ELVIN, se tendrán en cuenta:

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación concretados en las unidades didácticas.
2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán adaptados a la formación online.

A los alumnos que no asistan a las clases por videoconferencias propuestas por el profesorado, no se les valorará negativamente, se les informará de lo tratado por otros medios telemáticos o en otro momento (correo electrónico, por ejemplo).

- Se valorará con un **70%** del total de la calificación: los ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado, en la planificación establecida.
- Se valorará con un **20%** del total de la calificación: cuestionarios.
- Se valorará con un **10%** del total de la calificación (siempre que el alumnado no tuviera incidencias de acceso a internet/equipo informático):

-Con un **5%** del total de la calificación: la entrega de dentro del plazo establecido (siendo flexibles) de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.
-Con un **5%** del total de la calificación: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado.

Bailén, a 14 mayo de 2020

Fdo.: El Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias

FLEXIBILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA-EAO

Como consecuencia de las **Instrucciones de 23 de Abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020** y de **las Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces,** el Departamento Didáctico de Industrias Alimentarias, se reúne de manera telemática el día 29 de abril de 2020 para efectuar la flexibilización de las programaciones didácticas de las materias del departamento a la enseñanza no presencial.
En todo caso, los elementos del currículo referentes a objetivos, competencias clave, criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables se trabajarán atendiendo a las especiales circunstancias de la teleformación.

MÓDULO PROFESIONAL: EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA-EAO
1º CFGM ACEITE DE OLIVA Y VINOS

CONTENIDOS RELEVANTES Y TEMPORALIZACIÓN

CONTENIDOS RELEVANTES 1ª EVALUACIÓN

U.A.1. Recepción de la aceituna en la almazara.

Instalaciones de la almazara y de extracción.Introducción olivo, aceite y transporte. Documento de Acompañamiento al transporte DAT. Operaciones de selección, clasificación, limpieza y lavado. Operación de almacenamiento. Influencia del almacenamiento de la aceituna en la calidad del aceite.Reconocimiento de los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna. Regulación de equipos.Toma de muestra y pesada continua. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial). Registros que aseguran la trazabilidad.

U.A.2. Preparación de la pasta.

-Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Batido. Objetivos y factores. Tipos de batidoras. Características de la pasta. Pastas difíciles. Coadyuvantes tecnológicos. Manejo de los servicios y materias auxiliares para la preparación de la pasta. Regulación y manejo de los equipos de molienda y batido. Parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite. Controles básicos. Interpretación. Desviaciones y medidas correctoras.

U.A.3.Extracción del aceite de oliva.

Evolución histórica de los sistemas de extracción. Métodos de extracción. Fundamentos. Aplicaciones. Criterios para la extracción del aceite de oliva virgen. La extracción por presión. Prensas. Capachos y cargo.

CONTENIDOS RELEVANTES 2º EVALUACIÓN

U.A.3.Extracción del aceite de oliva.

Sistemas continuos de extracción: características y tipos. Descripción de un decanter: características, tipos, manejo y regulación. Ventajas e inconvenientes. Comparación entre los sistemas de extracción. Regulación y manejo de los equipos de extracción. Controles básicos de subproductos. Orujos (humedad, grasa sobre húmedo y grasa sobre seco) y alpechines (humedad, grasa y sólidos totales). Desviaciones. Medidas correctoras. Registros. Control del estado del proceso desde los paneles centrales.

U.A.4. Separación de las impurezas solidas y liquidas del aceite de oliva

Métodos de limpieza y decantación de los aceites. Fundamentos. Equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite. Manejo y regulación. Regulación y control en las operaciones de tamizado, centrifugación vertical, decantación y almacenamiento previo. Parámetros de control y su influencia en la calidad. Controles básicos. Medidas correctoras. Registros. Recuperación de las impurezas y justificación de sus aprovechamientos. Influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite

CONTENIDOS RELEVANTES 3ª EVALUACIÓN

U.A.4. Separación de las impurezas solidas y liquidas del aceite de oliva

Métodos de limpieza y decantación de los aceites. Fundamentos. Equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite. Manejo y regulación. Regulación y control en las operaciones de tamizado, centrifugación vertical,decantación y almacenamiento previo.

U.A.5. Tratamiento de los subproductos de la almazara

El orujo. Características, tipos y aplicaciones. Segunda centrifugación. Regulación y manejo. Ventajas e inconvenientes. Extracción de aceite de orujo. Secuenciación de las operaciones. Equipos e instalaciones. Controles básicos y medidas correctoras. El alpechín. Características y tipos. Eliminación de alpechines. Aplicaciones. Relación entre el poder contaminante de los subproductos y el método de extracción. Valoración del ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

TEMPORALIZACIÓN

La temporalización de la programación se mantiene tal y como se habría desarrollado de forma presencial, ya que los bloques de la tercera evaluación, se están impartiendo telemáticamente tal y como estaba previsto de forma presencial.

METODOLOGÍA

Se utilizarán los medios telemáticos que puedan ser utilizados por todo el alumnado para no desfavorecer a ningún alumno/a: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, clases por videoconferencias, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

Los alumnos/as de 1º CFGM AOV tienen todos superados la 1ª y 2ª evaluación, del módulo de Extracción de Aceite de Oliva-EAO, por lo que se llevarán a cabo Actividades de Continuidad en el tercer trimestre.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Durante la tercera evaluación, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los criterios de evaluación y que son:

-Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
-Cuaderno del profesor/a.
-Cuestionarios de respuesta corta-test.
-Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.… (serán realizadas en función de las circunstancias.)

Criterios de calificación:
Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad en el Tercer Trimestre, en el módulo de EAO serán todos los alumnos/as en la Tercera Evaluación, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo del dicho trimestre, siendo estas calificadas de “0 “ a “10”. De esta calificación el diez por ciento se le sumará a la media obtenida de la 1ª y 2ª evaluación, siendo esta suma la nota de la Evaluación Ordinaria. El tercer trimestre no perjudicará la nota del alumnado.

En síntesis, para calificar este módulo profesional de EAO, se tendrán en cuenta:

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación concretados en las unidades didácticas.
2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán adaptados a la formación online.

A los alumnos que no asistan a las clases por videoconferencias propuestas por el profesorado, no se les valorará negativamente, se les informará de lo tratado por otros medios telemáticos o en otro momento (correo electrónico, por ejemplo).

- Se valorará con un **70%** del total de la calificación: los ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado, en la planificación establecida.
- Se valorará con un **20%** del total de la calificación: cuestionarios.
- Se valorará con un **10%** del total de la calificación (siempre que el alumnado no tuviera incidencias de acceso a internet/equipo informático):

-Con un **5%** del total de la calificación: la entrega de dentro del plazo establecido (siendo flexibles) de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.
-Con un **5%** del total de la calificación: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado.

Bailén, a 14 mayo de 2020

Fdo.: El Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias

FLEXIBILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL OPRERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA-OCA

Como consecuencia de las **Instrucciones de 23 de Abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020** y de **las Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces,** el Departamento Didáctico de Industrias Alimentarias, se reúne de manera telemática el día 29 de abril de 2020 para efectuar la flexibilización de las programaciones didácticas de las materias del departamento a la enseñanza no presencial.
En todo caso, los elementos del currículo referentes a objetivos, competencias clave, criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables se trabajarán atendiendo a las especiales circunstancias de la teleformación.

MÓDULO PROFESIONAL: OPRERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA-OCA
1º CFGM ACEITE DE OLIVA Y VINOS

CONTENIDOS RELEVANTES Y TEMPORALIZACIÓN

CONTENIDOS RELEVANTES 1ª EVALUACIÓN

U.A.1. Aprovisionamiento de Almacén: Sistemas de reaprovisionamiento. Revisión continua y periódica. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Tipos de stock. Definición, características y variables que intervienen. Costes de gestión y rotación de stock. Control de existencias. Concepto, normas contables y criterios de valoración. Inventarios. Concepto y tipos. Procedimientos de realización y registros.Transporte interno. Condiciones y requerimientos. Medios de manipulación y de transporte interno. Criterios de selección. Procedimientos y medidas de seguridad en el manejo de equipos. Manejo de cargas. Procedimientos y medidas de seguridad.Tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.

U.A.2. Recepción de mercancías: Operaciones y comprobaciones generales. Organización de la recepción. Procedimientos operativos.Medición y pesaje de cantidades. Aplicaciones de cálculo. Documentación de entrada. Características y preparación de la documentación.

CONTENIDOS RELEVANTES 2º EVALUACIÓN

U.A.2. Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte. Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.

U.A.3. Almacenamiento de mercancía: Tipos de almacén. Clasificación. Sistemas de almacenaje. Clasificación y características. Clasificación y codificación de mercancías. Criterios de clasificación.Técnicas de codificación. Aplicaciones prácticas. Ubicación de mercancías y señalización. Tipos y características. Criterios de selección. Condiciones generales de conservación. Documentación de gestión del almacén.

CONTENIDOS RELEVANTES 3ª EVALUACIÓN

U.A.4. Expedición de mercancías: Operaciones y comprobaciones generales. Organización de la expedición. Procedimientos operativos. Embalajes y etiquetas de productos a expedir. Información logístico-comercial y ambiental. Documentación de salida. Características y preparación de la documentación.Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación

U.A.5. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén: Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Procedimientos operativos y requerimientos básicos. Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).Características y manejo. Supuestos prácticos de simulación.Transmisión de la información. Redes de comunicación y correo electrónico. Requerimientos básicos. Envío de archivos. Protección de la documentación. Vulnerabilidad.

TEMPORALIZACIÓN

La temporalización de la programación se mantiene tal y como se habría desarrollado de forma presencial, ya que los bloques de la tercera evaluación, se están impartiendo telemáticamente tal y como estaba previsto de forma presencial.

METODOLOGÍA

Se utilizarán los medios telemáticos que puedan ser utilizados por todo el alumnado para no desfavorecer a ningún alumno/a: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, clases por videoconferencias, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

Los alumnos/as de 1º CFGM AOV tienen todos superados la 1ª y 2ª evaluación, del módulo de OPRERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA-OCA, por lo que se llevarán a cabo Actividades de Continuidad en el tercer trimestre.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Durante la tercera evaluación, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los criterios de evaluación y que son:

-Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
-Cuaderno del profesor/a.
-Cuestionarios de respuesta corta-test.
-Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.… (serán realizadas en función de las circunstancias.)

Criterios de calificación:
Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad en el Tercer Trimestre, en el módulo de OCA serán todos los alumnos/as en la Tercera Evaluación, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo del dicho trimestre, siendo estas calificadas de “0 “ a “10”. De esta calificación el diez por ciento se le sumará a la media obtenida de la 1ª y 2ª evaluación, siendo esta suma la nota de la Evaluación Ordinaria. El tercer trimestre no perjudicará la nota del alumnado.

En síntesis, para calificar este módulo profesional de OCA, se tendrán en cuenta:

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación concretados en las unidades didácticas.
2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán adaptados a la formación online.

A los alumnos que no asistan a las clases por videoconferencias propuestas por el profesorado, no se les valorará negativamente, se les informará de lo tratado por otros medios telemáticos o en otro momento (correo electrónico, por ejemplo).

- Se valorará con un **70%** del total de la calificación: los ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado, en la planificación establecida.
- Se valorará con un **20%** del total de la calificación: cuestionarios.
- Se valorará con un **10%** del total de la calificación (siempre que el alumnado no tuviera incidencias de acceso a internet/equipo informático):

-Con un **5%** del total de la calificación: la entrega de dentro del plazo establecido (siendo flexibles) de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.
-Con un **5%** del total de la calificación: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado.

Bailén, a 14 mayo de 2020

Fdo.: El Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias

FLEXIBILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS

Como consecuencia de las **Instrucciones de 23 de Abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020** y de **las Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces,** el Departamento Didáctico de Industrias Alimentarias, se reúne de manera telemática el día 29 de abril de 2020 para efectuar la flexibilización de las programaciones didácticas de las materias del departamento a la enseñanza no presencial.
En todo caso, los elementos del currículo referentes a objetivos, competencias clave, criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables se trabajarán atendiendo a las especiales circunstancias de la teleformación.

MÓDULO PROFESIONAL: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS

1º CFGM ACEITE DE OLIVA Y VINOS

CONTENIDOS RELEVANTES Y TEMPORALIZACIÓN

CONTENIDOS RELEVANTES 1ª EVALUACIÓN

U.A.1. Identificación de la materia prima en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas

-Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas (aceitunas, uvas, cereales, manzanas, frutas, lúpulo, alcoholes, azucares, otros).
- Características físicas y químicas de las materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- Función tecnológica de las materias primas.
- Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas.
- Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas.
- Normativa de calidad de las materias primas. Defectos ocasionados por plagas y enfermedades del olivar y el viñedo. Tratamientos.
- Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas

***U.A.2. Caracterización de los aditivos, coadyuvantes tecnológicos* y productos auxiliares:**

- Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Indicación de los aditivos en el etiquetado.
- Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
- Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
- Almacenamiento y conservación.

CONTENIDOS RELEVANTES 2º EVALUACIÓN

U.A.3.Técnicas de producción de materias primas

 Identificación de las variedades de aceitunas, uvas, frutas, cereales y otras materias primas. Aptitud tecnológica y agronómica.

- Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo.
- Madurez de la materia prima. Métodos de control. Establecimiento de la fecha de recolección.
- Recolección de la materia prima. Influencia en la calidad.
- Criterios de selección de la materia prima. Toma de muestras y controles básicos en la materia prima (aceituna, uva y otros).
- Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente. Producción ecológica, integrada y otras

***U.A.4. Caracterización de los productos y subproductos oleícolas, vinícolas y de otras bebidas*:**

(I Parte)

-Clasificación de los principales productos finales (aceites, vinos, cervezas, licores, sidras,….
- Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
- Procesos de elaboración de aceites de oliva, vinos y de otras bebidas. Concepto, tipos, características. Procesos artesanales e industriales. Diagramas de flujo.
- Procesos de fermentación.
- Microorganismos implicados en las fermentaciones. Levaduras y bacterias. Tipos y características. Controles básicos microbiológicos.
- Desviaciones. Medidas correctoras.

CONTENIDOS RELEVANTES 3ª EVALUACIÓN

***U.A.4. Caracterización de los productos y subproductos oleícolas, vinícolas y de otras bebidas*: (II parte)**

Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.
- Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales. Subproductos de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Valorización.
- Implicaciones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.

U.A.5. Descripción de los controles básicos del producto

- Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos.
- Métodos y procedimientos de muestreo. Protocolos de muestreo.
- Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva. Control de orujos y alpechines. Equipos e instrumentación básica.

Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas. Recuento de levaduras. Grado alcohólico, densidad, acidez y otros. Equipos e instrumentación básica.

- Registro de resultados. Documentación.
- Interpretación de resultados. Intervalos óptimos de los parámetros a controlar.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos.
- Importancia del orden, rigor y limpieza en los controles básicos de los productos

TEMPORALIZACIÓN

La temporalización de la programación se mantiene tal y como se habría desarrollado de forma presencial, ya que los bloques de la tercera evaluación, se están impartiendo telemáticamente tal y como estaba previsto de forma presencial.

METODOLOGÍA

Se utilizarán los medios telemáticos que puedan ser utilizados por todo el alumnado para no desfavorecer a ningún alumno/a: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, clases por videoconferencias, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

Los alumnos/as de 1º CFGM AOV tienen todos superados la 1ª y 2ª evaluación, del módulo de **Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas**, por lo que se llevarán a cabo Actividades de Continuidad en el tercer trimestre.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Durante la tercera evaluación, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los criterios de evaluación y que son:

-Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
-Cuaderno del profesor/a.
-Cuestionarios de respuesta corta-test.
-Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.… (serán realizadas en función de las circunstancias.)

Criterios de calificación:

Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad en el Tercer Trimestre, en el módulo de **materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas** serán todos los alumnos/as en la Tercera Evaluación, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo del dicho trimestre, siendo estas calificadas de "0 " a "10". De esta calificación el diez por ciento se le sumará a la media obtenida de la 1ª y 2ª evaluación, siendo esta suma la nota de la Evaluación Ordinaria. El tercer trimestre no perjudicará la nota del alumnado.

En síntesis, para calificar este módulo profesional de **Materias Primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas**, se tendrán en cuenta:

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación concretados en las unidades didácticas.
2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán adaptados a la formación online.

A los alumnos que no asistan a las clases por videoconferencias propuestas por el profesorado, no se les valorará negativamente, se les informará de lo tratado por otros medios telemáticos o en otro momento (correo electrónico, por ejemplo).

- Se valorará con un **70%** del total de la calificación: los ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado, en la planificación establecida.
- Se valorará con un **20%** del total de la calificación: cuestionarios.
- Se valorará con un **10%** del total de la calificación (siempre que el alumnado no tuviera incidencias de acceso a internet/equipo informático):

  -Con un **5%** del total de la calificación: la entrega de dentro del plazo establecido (siendo flexibles) de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.
  -Con un **5%** del total de la calificación: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado.

Bailén, a 10 mayo de 2020

Fdo.: El Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias

FLEXIBILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Como consecuencia de las **Instrucciones de 23 de Abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020** y de **las Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces,** el Departamento Didáctico de Industrias Alimentarias, se reúne de manera telemática el día 29 de abril de 2020 para efectuar la flexibilización de las programaciones didácticas de las materias del departamento a la enseñanza no presencial.
En todo caso, los elementos del currículo referentes a objetivos, competencias clave, criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables se trabajarán atendiendo a las especiales circunstancias de la teleformación.

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

1º CFGM ACEITE DE OLIVA Y VINOS

CONTENIDOS RELEVANTES Y TEMPORALIZACIÓN

CONTENIDOS RELEVANTES 1ª EVALUACIÓN

U.A.1. limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje,equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desrratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

U.A.2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.- -
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personales
- vestuario laboral, requisitos y limpieza

CONTENIDOS RELEVANTES 2º EVALUACIÓN

***U.A.3. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de* alimentos**

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido aprácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias

U.A.4. Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.- Diseño higiénico de las instalaciones y planes de apoyo.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol
- APPCC.:
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.
- Características,
- Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras) - Análisis e interpretación

CONTENIDOS RELEVANTES 3ª EVALUACIÓN

U.A.5. Utilización de recursos eficazmente

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, reutilización y reciclado.
- Influencia en el medio ambiente.
- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

U.A.6 Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental en la industria alimentaria
-Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas *en la gestión de residuos. -* Conceptos y aplicaciones prácticas*.*

TEMPORALIZACIÓN

La temporalización de la programación se mantiene tal y como se habría desarrollado de forma presencial, ya que los bloques de la tercera evaluación, se están impartiendo telemáticamente tal y como estaba previsto de forma presencial.

METODOLOGÍA

Se utilizarán los medios telemáticos que puedan ser utilizados por todo el alumnado para no desfavorecer a ningún alumno/a: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, clases por videoconferencias, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

Los alumnos/as de 1º CFGM AOV tienen todos superados la 1ª y 2ª evaluación, del módulo de **Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos**, por lo que se llevarán a cabo Actividades de Continuidad en el tercer trimestre.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Durante la tercera evaluación, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los criterios de evaluación y que son:

-Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
-Cuaderno del profesor/a.
-Cuestionarios de respuesta corta-test.
-Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.… (serán realizadas en función de las circunstancias.)

Criterios de calificación:
Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad en el Tercer Trimestre, en el módulo de **Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos** serán todos los alumnos/as en la Tercera Evaluación, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo del dicho trimestre, siendo estas calificadas de “0 “ a “10”. De esta calificación el diez por ciento se le sumará a la media obtenida de la 1ª y 2ª evaluación, siendo esta suma la nota de la Evaluación Ordinaria. El tercer trimestre no perjudicará la nota del alumnado.

En síntesis, para calificar este módulo profesional **Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos**, se tendrán en cuenta:

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación concretados en las unidades didácticas.
2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán adaptados a la formación online.

A los alumnos que no asistan a las clases por videoconferencias propuestas por el profesorado, no se les valorará negativamente, se les informará de lo tratado por otros medios telemáticos o en otro momento (correo electrónico, por ejemplo).

- Se valorará con un **70%** del total de la calificación: los ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado, en la planificación establecida.
- Se valorará con un **20%** del total de la calificación: cuestionarios.
- Se valorará con un **10%** del total de la calificación (siempre que el alumnado no tuviera incidencias de acceso a internet/equipo informático):

  -Con un **5%** del total de la calificación: la entrega de dentro del plazo establecido (siendo flexibles) de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.
  -Con un **5%** del total de la calificación: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado.

Bailén, a 10 mayo de 2020

Fdo.: El Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias

FLEXIBILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL ANÁLISIS SENSORIAL

Como consecuencia de las **Instrucciones de 23 de Abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020** y de **las Circular de 2 de Abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a los procesos de enseñanza aprendizaje y de evaluación en los centros docentes andaluces,** el Departamento Didáctico de Industrias Alimentarias, se reúne de manera telemática el día 29 de abril de 2020 para efectuar la flexibilización de las programaciones didácticas de las materias del departamento a la enseñanza no presencial.
En todo caso, los elementos del currículo referentes a objetivos, competencias clave, criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables se trabajarán atendiendo a las especiales circunstancias de la teleformación.

MÓDULO PROFESIONAL:
1º CFGM ACEITE DE OLIVA Y VINOS

CONTENIDOS RELEVANTES Y TEMPORALIZACIÓN

CONTENIDOS RELEVANTES 1ª EVALUACIÓN

U.A.1. Preparación de materiales e instalaciones de cata:

- Sala de cata. Instalaciones. Equipamiento. Condiciones ambientales.
- Identificación de los útiles y accesorios de cata. Copas de cata normalizadas.
- Organización de la cata de aceites de oliva y de vinos.
- Importancia de la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.
- Fichas de cata. Hojas de perfil.
- Tipos de cata. Vocabulario.
- Paneles de cata. Formación.
- Valoración del orden y limpieza en las instalaciones, materiales y durante la ejecución de la cata

CONTENIDOS RELEVANTES 2º EVALUACIÓN

. ***U.A.2. Análisis sensorial (I parte)***

Los sentidos. Funcionamiento. Vía retronasal. Entrenamiento sensorial. Juegos de aromas y defectos.
- Atributos positivos y negativos de los aceites de oliva.
- Descripción de los componentes de los vinos y otras bebidas. Relación con las características organolépticas
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas. Umbrales de percepción.
- Metodología de la cata de aceites de oliva. Fases de la degustación.
- Metodología de la cata de vinos y otras bebidas. Fases de la degustación.
- Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil

U.A.3. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto (I parte)

- Evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
- Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
- Valoración del estado de conservación de los productos.
- Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.

CONTENIDOS RELEVANTES 3ª EVALUACIÓN

U.A.3. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto (II parte)

- Defectos organolépticos originados en el proceso productivo.
- Evolución de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas en el tiempo.
- Concordancia de las características organolépticas con el producto catado.
- Valoración de la relación calidad/ precio.

U.A.4. Identificación del origen geográfico y varietal:

- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. Variedades.
- Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva
- Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas. Factores geográficos.
- Cosecha. Influencia del clima.
- Características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.
- Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Variedades más representativas y atributos organolépticos.
- Adopción de una actitud abierta e innovadora ante otros productos, variedades y regiones productoras

TEMPORALIZACIÓN

La temporalización de la programación se mantiene tal y como se habría desarrollado de forma presencial, ya que los bloques de la tercera evaluación, se están impartiendo telemáticamente tal y como estaba previsto de forma presencial.

.

METODOLOGÍA

Se utilizarán los medios telemáticos que puedan ser utilizados por todo el alumnado para no desfavorecer a ningún alumno/a: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, clases por videoconferencias, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

Los alumnos/as de 1º CFGM AOV tienen todos superados la 1ª y 2ª evaluación, del módulo de **Análisis Sensorial**, por lo que se llevarán a cabo Actividades de Continuidad en el tercer trimestre.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Durante la tercera evaluación, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los criterios de evaluación y que son:

-Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
-Cuaderno del profesor/a.
-Cuestionarios de respuesta corta-test.
-Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.… (serán realizadas en función de las circunstancias.)

Criterios de calificación:
Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad en el Tercer Trimestre, en el módulo de **Análisis Sensorial** serán todos los alumnos/as en la Tercera Evaluación, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo del dicho trimestre, siendo estas calificadas de “0 “ a “10”. De esta calificación el diez por ciento se le sumará a la media obtenida de la 1ª y 2ª evaluación, siendo esta suma la nota de la Evaluación Ordinaria. El tercer trimestre no perjudicará la nota del alumnado.

En síntesis, para calificar este módulo profesional de **Análisis Sensorial**, se tendrán en cuenta:

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación concretados en las unidades didácticas.
2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán adaptados a la formación online.

A los alumnos que no asistan a las clases por videoconferencias propuestas por el profesorado, no se les valorará negativamente, se les informará de lo tratado por otros medios telemáticos o en otro momento (correo electrónico, por ejemplo).

- Se valorará con un **70%** del total de la calificación: los ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado, en la planificación establecida.
- Se valorará con un **20%** del total de la calificación: cuestionarios.
- Se valorará con un **10%** del total de la calificación (siempre que el alumnado no tuviera incidencias de acceso a internet/equipo informático):

-Con un **5%** del total de la calificación: la entrega de dentro del plazo establecido (siendo flexibles) de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.
-Con un **5%** del total de la calificación: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado.

Bailén, a 10 mayo de 2020

Fdo.: El Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias