

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



Módulo profesional: ELABORACIÓN DE VINOS

Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- **Ciclo Formativo de Grado Medio: (2.000 horas)**
 - ✓ **TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS DUAL**
- **Centro Educativo: I.E.S. María Bellido. Bailén (Jaén)**
 - **Curso académico 2021/2022**
 - **Profesor: Daniel Moreno Lozano**

ÍNDICE

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. BIBLIOGRAFÍA

14. 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 **Elaboración de Vinos** (a partir de ahora **ELVIN**) 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 EOBYD 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 adecua a la normativa vigente que regula la adaptación de la programación al **contexto actual motivado por la pandemia COVID-19**.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

2.1 Contextualización al módulo.

El módulo profesional ELVIN contribuye a la adquisición:

- a) Del título de *Técnico en Aceites de Oliva y Vinos*.
- b) De la *competencia general* consistente en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.
- c) De la cualificación profesional completa: Elaboración de vinos y licores INA 174_2
- d) De los objetivos generales: a, b, c, f, h, i, k, l, m, n, o, p, q, desarrollados en el punto 4 de esta programación.
- e) De las competencias profesionales, personales y sociales: a, b, e, g, h, j, k, l, n, ñ, o, las cuales se exponen en el punto 6 de esta programación.
- f) De las unidades de competencia:
UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.

El módulo tiene una duración de **256 horas**, con una distribución semanal de **8 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.

Población: 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.

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

El proyecto educativo lo he contextualizado en dos aspectos fundamentales:

- 1) **Organizativo: Organizativo:** El centro educativo cuenta en el presente curso escolar cuenta con unos 918 alumnos y alumnas. En la actualidad hay 32 grupos distribuidos en ESO, Bachillerato, FP de Grado Superior y de Grado Medio, FPB (Servicios Administrativos) y ESPA. En el edificio situado en C/ Cuesta del Molino se encuentran ubicados los Ciclos Formativos, 2º Curso de FPB y el 1er Curso de la ESO.

2) **Curricular:** los planes y proyectos incluidos en el proyecto educativo para el curso 21-22 son: *En el centro se está desarrollando:*

Plan de Prevención y Riesgos Laborales.
Bilingüismo. Escuela y Espacio de Paz.
Vivir y Sentir el Patrimonio.
Aula de Jaque.
PROA.
Practicum Máster de Secundaria.
Inicia Cultura Emprendedora.
Biblioteca. Aldea-Huerto Escolar.
Igualdad de Género.
Erasmus+. ComunicA.
Vida Saludable.
Transformación Digital.
Deporte en la Escuela. Convivencia.
Prevención de Violencia de Género.
Forma Joven.
Hypatia. Erasmus+Finding your voice II.
Prácticas CCE y Psicología. IMPULSA.

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 ELVIN le permite utilizar el razonamiento lógico, establecer relaciones causa-efecto o formular hipótesis.
- ✓ Desarrollo y afianzamiento del *lenguaje*, el módulo ELVIN 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 ELVIN 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 de ESO.

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.

Los puestos de trabajo más relevantes relacionadas con el módulo ELVIN son: elaborador de vinos y otros derivados; operador de sección de embotellado y/o envasado; auxiliar de laboratorio, control de calidad y comercial en industrias de bebidas.

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:

		i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso.	2%		
		j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y PRL	2%		
1	RA 3	Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.	3 6%	4	5
	2 CE	a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino. b) Se han identificado los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo. c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica. d) Se han identificado las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica. e) Se han realizado los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras. f) Se han reconocido otras alternativas tecnológicas. g) Se ha trasegado y sulfitado el vino. h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.	1% 1% 1% 1% 0,5% 0,5% 0,5% 0,5%	3^a	PE PP PO RP T
1	RA 4	Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.	3 21%	4	5
	2 CE	a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas b) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación. c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar. d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto. e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración. f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros. g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones. h) Se ha realizado la estabilización tártrica de los vinos. i) Se han identificado los métodos de estabilización biológica. j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.	2% 3% 2% 2% 2% 2% 2% 2% 2% 2%	2^a	PE PP PO RP T
1	RA 5	Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionado las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.	3 21%	4	5
	2 CE	a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas. b) Se ha reconocido la influencia del tipo de bodega y de las condiciones ambientales en la crianza. c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza.	2% 2% 2%	3^a	PE PP PO RP T

		d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza.	2%		
		e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza.	2%		
		f) Se han identificado los riesgos durante la crianza.	2%		
		g) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en barrica.			
		h) Se han realizado los «coupages» según las especificaciones establecidas.	2%		
		i) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella.	2%		
		j) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.	2%		
		k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.	1%		
1 RA 6		Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos, describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas	3 10%	4	5
	2 CE	a) Se ha reconocido la normativa que define la elaboración de los distintos productos.	1%	3^a	PE PP PO RP T
		b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.	1%		
		c) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos.	2%		
		d) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos.	1%		
		e) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.	1%		
		f) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.	1%		
		g) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.	1%		
		h) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.	1%		
		i) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.	1%		
			1%		

* 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 ELVIN, son:

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

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.

La sociedad actual entiende por **contenidos** no sólo el aprendizaje de conceptos y datos (**saber-S**), sino el conjunto de procedimientos, destrezas y habilidades (**saber hacer-SH**) que permiten a los alumnos desarrollar las actitudes personales y sociales (**saber ser-SS**) que regulan la vida en sociedad.

Los contenidos del módulo ELVIN son formulados a partir de seis **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: OPERACIONES PREFERMENTATIVAS	
Contenidos: Saber (S), Saber Hacer (SH) y Saber Ser (SS)	
- Sistemas de elaboración. Operaciones prefermentativas. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros.	S
- Controles madurativos. Transporte a bodega	SH

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

BLOQUE II: PROCESOS DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MACERACIÓN

Contenidos: Saber (S), Saber Hacer (SH) y Saber Ser (SS)

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

- Registro y archivo de información obtenida en el desarrollo del proceso.	SS
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales. Riesgos del dióxido de carbono	S,SS

BLOQUE III: CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Contenidos: Saber (S), Saber Hacer (SH) y Saber Ser (SS)

- Influencia de la FML en la calidad de los vinos.	S
- Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML. Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH).	S
- Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Aplicaciones.	S
- 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.	S
- Control del desarrollo de la FML. Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil. Aplicación de medidas correctoras.	S, SH
- Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Microoxigenación. Fermentación maloláctica en bodega. Crianza sobre lías.	S
- Trasiego y sulfitado del vino.	SH
- Trazabilidad en el proceso.	SH, SS

BLOQUE IV: ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS

Contenidos: Saber (S), Saber Hacer (SH) y Saber Ser (SS)

- Enturbiamientos, precipitados, quiebras y otras alteraciones.	S
- Fundamentos de la estabilización coloidal.	S
- Clarificación. Productos clarificantes. Efectos. Dosis. Preparación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal.	S, SH
- Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie, tangencial).	S
- Materias filtrantes y sistemas de filtración. Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales y otros. Caracterización.	S
- Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.	SS, SH
- Control de los parámetros de filtración (caudal, presión, limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja, test de integridad).	SH, SS
- Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas.	S
- Tratamientos para la estabilización tártrica. Frío, ácido metatártrico, manoproteínas, otros en fase de experimentación. Alternativas tecnológicas.	S, SH
- Estabilización biológica. Métodos tecnológicos. Flash-pasteurización. Filtración amicróbica. Influencia en la calidad de los vinos.	S
- Correcciones y acondicionamiento físico-químico de los vinos.	S, SS

- | | |
|--|-------|
| - Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos. | S, SS |
|--|-------|

BLOQUE V: PROCESOS DE ACABADO Y CRIANZA

Contenidos: Saber (S), Saber Hacer (SH) y Saber Ser (SS)

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

BLOQUE VI: ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS, DULCES, LICOROSOS, GENEROSOS Y OTROS:

Contenidos: Saber (S), Saber Hacer (SH) y Saber Ser (SS)

- | | |
|---|-------|
| - Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros. | S |
| - Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez. | S |
| - 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. | S, SH |
| - Vinos dulces y licorosos. Tipos. Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración. Estabilización y conservación. | S, SH |
| - 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. | S, SH |
| - Vinos ecológicos. Características y tipos. | S, SS |

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 interdisciplinarios 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 ELVIN establecidas en la Orden 15 de octubre de 2009, son los siguientes:

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

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
<p>Valores convivencia, paz y educación</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esfuerzo, respeto y responsabilidad. ✓ Resolución de Conflictos. ✓ Asignación de responsabilidades. ✓ Valorar el esfuerzo.
<p>Prevención de riesgos laborales</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conocimiento y aplicación de medidas preventivas en actividades propias del módulo como recepción, fabricación y envasado de bebidas.
<p>Utilización de las TIC</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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
<p>Cultura emprendedora</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salidas profesionales del ciclo formativo. ✓ Desarrollo del espíritu emprendedor, creatividad y liderazgo. ✓ Toma de decisiones. ✓ Empresas de bebidas de la comarca.
<p style="text-align: center;">PECULIARIDADES DE ANDALUCÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conocimiento de comarcas y empresas productoras de vinos y derivados, 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 6 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	21	b(13,5%) c(13,5%) d(13,5%) e(13,5%) g(13,5%) h(13,5%) j(13,5%) k(5,5%)	1	1	Recepción de la uva y limpieza	a, b	a, k, n	1	27	10,5%
		a(15,5%) b(15,5%) c(15,5%) d(15,5%) e(15,5%) i(15,5%) k(7%)		2	Tipos de vinificación y maquinaria	C, m	B, k	1	27	10,5%
2	21	a(11,1%) c(11,1%) d(11,1%) e(11,1%) f(11,1%) g(11,1%) h(11,1%) i(11,1%) j(11,1%)	2	3	Control da la fermentación alcohólica	F, q	e, k	1	27	10,5%
		a(14,3%) b(14,3%) c(14,3%) d(14,3%) e(14,3%) f(14,3%) g(14,3%)		4	Maceración prefermentativa, fermentativa y postfermentativa	c, f,	b, e, k, n	1	27	10,5%
3	6	a(16,5%) b(16,5%) c(16,5%) d(16,5%) e(16,5%) f(16,5%) g(16,5%) h(16,5%)	3	5	Fermentación maloláctica	F, n	E, n, l, j	2	15	6%
4	21	a(25%) h(25%) i(25%) j(25%)	4	6	Fenómenos coloidales, enturbiamientos, precipitaciones y quebras	H, k, o	G, j, l, n	2	27	10,5%
		b(22,5%) c(15,5%)		7	Clarificación y filtración	H, m, p	B, g, n, ñ	2	27	10,5%

		d(15,5%) e(15,5%) f(15,5%) g(15,5%)								
5	21	a(40%) b(40%) k(20%)	5	8	Madera de roble	K, o, q	J, k, n	2	13	5%
		c(16,5%) d(16,5%) e(16,5%) f(16,5%) g(16,5%) h(16,5%)		9	Fenómenos de envejecimiento	C, k, p	B, j, ñ	3	27	11%
		a(25%) b(25%) i(25%) j(25%)		10	Crianza en botella	I, k, p	H, l, o	3	13	5%
6	10	a(16,5%) b(16,5%) c(34,5%) d(16,5%) i(16,5%)	6	11	Elaboración de vinos espumosos	K, l, m	j, o, n	3	13	5%
		a(14,3%) b(14,3%) e(14,3%) f(14,3%) g(14,3%) h(14,3%) i(14,3%)		12	Elaboración de otros vinos	B, c, k, p	A, b, o	3	13	5%
	100				TOTAL				256	100

1ºEvaluación 26 días a 4h= 104h

2ºEvaluación 24 días a 4h= 96h

3ºEvaluación 12 días a 4h= 68h

- UD1: 27h 17 sept-8 oct (7 días a 4h por día)
- UD2: 27h 8 oct- 29 oct (7 días a 4h por día)
- UD3: 27h 5 nov al 26 nov (7 días a 4h por día)
- UD4: 27h 29 nov al 10 ene (7 días a 4h por día)
- UD5: 15h 14 enero al 24 enero (4 días a 4h por día)
- UD6: 27h 28 enero al 18 feb (7 días a 4h por día)
- UD7: 27h 21 feb al 21 marzo (7 días a 4h por día)
- UD8: 13h 25 marzo al 1 abril (3 días a 4h por día)
- UD9: 27h 4 abril al 29 abril (6 días a 4h por día)
- UD10: 13h 6 mayo al 13 mayo ((3 días a 4h por día)
- UD11: 13h 13 mayo al 20 mayo (3 días a 4h por día)
- UD12: 13h 23 mayo al 30 mayo (3 días a 4h por día)

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 ELVIN se relaciona con los demás módulos** y contribuye a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

El módulo de ELVIN se interrelaciona fundamentalmente con los módulos de “Elaboración de otras bebidas y derivados”, “Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas”, “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”, “Principios de mantenimiento electromecánico”, “Venta y comercialización de productos alimentarios” e “Empresa e iniciativa emprendedora”.

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 EOBYD, 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 ELVIN 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.
- Fermentaciones, determinación de madurez uva.
- Simulaciones de envejecimiento de vinos.
- Realización de las fases de los procesos de elaboración de vinos.
- Realización de croquis de instalaciones.
- 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.
- Investigación de efectos tóxicos en la salud.
- Uso TIC: plataforma Moodle Centros y demás herramientas digitales.

f) Actividades de refuerzo y profundización:

- Búsqueda de proveedores de materias primas y auxiliares de las bebidas
- 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:

- Elaboración de vinos
- Recepción y acondicionamiento de materias primas.
- Obtención de alcohol.
- Fermentaciones.
- Determinación del grado alcohólico en vino comercial.
- Operaciones de acabado, clarificaciones, filtraciones...
- Elaboración y envejecimiento de vino.
- Determinación de acidez en vinos: total y volátil.
- Determinación de parámetros de mostos, acondicionamiento y fermentación.
- Formulación de vinos.
- Tareas cooperativas de elaboración de memorias de las prácticas, con instrumentos digitales.

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 vino: viñedos, bodegas, vinagreras...
- Charlas, coloquios y actividades con profesionales el sector del vino en nuestro IES.
- Visitas a las instalaciones del IFAPA y de distintos organismos oficiales andaluces.
- Visitas a instalaciones de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen del vino en la provincia de Córdoba.
- Actividades de promoción del ciclo formativo.
- Asistencia a cursos de formación ajenos al centro.
- Salidas al campo en Bailén, para identificar y reconocer las diferentes variedades de uva. Ver la vendimia.
- Visitas a ferias agroalimentarias relacionadas con el sector el vino en la provincia Córdoba.
- Realización de análisis sensorial de diferentes vinos con expertos externos.

Se atenderá al calendario dual para la realización de estas actividades. A modo de ejemplo:

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 vino 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 ELVIN** se imparte en 1º curso, con una carga horaria de **256 horas**, impartándose **8 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, taller-bodega, 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 ELVIN:

<https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/centros/jaen/login/index.php>

Enlace sala videoconferencias ELVIN:

<https://meet.google.com/pmw-pkcv-kud>

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

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 y memorias
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 2d: Se ha controlado que los parámetros de fermentación y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos.			
Calificación 1-4	Calificación 5-6	Calificación 7-8	Calificación 9-10
Comete muchos errores graves. No controla los procesos de fermentación y maceración. Gran imprecisión e inseguridad.	Sin errores graves. Controla los procesos de fermentación y maceración. Algunas imprecisiones e inseguridad.	Pocos errores y leves. Controla adecuadamente los procesos de fermentación y maceración. Casi sin imprecisiones y con seguridad.	Muestra dominio. Controla con gran destreza los procesos de fermentación y maceración. 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.

Si a un alumno/a se le coge copiando en un examen (hablando, con una chuleta, con los apuntes), automáticamente esa evaluación se le suspenderá y tendrá que ir con ella a la prueba final.

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 la calificación 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 CEs 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 practicas 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 Bienal.

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.
- Explicación 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 a alumnado con discapacidad leve y TDAH. La **atención educativa** 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 alumnos.

13. 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.
- Ferrer Espinosa, Juan (2016). *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, café e infusiones*. Paraninfo.
- Madrid Cenzano, Javier, Madrid, Antonio, Esteire, L y E. Esteire (2014). *Elaboración de bebidas alcohólicas de alta graduación*. AMV Ediciones
- Macías Perez de Alarcón, Laura. (2018). *Elaboración de vinos*. Editorial Síntesis.
Material del AVFP de la Consejería de Educación

14. 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.