

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



Módulo profesional: ANÁLISIS SENSORIAL

Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Ciclo Formativo de Grado Medio: (2.000 horas)

TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS DUAL

Centro Educativo: I.E.S. María Bellido. Bailén (Jaén)

Curso académico 2021/2022

Profesor/a: Francisco Javier Aliaga Gallegos

1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN

2. CONTEXTUALIZACIÓN

- 2.1 Contextualización al módulo.
- 2.2 Contextualización al centro y al proyecto educativo
- 2.3 Contextualización del alumnado
- 2.4 Contextualización al entorno productivo

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN.

4. OBJETIVOS DEL MÓDULO

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO

6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

7. ELEMENTOS TRANSVERSALES. REFERENCIAS A LAS PECULIARIDADES DE ANDALUCÍA

8. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN

9. INTERDISCIPLINARIEDAD

10. METODOLOGÍA

- 10.1 Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza - aprendizaje. Estrategias metodológicas activas e innovadoras. Metodología basada en aprendizaje Por proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, para promover la inclusión.
- 10.2 Ejercicios, actividades, tareas y proyectos. Contribución la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.
- 10.3 Actividades complementarias y extraescolares.
- 10.4 Organización del espacio, el tiempo y los agrupamientos
- 10.5 Materiales y recursos didácticos. Incorporación de las Tecnologías de la información y comunicación. Recursos y artefactos digitales
- 10.6 Coordinación de la programación
- 10.7 Docencia telemática

11. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE Y DE LA ENSEÑANZA

- 11.1 Evaluación del proceso de aprendizaje
 - 11.1.1 Momentos de la evaluación
 - 11.1.2 Criterios de evaluación

11.1.3 Procedimientos de evaluación

11.1.4 Criterios de calificación del módulo

11.1.5 Mecanismos de recuperación

11.1.6 Mecanismos para informar al alumnado, profesores y familias sobre el proceso de evaluación

11.2 Evaluación del proceso de enseñanza y de la programación didáctica

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

12.1 Atención educativa ordinaria. Medidas generales de atención a la diversidad

12.2 Atención educativa diferente a la ordinaria. Medidas y recursos específicos de atención a la diversidad. Respuesta educativa al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

13. ALUMNADO DUAL

14. BIBLIOGRAFÍA

15. NORMATIVA APLICABLE

1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN

Considerando a **Imbernón**, catedrático y profesor de didáctica y al **artículo 29 del Decreto 327/2010** la programación didáctica es el instrumento específico de planificación, desarrollo y evaluación de cada módulo profesional. La **finalidad** de la programación es la planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje para conseguir los objetivos y adquirir las competencias.

El módulo de **Análisis sensorial** (a partir de ahora **ASE**) se imparte en el **primer curso** del ciclo formativo de **Técnico en Aceites de Oliva y Vinos (AOV)**.

En esta programación didáctica, establezco **tres niveles de concreción curricular**, teniendo en cuenta la propuesta de **César Coll** en su libro **“Psicología y currículo”**:

- 1) **Currículo**. Es establecido por la Administración educativa. El currículo aplicable al módulo EOBYD del ciclo formativo Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, es el Real Decreto 1798/2008 y la Orden 15/10/2009.
- 2) **Programación didáctica**. Se incluye en el proyecto educativo. Las elaboran los departamentos didácticos concretando el currículo al centro educativo.
- 3) **Programación de aula: Unidades didácticas**. Elaboradas por el profesorado que concreta el currículo de aula, según las directrices establecidas por el Departamento Didáctico en la Programación didáctica.

Podemos incluir un cuarto nivel de concreción curricular, atendiendo a las Instrucciones del 8/3/2017 que serían las **adaptaciones curriculares** para el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (ANEAE).

De acuerdo al art.6 LOE (modificado por LOMLOE), en la programación didáctica del módulo ASE se desarrollan *seis elementos curriculares*:

- 1) **Objetivos**: ¿Qué enseñar? Indican los logros del proceso educativo.
- 2) **Contenidos**: Son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que adquirirá el alumnado.
- 3) **Competencias profesionales, personales y sociales**: aplican las capacidades y conocimientos en el ámbito profesional y productivo.
- 4) **Metodología-orientaciones pedagógicas**: ¿Cómo enseñar? Posibilitan la autonomía pedagógica a los centros y profesores.
- 5) **Resultados de aprendizaje**: lo que el alumnado debe saber, comprender y saber hacer.
- 6) **Criterios de evaluación**: valoración del grado de consecución de los resultados de aprendizaje.

La programación quedará impregnada por elementos curriculares. Además, atenderá a la **diversidad** y a las **necesidades específicas de apoyo educativo**, así como a las **peculiaridades de Andalucía**.

En síntesis, la **programación didáctica se caracteriza** por ser:

- ✓ Significativa
- ✓ Motivadora e inclusiva.
- ✓ Competencial.

- ✓ Interdisciplinar.
- ✓ Investigativa y constructivista.
- ✓ Incorpora elementos transversales.

Esta programación se adecúa a la normativa vigente que regula la adaptación de la programación al **contexto actual motivado por la pandemia COVID-19**.

2.1 Contextualización al módulo.

El módulo profesional ASE contribuye a la adquisición:

- a) Del título de *Técnico en Aceites de Oliva y Vinos*.
- b) De la *competencia general* consistente en preparar los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.
- c) De los objetivos generales: a, e, h, k, q, desarrollados en el punto 4 de esta programación.
- d) De las competencias profesionales, personales y sociales: j, l, ñ, o, p, q las cuales se exponen en el punto 6 de esta programación.
- e) Se trata de un módulo profesional cuya funcionalidad es adquirir competencias de nivel 2, por ser el ciclo formativo al que pertenece de Grado Medio, lo que significa que acredita la competencia en un conjunto de actividades profesionales bien determinadas con la capacidad de utilizar los instrumentos y técnicas propias, que concierne principalmente a un trabajo de ejecución que puede ser autónomo en el límite de dichas técnicas. Requiere conocimientos de los fundamentos técnicos y científicos de su actividad y capacidades de comprensión y aplicación del proceso.
- f) Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de relacionar las propiedades del producto con las características sensoriales.

El módulo tiene una duración de **96 horas** (en Dual 48h en empresa y 48h en IES), con una distribución semanal de **3 horas**. Dicho módulo se imparte durante el **primer curso** del ciclo formativo Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

2.2 Contextualización al centro y al proyecto educativo

La programación se adapta al contexto educativo del I.E.S. María Bellido. El IES María Bellido se encuentra ubicado en la localidad de Bailén; situada en el cuadrante noroccidental de la provincia, posee una superficie de 117,14Km², se encuentra a 348m de altitud y a una distancia de la capital de la provincia de 39 Km. El acceso a la población se realiza a través de la autovía de Andalucía y las carreteras N-322 de Córdoba – Valencia y la N-323 de Bailén – Motril.

La región de Bailén posee una población aproximada de 18.700 habitantes (160 Hab./Km²); población que ha crecido desde principios de siglo. Un 2,8% de esta población es extranjera proveniente de Europa, África, América y Asia.

De las instalaciones que establece el **Real Decreto 1147/2011**, por el que se establece la ordenación general de la FP, el centro cuenta con taller-bodega, almacén, equipos audiovisuales, material de laboratorio, alambiques, depósitos...

El proyecto educativo lo he contextualizado en dos aspectos fundamentales:

- 1) **Organizativo:** El centro está constituido por 13 cursos de la ESO y 9 de Bachillerato; 8 cursos de ciclos formativos; 76 profesores; 2 profesores del departamento del módulo ELVIN; 740 alumnos de ESO y de bachillerato; 130 alumnos de ciclos formativos y 34 de FPB.

- 2) **Curricular:** los planes y proyectos incluidos en el proyecto educativo para el curso 21-22 y que se están desarrollando en el centro son:
- Red Andaluza Escuela Espacio de Paz.*
 - Programa de Centro Bilingüe – Inglés.*
 - Programa Deporte en la Escuela: Escuelas Deportivas.*
 - Plan de Convivencia Escolar.*
 - Plan de Salud Laboral y Prevención de Riesgos Laborales.*
 - Programa de Prevención de la Violencia de Género.*
 - Prácticas CC.E. y Psicología*
 - Prácticum Máster de Secundaria.*
 - Erasmus+ Finding your voice 2.*
 - Erasmus+ FP. – JAEN +IV Formación Profesional con PLUS EN EUROPA*
 - Plan de Igualdad de Género en Educación.*
 - AulaDJaque.*
 - ALDEA.*
 - Forma Joven en el Ámbito Educativo*
 - Comunica.*
 - Vivir y sentir el patrimonio*
 - Programa de Acompañamiento Escolar – PROA.*
 - Proyecto de Centros T.I.C.*
 - Escuela T.I.C. 2.0*
 - Plan de Biblioteca.*
 - Programa Hypatia.*

La programación se adapta:

- ✓ Al Plan de Centro y se contextualiza al **Proyecto Educativo** y a las directrices emanadas de departamento didáctico.
- ✓ A la normativa vigente que regula la adaptación de la programación al contexto actual motivado por la **pandemia COVID-19**:

Se atenderá a lo estipulado en el Protocolo Covid del IES 21-22, a la normativa referenciada en el mismo, a las Instrucciones de 13 de julio de 2021, de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativas a la organización de los centros docentes y a la flexibilización curricular para el curso escolar 2021/22 y al documento de la Consejería de Salud MEDIDAS DE PREVENCIÓN, PROTECCIÓN, VIGILANCIA Y PROMOCIÓN DE SALUD. COVID 19 en CENTROS Y SERVICIOS EDUCATIVOS DE ANDALUCÍA.

- ✓ Para la docencia telemática a algún alumno/a confinado o confinamiento de todo al alumnado, se utilizará la **plataforma Moodle Centros**, la cual utilizaré en el marco de mi programación y en mi práctica docente, así como herramientas las digitales indicadas en el punto 10.5 de esta programación.
- ✓ Se respetará, con carácter general, la presencialidad para este módulo profesional de carácter práctico.

2.3 Contextualización del alumnado

2.3.1 Contextualización a las características psicoevolutivas generales del alumnado.

La programación está adaptada a las características psicoevolutivas del alumnado de la edad del curso elegido para programar. Según la teoría genética- psicoevolutiva de **Piaget** y los estudios actuales de catedráticos de Psicología evolutiva y de la educación tales como **Coll, Palacios y Marchesi**... los alumnos de estas edades se caracterizan por:

- ✓ Desarrollo del pensamiento hipotético-deductivo o *formal abstracto*. El módulo ASE le permite utilizar el razonamiento lógico, establecer relaciones causa-efecto o formular hipótesis.
- ✓ Desarrollo y afianzamiento del *lenguaje*, el módulo ASE posibilita incorporar vocabulario, terminología científica y trabajar lecturas comprensivas.
- ✓ Desarrollo *afectivo y social*, con una mayor implicación y trabajo en grupo. Es por ello, que en la programación del módulo incorporaremos metodologías motivadoras e innovadoras de trabajo cooperativo y tutoría entre iguales, favoreciendo la inclusión y la socialización.

2.3.2 Contextualización al alumnado específico del aula

El aula en la que se contextualiza la programación tiene 11 alumnos, 6 mayores de edad, 4 chicas y 7 chicos. El alumnado ha accedido al ciclo formativo desde 4º.

Dos alumnos requieren de necesidades específicas de apoyo educativo, al presentar una *discapacidad leve y autismo*. La explicación y desarrollo de dichas medidas se realizará en el apartado 12.2 *atención educativa diferente a la ordinaria*.

2.4 Contextualización al entorno productivo

Este profesional 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.

Este módulo profesional ASE contiene la formación necesaria para desempeñar un análisis sensorial valorando su influencia en los caracteres organolépticos aceites de oliva, vinos y otras bebidas. Igualmente contiene una formación detallada en cuanto a la descripción de las fases de degustación de los productos anteriormente citados con el consiguiente reconocimiento de sus atributos específicos. Siendo los puestos de trabajo más relevantes relacionados con el módulo ASE: Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas y auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN

Los **resultados de aprendizaje** reflejan lo que el alumnado debe saber, comprender y saber hacer en cada módulo.

Los **criterios de evaluación** expresan lo que vamos a valorar en el alumnado, el tipo y grado de aprendizaje que se espera que el alumnado haya alcanzado con respecto a los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos.

Es el departamento didáctico quien debe tomar la decisión sobre el **porcentaje de calificación** de cada resultado de aprendizaje y cada criterio de evaluación, **instrumentos** de evaluación asociados a los criterios y la **secuenciación** en las unidades didácticas. En síntesis, los

crITERIOS de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje establecidos en la **Orden del 15 de octubre de 2009**, junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento, son:

1	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
2	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3	PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN
4	SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS

1 RA 1	Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.	3 25%	4	5*
2 CE	a) Se han identificado las instalaciones y equipamientos de la sala de cata. b) Se han descrito las condiciones ambientales de la sala de cata y su influencia en el análisis sensorial. c) Se han reconocido los materiales auxiliares de la cata (decantadores, calentadores, escupidoras, termómetros, sacacorchos y otros). d) Se ha justificado la importancia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales. e) Se ha valorado la temperatura en la apreciación de las características organolépticas. f) Se han identificado las fichas de cata y las hojas de perfil. g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas. h) Se han identificado las pruebas sensoriales: triangulares, pareadas, analíticas, de clasificación, de análisis gustativo, descriptivo y otras. i) Se ha valorado el orden y limpieza en la ejecución de la cata	11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1%	1 ^a	PE PP PO RP T
1 RA 2	Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de degustación.	3 25%	4	5
2 CE	a) Se han descrito los sentidos que intervienen en la degustación. b) Se han identificado los atributos positivos y negativos del aceite de oliva. c) Se han caracterizado las principales sustancias del vino y otras bebidas. d) Se han reconocido los sabores y aromas fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos. e) Se han reconocido los umbrales de percepción de los aromas y sabores. f) Se ha descrito la metodología para la cata de aceites de oliva, vinos y otras bebidas. g) Se ha realizado el análisis sensorial de aceites de oliva, vino y otras bebidas. h) Se ha efectuado una valoración global del conjunto de sensaciones. i) Se ha realizado el registro de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata y hoja de perfil	11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1%	1 ^a	PE PP PO RP T

1 RA 3	Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.		3 25%	4	5
	2 CE	a) Se ha descrito la evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas. b) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima. c) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en los atributos sensoriales del producto. d) Se ha reconocido la influencia de las condiciones de conservación y almacenamiento en las características organolépticas e) Se ha valorado la importancia del análisis sensorial en la clasificación de los aceites de oliva. f) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo. g) Se ha valorado la evolución de las características organolépticas. h) Se ha comprobado la concordancia de las características organolépticas apreciadas con el producto catado	14,3% 14,3% 14,3% 14,3% 14,3% 14,3% 14,3%	2 ^a	PE PP PO RP T
1 RA 4	Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.		3 25%	4	5
	2 CE	a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo). b) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen. c) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo. d) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha. e) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas. f) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen. g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos, nuevas variedades y nuevas regiones productoras	14,3% 14,3% 14,3% 14,3% 14,3% 14,3% 14,3%	2 ^a	PE PP PO RP T

* ACRÓNIMOS: PE: PRUEBA ESCRITA; PP: PRUEBA ESPECIFICA PRACTICA; PO: PRUEBA ORAL; RP: REVISIÓN PRÁCTICAS; T: TRABAJOS

4. OBJETIVOS DEL MÓDULO

Los **objetivos generales** del módulo profesional representan los resultados, los logros esperados del alumnado como consecuencia del proceso formativo. Estos objetivos pueden ampliarse con otros fijados a nivel de centro o departamento, los cuales deben estar relacionados con los resultados de aprendizaje y con las competencias profesionales, personales y sociales.

Los objetivos generales del **título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos** son veintitrés y están plasmados en el artículo 3 de la Orden 15 de octubre de 2009. Estos objetivos, respecto al módulo de ASE son:

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO
a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
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.

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

El artículo 6 de la LOE (modificado por LOMLOE), define los **contenidos** como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos y a la adquisición de las competencias.

Los contenidos del módulo ASE son formulados a partir de cinco **bloques de contenidos** indicados en la Orden de 15 de octubre de 2009, por el que se establecen las enseñanzas del título de Técnico de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos:

BLOQUE I: Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.

- 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.

BLOQUE II: Análisis sensorial.

- 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 degustación.
- Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil.

BLOQUE III: Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.

- 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.
- 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.

BLOQUE IV: Identificación del origen geográfico y varietal.

- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen. Variedades.
- Descriptor organoléptico 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.

Los contenidos anteriormente expuestos, se secuencian y se temporalizan coherentemente en las **unidades didácticas**.

6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las **competencias profesionales, personales y sociales** (CPPS) describen una serie de capacidades y conocimientos que deben alcanzar los titulados de FP para dar respuesta a los requerimientos del sector productivo, aumentar el empleo y favorecer la cohesión social. Son elementos interdisciplinares al trabajarse en los distintos módulos profesionales del ciclo.

Las competencias profesionales dan respuesta a las fases del proceso productivo. Las competencias personales están relacionadas con el empleo. Las competencias sociales están relacionadas con la cohesión social. Las competencias profesionales, personales y sociales del módulo ASE establecidas en la Orden 15 de octubre de 2009, son los siguientes:

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
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.

7. ELEMENTOS TRANSVERSALES. REFERENCIAS A LAS PECULIARIDADES DE ANDALUCÍA

Los **elementos transversales** son aspectos comunes a todas las áreas, materias o módulos dirigidos a la formación integral del alumnado y a la preparación para integrarse en la sociedad.

En síntesis, de acuerdo con la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002 de las Cualificaciones y Formación Profesional, a los artículos **39** y **40** de la LEA 17/2007, al artículo 13 del Decreto 436/2008 y a los planes y programas contextualizados en el Proyecto Educativo de mi programación, los aspectos transversales que voy a trabajar, son los siguientes:

ELEMENTOS TRANSVERSALES	ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN ACTIVIDADES
Valores convivencia, paz y educación 	✓ Esfuerzo, respeto y responsabilidad. ✓ Resolución de Conflictos. ✓ Asignación de responsabilidades. ✓ Valorar el esfuerzo.
Prevención de riesgos laborales 	✓ Conocimiento y aplicación de medidas preventivas en actividades propias del módulo como recepción, manejo, transporte y almacenamiento de mercancías.
Utilización de las TIC 	✓ Uso de herramientas y artefactos digitales actuales: Moodle Centros, Blogger, Genially, Prezi, Mural, Trello, Kahoot, Word, Excel... ✓ Fomento de uso de aulas y entornos virtuales
Cultura emprendedora 	✓ Salidas profesionales del ciclo formativo. ✓ Desarrollo del espíritu emprendedor, creatividad y liderazgo. ✓ Toma de decisiones. ✓ Almazaras, orujeras, bodegas, refinerías de la comarca.
PECULIARIDADES DE ANDALUCÍA	
✓ Conocimiento de comarcas y empresas productoras de aceites, vinos, bebidas, así como su vinculación económica, sociocultural e histórica a Andalucía. ✓ Visitas a productores andaluces. 	

8. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloque de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en 4 unidades didácticas tal y como se indican. Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo, son las siguientes:

RA	% RA	CE	BL	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPPS	T R	Nº H.	% NOTA
1	25	A, b, c, d, e, f, g, h, i	1	1	Preparación de materiales e instalaciones de análisis sensorial.	A, k, u	j, o, p	1	20	25%
2	25	a, b, c, d, e, f, g	2	2	Descripción de las fases de degustación en el análisis sensorial.	A, k, u	j, o, p	2	24	25%
3	25	a, b, c, d, e, f, g, h	3	3	Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.	A, k, u	j, o, p, q	3	26	25%
4	25	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	4	4	Identificación del origen geográfico y varietal de los productos.	A, k, u, l	j, o, p	2 3	26	25%
	100				TOTAL				96	100

1ºEvaluación 20h

2ºEvaluación 37h

3ºEvaluación 39h

UD1: 24h 15 sept-28 oct

UD2: 24h 2 nov- 22 dic

UD3: 24h 11 ene al 18 mar

UD4: 24h 21 mar al 27 mayo

9. INTERDISCIPLINARIEDAD

Las competencias profesionales, personales y sociales son los elementos globalizadores de la enseñanza en la FP, ya que a través de ellas se integran los contenidos de los distintos módulos estableciendo múltiples conexiones desde una perspectiva interdisciplinar.

Desde una perspectiva globalizadora e interdisciplinar el **módulo ASE se relaciona con los demás módulos** y contribuye a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

El módulo de ASE se interrelaciona con los módulos de “Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas”, “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”, “Venta y comercialización de productos alimentarios” y “Elaboración de vinos”.

10. METODOLOGÍA

De acuerdo al artículo 8.6 del RD 1147/2011, se entiende por **metodología**, los aspectos referentes al cómo y cuándo enseñar. Posibilitan la autonomía pedagógica a los centros y profesores, en el marco de la legislación vigente. Constituyen un conjunto de decisiones como: principios metodológicos, coordinación didáctica, tipos de actividades, organización del espacio, tiempo, agrupamientos, materiales y recursos, participación de los padres, etc.

Teniendo en cuenta el anterior concepto de metodología paso a desarrollar las diferentes decisiones de acción didáctica, referentes al **¿cómo enseñar?**

10.1 Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza-aprendizaje. Estrategias metodológicas activas e innovadoras. Metodología basada en aprendizaje por proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, para promover la inclusión.

El modelo de programación del actual sistema educativo es un modelo basado en las teorías psicológicas cognitivas y contextuales (teoría constructivista o concepción constructivista del aprendizaje), centrado fundamentalmente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

El marco científico psicológico que ha orientado la elaboración de los **principios metodológicos del currículo**, proviene de las siguientes **teorías**:

1. La teoría genética, evolutiva o de desarrollo madurativo de **Piaget**.
2. La teoría social, de desarrollo socio-cultural o sociolingüística de **Vigotsky**.
3. La teoría del aprendizaje verbal significativo de **Ausubel**.
4. La teoría del aprendizaje por descubrimiento de **Bruner**.

Teniendo en cuenta las aportaciones de las teorías psicológicas anteriormente expuestas, los **principios metodológicos** que impregnan la programación son:

1. Partir de necesidades y motivaciones del alumnado.
2. Construir aprendizajes significativos conectando nuevos y antiguos conocimientos.
3. Enseñanza activa y constructivista.
4. Enseñar al alumnado a aprender a aprender, desarrollando su autonomía.
5. Trabajar con un enfoque competencial, dimensión práctica de la enseñanza.
6. Utilizar metodologías basadas en aprendizajes por proyectos y tareas.
7. Trabajar en grupo y aprender de forma cooperativa.
8. Trabajar con un enfoque comunicativo a través del trabajo en grupo.

Los métodos de enseñanza hacen referencia a la forma de abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje por parte del profesor/a en las diferentes unidades didácticas. Entre los **diferentes métodos de enseñanza que podemos utilizar** a lo largo de las diferentes unidades didácticas o de trabajo, podemos destacar:

- Método deductivo-expositivo, para las explicaciones de contenidos.
- Método analógico, o demostrativo, para realizar ejemplificaciones, prácticas.
- Método investigativo guiado, para realizar pequeñas investigaciones.

La Instrucción 10/2020, indica que se emplearán metodologías que despierten y mantengan la motivación, gradúen los aprendizajes desde los más simples a los más complejos, fomenten el aprendizaje por proyectos y tareas para trabajar el enfoque competencial con metodologías que favorezcan la inclusión tales como el aprendizaje cooperativo y la tutoría entre iguales.

Respecto a las principales **estrategias metodológicas** activas e innovadoras que voy a utilizar para el proceso de enseñanza y aprendizaje del módulo ASE, en el marco de la programación, destaco las siguientes:

1. **Aprendizaje basado en tareas/prácticas.** Permite a los alumnos adquirir conocimientos y competencias a través de la realización y ejecución de tareas/prácticas que dan respuesta a situaciones de la vida real.

2. **Aprendizaje cooperativo en escenarios virtuales** y tutoría entre iguales, trabajo en equipo e inclusivo.

3. **Rutinas de pensamiento** favorecedoras de la metacognición. Favorece la reflexión sobre la forma en cómo se aprende y contribuye a pensar sobre las temáticas que se trabajan en el aula.

4. **Aula invertida (Flipped Classroom).** Estrategia metodológica muy importante en **escenarios virtuales**. Los materiales educativos son estudiados por los alumnos en casa y luego, se trabajan en el aula.

5. Utilización de la plataforma digital **Moodle Centros, herramientas y artefactos digitales**. Facilitan la búsqueda, gestión e intercambio de información, potencian al aprendizaje y favorecen la atención a la diversidad.

10.2 Ejercicios, actividades, tareas y proyectos. Contribución a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

Teniendo en cuenta la **Taxonomía de Bloom** en el proceso de enseñanza y aprendizaje, debemos tratar de activar procesos cognitivos de *conocimiento*, *razonamiento* (que incluye la comprensión, análisis, síntesis y evaluación) y de *aplicación*. Dicha activación se realiza desde los procesos más simples como el conocimiento hasta los más complejos como el razonamiento y la aplicación.

Para activar y desarrollar dichos procesos cognitivos se realizan EJERCICIOS, ACTIVIDADES, TAREAS Y PRACTICAS, que podrán ser realizados presencial y telemáticamente, respetando la presencialidad en este módulo ASE al ser eminentemente práctico (Circular 3-9-2020).

1. Los ejercicios. Para realizarlos es necesario conocer, estudiar, repetir y memorizar contenidos del módulo. Son muy importantes porque actúan como el **“andamiaje”** del conocimiento y, por tanto, sientan las bases para poder realizar las actividades. Podemos destacar:

- Definir, explicar o describir conceptos.
- Contestar preguntas relacionadas con los contenidos estudiados
- Elaborar esquemas o mapas conceptuales, resúmenes...

- Memorizar conceptos y definiciones.
- Realizar problemas sencillos relacionados con los contenidos

2. Las actividades. Para realizarlas es necesario activar procesos cognitivos de razonamiento, que implican comprensión, relación de los diversos conocimientos adquiridos, análisis, síntesis, inferencia, valoración, etc. Entre los tipos de **actividades que vamos a realizar en el módulo**, podemos destacar:

a) Actividades introductorias o de motivación:

- Lectura de artículos.
- Mapas interactivos de la temática.
- Webs empresas andaluzas relacionadas con la temática.
- Visualización de videos.
- Curiosidades de los contenidos de la unidad.

b) Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos:

- Preguntas aleatorias
- Torbellino de ideas sobre diversas temáticas

c) Actividades de fomento de la lectura de la lectura, escritura y expresión oral:

- Elaboración de glosario de términos.
- Lectura grupal de artículos y puesta en común.
- Lectura de fichas técnicas de maquinaria, informes de análisis...

d) Actividades de desarrollo:

- Practicas del manejo del instrumental de laboratorio.
- Realización de cata de vino y de aceites.
- Realización de las fichas de catas.
- Realización de esquemas y resúmenes en formato digital
- Búsquedas a través de internet.
- Resolución de problemas.
- Realización de exposiciones orales/online.

e) Actividades de elementos transversales:

- Interpretación de videos de emprendimiento.
- Uso TIC: plataforma Moodle Centros y demás herramientas digitales.

f) Actividades de refuerzo y profundización:

- Búsqueda de proveedores de material para el análisis sensorial en almazaras.
- Elaboración de mapas conceptuales/ *visual thinking*.
- Realización de trabajos en formato digital de la unidad didáctica.
- Debates.

3. Las tareas y prácticas: Son un conjunto de actividades aplicadas a la realización de un trabajo profesional o a la solución de un problema, en la que se propone un producto final. Es

necesario activar procesos cognitivos de aplicación de la comprensión de los conocimientos a situaciones relacionadas con el ejercicio de la profesión.

Según indica la Circular 3/9/2020, en el caso de Formación Profesional Inicial ***se respetará, con carácter general, la presencialidad para aquellos módulos profesionales o asignaturas de carácter práctico.*** Por lo tanto, las tareas/prácticas que impliquen actividades en el taller de prácticas, con carácter general, se realizarán de forma presencial.

A través de las unidades didácticas, a lo largo del curso, realizaremos las siguientes tareas y prácticas:

- Prácticas en empresas.
- Realización de cata de aceites y vinos.
- Montaje del puesto de trabajo para realizar una cata.
- Realización de las fichas de almacén
- Realización de esquemas y resúmenes en formato digital
- Búsquedas a través de internet.
- Resolución de problemas.
- Realización de exposiciones orales/online.

10.3 Actividades complementarias y extraescolares.

Se consideran **actividades complementarias** las organizadas durante el horario escolar por el centro, y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que utilizan, son fundamentalmente las salidas y celebraciones. Deben estar aprobadas por el claustro y por el consejo escolar e incluidas en el proyecto educativo.

Se atenderá a la situación epidemiológica de la pandemia Covid-19. En caso necesario, se realizarán **“visitas” y “salidas” virtuales.**

Las actividades complementarias y extraescolares incluidas en la programación del departamento de Industrias Alimentarias para el ciclo formativo de grado medio “Técnico en Aceites de Oliva y Vinos” son las siguientes:

- Visitas a instalaciones de empresas en la provincia de Jaén/Córdoba del sector del aceite de oliva: almazaras, orujeras, envasadoras...
- Charlas, catas, coloquios y actividades con profesionales de los sectores del aceite de oliva en nuestro IES.
- Salidas al campo en la provincia de Jaén para realizar visita a olivares/almazaras tradicionales.
- Visitas a las instalaciones del IFAPA y de distintos organismos oficiales en la provincia de Jaén.
- Salidas al campo en la provincia de Jaén, para aprender las labores de la campaña de aceituna.
- Visitas a instalaciones de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de los sectores del aceite de oliva en las provincias de Jaén/Córdoba.

- Actividades de promoción del ciclo formativo.
- Asistencia a cursos de formación ajenos al centro.
- Salidas al campo para identificar y reconocer las diferentes variedades de aceituna.
- Visitas a ferias agroalimentarias relacionadas con los sectores del aceite de oliva en las provincias de Jaén/Córdoba.

CELEBRACIONES	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
12 de octubre Día de la Hispanidad	Se realizarán las actividades programadas por el centro.
28 de febrero Día de Andalucía	Se realizarán las actividades programadas por el centro.
1 de mayo Día Mundial del trabajador	Lectura del artículo sobre el empleo en el sector del aceite en Andalucía.

10.4 Organización del espacio, el tiempo y los agrupamientos

Respecto al **espacio** (Anexo IV RD 1798/2008), su organización debe facilitar la participación, el trabajo en grupo y la realización de tareas/prácticas en aula-*taller* y en la clase con equipos informáticos. La distribución del alumnado se realizará de forma que la distancia entre cada alumno o alumna sea como mínimo de un metro y medio. En caso de no ser posible será obligatorio el uso de mascarilla, así como en las prácticas.

Respecto a la **organización del tiempo**, el Decreto 321/2009, establece que el número de días lectivos será de 175 días que equivalen a 35 semanas. En la FP inicial, la temporalización será la siguiente:

▪ **Primer curso:** del 15 de septiembre al 31 de mayo (32 semanas). El periodo comprendido entre el 1 y el 23 de junio (3 semanas) se dedicará a actividades de recuperación (sólo para aquellos alumnos que tienen alguna/s evaluaciones suspensas del módulo) o a actividades dirigidas a mejorar la calificación del módulo (para aquellos alumnos que deseen subir nota).

De acuerdo a la Orden de 15 de octubre de 2009 por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, el **módulo ASE** se imparte en 1º curso, con una carga horaria de **96 horas**, impartándose **3 horas semanales**; dichas horas las he distribuido en unidades didácticas.

Respecto a los **agrupamientos**, las distintas actividades propuestas las realizaré de forma presencial/virtual:

- Individualmente: realización de ejercicios, actividades y problemas.
- Parejas y pequeño grupo: trabajos colaborativos en entornos virtuales, tutoría entre iguales.
- Gran grupo presencial/virtual: tareas y prácticas, explicación de contenidos.

10.5 Materiales y recursos didácticos. Incorporación de las Tecnologías de la información y comunicación. Recursos y artefactos digitales

Los materiales y recursos deben ser variados, flexibles, polivalentes, estimulantes, innovadores. La LOE 2/2006 con las modificaciones de la LOMLOE y la normativa curricular, destaca la importancia de las TIC e indica que se trabajarán en todos los módulos.

Entre los materiales y recursos podemos destacar: pizarra digital, equipos informáticos, internet, aula-taller, laboratorio y almacén.

Tecnologías de la información y comunicación, recursos y artefactos digitales:

- Plataforma **MOODLE CENTROS**.
- Recursos educativos digitales.
- Aula Virtual Formación del Profesorado AVFP.
- **Recursos y artefactos digitales** para presentaciones, mapas mentales, wikis, murales digitales, infografías: Prezi, Genially, Blogger, Canva, wiki Moodle, Mind42.
- Comunicación con familias y alumnado: **PASEN**

10.6 Coordinación de la programación.

De acuerdo al artículo 82 del Decreto 327/2010 (Reglamento Orgánico de los IES), la programación debe ser coordinada de dos formas:

- 1) **Coordinación horizontal**, a través de: departamentos, equipos docentes y tutores.
- 2) **Coordinación vertical**, a través del Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica- ETCP, Área de competencias, Departamento de orientación y Departamento de formación, evaluación e innovación educativa.

10.7 Docencia telemática

En función de la situación epidemiológica Covid-19 del grupo-clase o de un alumno en particular, se utilizará la plataforma Moodle Centros, existiendo una clase virtual habilitada y preparada para cada módulo profesional, así como un enlace para videoconferencias.

Enlace Moodle Centros ASE:

<https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/centros/jaen/course/view.php?id=4816>

Enlace sala videoconferencias ASE: <https://meet.google.com/rsy-nfmj-kkm>

Se atenderá a lo estipulado en el Protocolo Covid del IES 21-22, a las Instrucciones de 13 de julio de 2021, de la Viceconsejería de Educación y Deporte, relativas a la organización de los centros docentes y a la flexibilización curricular para el curso escolar 2021/22 y al documento de la Consejería de Salud MEDIDAS DE PREVENCIÓN, PROTECCIÓN, VIGILANCIA Y PROMOCIÓN DE SALUD. COVID 19 en CENTROS Y SERVICIOS EDUCATIVOS DE ANDALUCÍA.

11. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE Y DE ENSEÑANZA

De acuerdo al artículo 25 del Decreto 436/2008, la **evaluación** se realizará tomando como referencia los objetivos y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo.

Asimismo, el profesorado tendrá la obligación de **evaluar tanto los aprendizajes del alumnado** como los procesos de enseñanza y **su propia práctica docente**.

La Instrucción 10/2020 establece que se hace imprescindible *establecer adaptaciones* en el marco de la organización del currículo, de la metodología didáctica, así como *de la evaluación*.

11.1 Evaluación del proceso de aprendizaje

De acuerdo al artículo 26 del Decreto 436/2008, **la evaluación** de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos completos **será continua y se realizará por módulos** profesionales.

Los referentes para la evaluación de los módulos son:

- a) Los criterios de evaluación del currículo: evaluación criterial.
- b) Los criterios y procedimientos de calificación y promoción incluidos en el proyecto Educativo del centro, así como los criterios de calificación incluidos en las programaciones didácticas de los módulos.

11.1.1 Momentos de la evaluación

La Orden 29/9/2010 de evaluación de la formación profesional inicial, establece tres momentos de evaluación:

- 1) **Evaluación inicial.** Se realizará durante el primer mes del curso escolar. Su objetivo es conocer el nivel de competencias del alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos del módulo. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente.
- 2) **Evaluaciones parciales.** Se realizarán **al menos tres** para los del **primer curso**, la última de las cuales se desarrollará en la última semana de mayo.
- 3) **Evaluación final.** Se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.

El artículo 12.5 y 12.6 de la Orden 29/9/2010 establece un **periodo de recuperación:** en el **primer curso** se llevará a cabo una vez se haya celebrado la última sesión de evaluación parcial previa y el último día lectivo de clase (junio).

11.1.2 Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación expresan el tipo y grado de aprendizaje que se espera que el alumnado haya alcanzado con respecto a los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos. Los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje son los expresados anteriormente en el apartado 3. “Resultados de aprendizaje, y criterios de evaluación. Ponderación para la calificación”.

11.1.3 Procedimientos de evaluación

Entre los procedimientos de evaluación podemos distinguir entre las técnicas y los instrumentos. Se podrá hacer uso de **instrumentos digitales centralizados en la plataforma Moodle Centros**. Entre ellos, podemos destacar:

Técnicas de calificación	Instrumentos
Observación sistemática	Escalas de observación
Revisión, corrección y análisis de tareas.	Pruebas específicas, orales y escritas
Pruebas orales y escritas	Revisión de las prácticas
Valoración del proyecto y prácticas/tareas	Trabajos cooperativos/individuales
	Rúbrica para la calificación

Para el alumnado con discapacidad, el artículo 2 de la Orden 29/9/2010 indica que, en el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, tomará las decisiones pertinentes respecto a la adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

CRITERIO 1e: Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.			
Calificación 1-4	Calificación 5-6	Calificación 7-8	Calificación 9-10
Comete muchos errores graves. No ha determinado las necesidades de suministros de géneros. Gran imprecisión e inseguridad.	Sin errores graves. Determina con imprecisión las necesidades de suministros de géneros. Algunas imprecisiones e inseguridad.	Pocos errores y leves. Determina las necesidades de suministros de géneros. Casi sin imprecisiones y con seguridad.	Muestra dominio. Determina con gran destreza las necesidades de suministros de géneros. Gran precisión y mucha seguridad.

11.1.4 Criterios de calificación del módulo

El artículo 16 de la Orden 29/9/2010, indica que la **calificación** de los **módulos** profesionales de formación en el centro educativo se **expresará en valores numéricos de 1 a 10**, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Teniendo en cuenta la Orden de evaluación y en el marco de la autonomía pedagógica, los Departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los criterios de calificación de sus módulos.

En síntesis, para calificar los módulos se tendrán en cuenta:

- 1) Los criterios de evaluación ponderados y concretados en las unidades didácticas.
- 2) La rúbrica como instrumento de medición para la calificación.

- 3) Los ejercicios, actividades, tareas, prácticas, trabajos individuales y cooperativos, proyectos, etc., evaluables relacionadas con los criterios de evaluación.
- 4) Los instrumentos de evaluación para la corrección de las actividades y tareas evaluables.
- 5) **La calificación de cada unidad didáctica y del módulo dependerá de la ponderación de los RA y CE**, así como del porcentaje de cada unidad didáctica.

Respecto a las pruebas escritas: para obtener una calificación positiva en cada una de las evaluaciones, es imprescindible que en este apartado la calificación sea al menos de 5 sobre 10. Los trabajos y actividades que no se presenten en el plazo establecido, serán evaluados negativamente, como si no hubieran sido entregados, para no perjudicar al alumnado que trabaja y entrega dentro del plazo establecido los trabajos y actividades.

La entrega de actividades fuera del plazo establecido, se considerarán NO entregadas (salvo justificación excepcional) para tratar con igualdad al alumnado que lo entrega en plazo.

En el caso de que en alguna evaluación no se realicen prácticas, actividades y trabajos, el porcentaje de la nota correspondiente a éstos, se sumará al porcentaje de pruebas objetivas. Igualmente, cuando por la singularidad de contenidos, no se realicen pruebas escritas, el porcentaje de las calificaciones asignadas a ellas se añadirá al que corresponde a prácticas, trabajos, actividades y actitudes.

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas.

Los alumnos/as que NO asistan regularmente a clase y que NO realicen las actividades, pruebas escritas y prácticas evaluables en el horario lectivo en el IES junto al resto de sus compañeros, NO se les podrá evaluar respecto los criterios de evaluación referidos en dichas actividades, prácticas y tareas, lo cual podrá suponer la NO superación de la unidad didáctica correspondiente así como los CE y RAs asociados.

11.1.5 Mecanismos de recuperación

Teniendo en cuenta la Orden de evaluación y en el marco de la autonomía pedagógica, los Departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los mecanismos de recuperación de los módulos.

Entre los mecanismos de recuperación podemos destacar:

- Evaluación continua con actividades, tareas y prácticas evaluables.
- Corrección de las actividades y trabajos de refuerzo y recuperación.
- Pruebas orales o escritas sobre los contenidos del módulo objeto de recuperación.
- Realización de tareas y prácticas competenciales de aplicación de los conocimientos a la actividad profesional.

De acuerdo al artículo 12 de la **Orden 29/9/2010**: el alumnado que tenga módulos profesionales no superados tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del curso.

Todas las actividades de recuperación han de plantearse desde la perspectiva de la consecución satisfactoria de los criterios de evaluación, puesto que éstos determinan los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos, ya expresados anteriormente.

Durante este periodo el alumnado que no haya alcanzado el mínimo en el conjunto de Resultados de Aprendizaje, trabajará con el objetivo de que pueda adquirirlas de cara a la evaluación extraordinaria de junio.

Se realizará una recuperación en cada evaluación, consistente en pruebas teórico-prácticas. La tercera evaluación se recuperará de forma completa en la convocatoria final. Se realizará una prueba teórico-práctica escrita, de las mismas características que las realizadas en la evaluación.

Los alumnos que NO se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación y aquellos que no se presenten a los exámenes de evaluación ni a la prueba de recuperación, no se les realizará una tercera prueba, quedando pendiente dicha evaluación para la final de junio. Se pondrá una nueva fecha sólo en caso de fuerza mayor, que debe comunicarse antes del comienzo de la prueba y justificarse con la documentación oportuna.

Este ciclo es Bidual.

11.1.6 Mecanismos para informar al alumnado, profesores y familias sobre el proceso de evaluación

El artículo 4 de la **Orden 29/9/2010** de evaluación, en síntesis, indica que se informará al alumnado y, si este es menor de edad, también a sus padres o representantes legales al comienzo del curso, al menos tres veces a lo largo del curso y a final de curso a través de **PASEN** (punto de entrega de boletines informativos) y tutorías telemáticas/telefónicas.

11.2 Evaluación del proceso de enseñanza y de la programación didáctica.

El artículo 25.3. del **Decreto 436/2008** por el que se establece la ordenación de la Formación Profesional Inicial en Andalucía, indica que el **profesorado tendrá la obligación** de evaluar tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. En la evaluación de la programación y del proceso de enseñanza, el profesorado debe reflexionar sobre la elaboración de la programación y la práctica educativa con el objeto de mejorarla.

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas. Utilizaré cuestionarios de autoobservación.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

12.1 Atención educativa ordinaria. Medidas generales de atención a la diversidad

Se considera **atención educativa ordinaria** la aplicación de medidas generales a través de recursos personales y materiales generales, destinadas a todo el alumnado. Se consideran **medidas generales de atención a la diversidad** las diferentes actuaciones de carácter ordinario que se orientan a la promoción del aprendizaje y del éxito escolar de **todo el alumnado**.

Entre las medidas de generales de atención a la diversidad para el alumnado de Formación Profesional Inicial, podemos destacar:

1. El uso de **metodologías basadas en el trabajo cooperativo** en grupos heterogéneos, por ejemplo, la **tutoría entre iguales**, el **aprendizaje por proyectos/tareas** y otras que promuevan el principio de inclusión.
2. La realización de **actividades de refuerzo** educativo con objeto de mejorar las competencias profesionales, personales y sociales de un alumno/a o grupo.
3. La realización de **actividades de profundización** que permitan a un alumno/a o grupo desarrollar al máximo sus competencias.

- Actividades de refuerzo.

Estas actividades tratan de influir positivamente sobre la autoestima y el concepto sobre sí mismos de los alumnos y alumnas que presenten ritmos más lentos en sus aprendizajes debidos a diferentes tipos de problemas y necesidades. Tienen como finalidad la de ayudar o facilitar a determinado alumnado para realizar un determinado aprendizaje. Van dirigidas al alumnado con necesidades puntuales de apoyo educativo:

- Visionado de películas o videos sobre la materia dada.
- Explicitación de ejemplos más cercanos al alumno o alumna.
- Entrevistas personales para aclaración de dudas.
- Enfocar la actividad desde otro criterio con el fin de afianzar los conocimientos.

- Actividades de ampliación.

Su finalidad es permitir la continuación del proceso de construcción de nuevos conocimientos al grupo de alumnos y alumnas que han realizado de manera muy satisfactoria las propuestas contenidas en las actividades de las unidades didácticas. Este tipo de actividades permite al alumnado aplicar los aprendizajes construido en situaciones totalmente novedosas para ellos y ellas:

- Elaborar mapas conceptuales o mentales sobre la unidad.
- ¿Qué más quiero saber?
- Analizar material propuesto por el profesor.
- Buscar recursos por Internet.
- Resolución de casos prácticos más complejos.

Por último, indicar que, dadas las características particulares de matriculación y adjudicación del alumnado a los ciclos formativos, nos encontramos en la situación, más que frecuente, de la incorporación tardía de alumnado, cuando el periodo de clases ya ha comenzado. En esta situación, se hace necesario establecer un plan de trabajo paralelo, para este grupo, que facilite su incorporación al desarrollo normal de las clases (el profesorado proporcionará copia de todo el material impartido, establece una entrevista personal para comentar prácticas que ya se hayan iniciado y entregado e informar de todos los elementos del módulo) favoreciendo que se sitúe al alumno o alumna al mismo nivel que sus compañeros y compañeras.

12.2 Atención educativa diferente a la ordinaria. Medidas y recursos específicos de atención a la diversidad. Respuesta educativa al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo

Las Instrucciones 8/3/2017 engloban a los tipos de alumnado (NEAE) en cuatro grupos:

- Alumnado con necesidades educativas especiales (NEE)
- Alumnado con dificultades específicas de aprendizaje (DIA)
- Alumnado con altas capacidades intelectuales (AACCII)
- Alumnado de compensatoria (COM)

Las **Instrucciones de 8/3/2017**, establecen las medidas específicas a la diversidad para la enseñanza básica y el Bachillerato. Entre ellas destacan las adaptaciones de acceso (AAC), adaptaciones curriculares no significativas (ACNS), adaptaciones curriculares significativas, (ACS), adaptaciones para altas capacidades (ACAI), programas de enriquecimientos para altas capacidades (PECAI), programas específicos (PE), etc.

El artículo 17 del Decreto 436/2008, indica que para el alumnado de FP inicial con discapacidad se le puede aplicar **medidas de acceso al currículo**, a fin de promover los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad. Por lo tanto, la **atención educativa diferente a la ordinaria** es la **Adaptación de Acceso al Currículo (AAC)**.

El artículo 2 de la Orden 29/9/2010 indica que esta **adaptación no supondrá** la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

He contextualizado al alumnado con discapacidad leve y autismo. La **atención educativa** para esto alumnos será una **Adaptación de Acceso al Currículo (AAC)** posicionándolos en primera fila, al lado del profesor. Se evitarán ambientes ruidosos y se realizará una organización espacial que permita que interactúen con toda la clase; el profesor hablará mirando a estos alumnos y potenciará su expresión corporal, se le explicarán los contenidos y las prácticas de forma clara y directa, intentando no alterar el orden establecido; el profesorado de quedará al lado de estos alumnos en caso necesario. Se alojarán **en Moodle** algunos contenidos y recursos que se consideran necesarios para estos dos alumnos. Se trabajará la tutoría entre iguales a la hora de ejecutar tareas, prácticas y trabajos grupales, de forma que el resto del alumnado pueda ejercer de apoyo extra a estos dos alumnos.

13. ALUMNADO DUAL

Temporalización Dual del Módulo profesional ASE

Formación Inicial en IES: del 15 de septiembre al 2 de noviembre 2021. L-M-X-J-V

Formación en alternancia en Empresa: del 3 de noviembre 2021 al 2 de marzo 2022. M-X-J

Formación en IES: del 3 de marzo 2022 al 31 de mayo de 2022. L-M-X-J-V

RA1. PREPARA LOS MATERIALES E INSTALACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL
VALORANDO SU INFLUENCIA EN AL APRECIACIÓN DE LOS ATRIBUTOS
ORGANOLÉPTICOS.

Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN INICIAL: a, b, c, d, e, f, g, i

Criterios evaluación en EMPRESA: a, b, c, e, f, g, h, i

Actividades implicadas: 9 Acondicionamiento de la sala de catas

Actividades implicadas 10 Organización de la cata de aceites.

Actividades implicadas 11 Degustación del aceite de oliva y reconocimiento de las sensaciones organolépticas.

RA2. REALIZA EL ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIBIENDO LAS FASES DE LA DEGUSTACIÓN.

Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN INICIAL: a, b, c, f

Criterios evaluación en EMPRESA: a, b, c, d, e, f, g, h, i

Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN: a, b, c, e, f, g, i

Actividades implicadas 11 Degustación del aceite de oliva y reconocimiento de las sensaciones organolépticas.

RA3. RELACIONA LOS ATRIBUTOS SENSORIALES CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO, VALORANDO LOS FACTORES IMPLICADOS.

Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN INICIAL: a, b, d, e

Criterios evaluación en EMPRESA: a, b, c, d, e, f, g, h

Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN: a, c, d, e

Actividades implicadas: 12 Relacionar la calidad del aceite con sus sensaciones organolépticas

RA4. IDENTIFICA EL ORIGEN GEOGRÁFICO Y VARIETAL DE LOS PRODUCTOS, RECONOCIENDO SUS ATRIBUTOS ESPECÍFICOS.

Criterios evaluación en EMPRESA: a, b, c, d, e,

Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN: a, b, c, d, e,

Actividades implicadas: 12 Relacionar la calidad del aceite con sus sensaciones organolépticas

Actividad implicadas 13: Conocer la región productora.

Para la evaluación del alumnado dual se utilizarán como instrumentos el **cuaderno de la empresa** de cada alumno donde se recogen las fichas de las actividades realizadas y la valoración del tutor/a laboral, así como el seguimiento realizado por el profesorado del IES en las **fichas de seguimiento**.

14. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía curricular y educativa

Coll, C. (2012). *Psicología y currículum*. Barcelona: Paidós.

Piaget, J. (2007). *La psicología de la inteligencia*. Barcelona: Crítica.

Antúnez S., Imbernón, F. (Ed.) (2010). *Del proyecto educativo a la programación de aula*. Barcelona: Grao

Ausubel, D. (2009). *Adquisición y retención del conocimiento: una perspectiva cognitiva*. Barcelona: Paidós.

Bloom, B. (1956). *Taxonomía de los objetivos de educación*, Manual I: El dominio cognitivo. Nueva York: David McKay Co Inc.

Bruner, J. S. (2018). *Desarrollo cognitivo y educación*. Madrid: Morata.

Trujillo, F. (2014): *Artefactos digitales. Una escuela digital para la educación de hoy*. Barcelona. Grao.

Bibliografía de aula y de departamento

Álvarez Oquina, Cristina (2017). *Análisis de Alimentos*. Editorial Síntesis.

Jaén Cañadas, M^a Dolores. Acondicionamiento de aceites de oliva. Editorial IC.

AEMODA. Elaboración de aceites de oliva de calidad. Caja Rural de Jaén.

Obtención de aceites de oliva. Editorial IC.

IFAPA. Publicaciones varias.

Material del AVFP de la Consejería de Educación

Apuntes del profesor

Webgrafía

- Comisión Europea. https://ec.europa.eu/commission/index_es
- Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. https://www.boe.es/diario_boe/
- Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. <http://www.juntadeandalucia.es/boja>
- Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación, y Medio Ambiente. <http://www.mapama.gob.es/es/>
- Agencia de Información y Control de Alimentos. <http://www.aica.gob.es/>
- Junta de Andalucía. <http://www.juntadeandalucia.es/index.html>
- Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. <http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderollorural.html>
- Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía. <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web>
- Consejo Oleícola Internacional. <http://www.internationaloliveoil.org/>
- Fundación para la promoción y el desarrollo del olivar y del aceite de oliva. https://www.oliva.net/default_ns.htm
- Aceites de Oliva de España. Interprofesional del aceite de oliva español. <https://www.aceitesdeolivadeespana.com/>
- Asociación Española de Municipios del Olivo. <https://www.aemo.es/>
- POOLRED. Sistema de información de precios en origen del aceite de oliva. <http://www.poolred.com/>
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas. <http://fiab.es/>
- ANIERAC. Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles. <http://anierac.org/>
- ASOLIVA. Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo. <http://www.asoliva.com/>

- INFAOLIVA. Federación Española de Industriales y Fabricantes de Aceite de Oliva. <http://www.infaoliva.com/>
- ANEO. Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo. <https://www.aneorujo.es/>
- OLEARUM. Cultura y Patrimonio del Aceite. <http://www.olearum.es/>
- Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. <https://agroalimentarias-andalucia.coop/>
- Revista MERCACEI. Revista de información y noticias del sector del aceite de oliva y del olivar. <http://www.mercacei.com/>
- Revista OLIMERCA. Información de mercados para el sector del aceite de oliva y otros aceites vegetales. <https://www.olimerca.com/>
- Revista OLEO. <http://www.oleorevista.com/>
- Revista ALMACEITE. <https://revistaalmaceite.com/>

15. NORMATIVA APLICABLE A LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de Formación Profesional.

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 3/2021, por la que se modifica la LOE: LOMLOE

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Real Decreto 1147/2011, que establece la ordenación general de la formación profesional.

Decreto 436/2008, que establece la ordenación y las enseñanzas de Formación Profesional en Andalucía.

Real Decreto 1798/2008 que establece el Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y sus enseñanzas mínimas.

Orden 15/10/2009 desarrolla el currículo del Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Orden 29/9/2010 que regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación de Formación Profesional en Andalucía.

Decreto 327/2010, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los IES.

Orden de 20/8/2010 que se regula la organización y el funcionamiento de los IES.

Instrucción de 15/6/2020 de la DGFP sobre medidas educativas a adoptar en Formación Profesional al inicio del curso 20-21.

Instrucción 10/2020, relativa a las medidas educativas a adoptar en el inicio del curso 2020/2021

Instrucciones del 6/7/2020 relativa a la organización de los centros docentes por COVID19.

Instrucción 31/7/2020, relativa a medidas de transformación digital educativa en el curso 2020/2021.

Circular 3/9/2020, sobre medidas de flexibilización curricular y organizativas en curso 20-21.