PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Módulo profesional: EXTRACCION DE ACEITES DE OLIVA

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: 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. 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 especifico 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 ***Extracción de aceites de oliva*** (a partir de ahora **EAO**) 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 EAO 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 EAO 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: Obtención de aceites de oliva INA 013_2
d) De los objetivos generales: b, c, d, 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, c, j, l, n, ñ, o, las cuales se exponen en el punto 6 de esta programación.
f) De las unidades de competencia:
UC0029_2: conducir los procesos de extracción y realizar operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

El módulo tiene una duración de **192 horas** (en Dual 114h en empresa y 78h en IES), con una distribución semanal de **6 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.

Respecto a las instalaciones que establece el ***Real Decreto 1147/2011***, por el que se establece la ordenación general de la FP, en 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 son: *En el centro se está desarrollando:*
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 EAO le permite utilizar el razonamiento lógico, establecer relaciones causa-efecto o formular hipótesis.
- ✓ Desarrollo y afianzamiento del *lenguaje*, el módulo EAO 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 EAO incorporaremos metodologías motivadoras e innovadoras de trabajo cooperativo y tutoría ente 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 EAO son: maestro/a de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva. Recepcionista de materias primas. Operador de sección de embotellado y/o envasado. Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas. Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas. Comercial de almazaras y bodegas

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	**Recepciona la aceituna justificando los criterios establecidas en función de la calidad del aceite que se pretende obtener**		**3 20%**	**4**	**5***
	2 CE	a) Se han descrito las operaciones de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna. b) Se hanreconocido los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna. c) Se han manejado y regulado los equipos, realizando el mantenimiento de primer nivel. d) Se ha efectuado la selección, clasificación, limpieza, lavado y almacenamiento de la aceituna. e) Se ha realizado la toma de muestra y los controles básicos. f) Se han cumplimentado los registros que aseguran la trazabilidad. g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso. h) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales.	12,5% 12,5% 12,5% 12,5% 12,5% 12,5% 12,5% 12,5%	**1ª**	PE PP PO RP T
1 RA 2	**Prepara la pasta describiendo las operaciones y parámetros de control.**		**3 20%**	**4**	**5**
	2 CE	a) Se han caracterizado las operaciones de molienda y batido. b) Se han identificado los equipos para el proceso de molienda y batido de la pasta comprobando su funcionamiento. c) Se ha relacionado el grado de molienda con el estado de madurez de la aceituna. d) Se han reconocido los servicios y materias auxiliares para la preparación de la pasta. e) Se han manejado y regulado los equipos realizando el mantenimiento de primer nivel. f) Se ha realizado la molienda y batido adicionando las materias auxiliares en el momento y dosis adecuadas. g) Se han descrito los parámetros de control en la preparación de la pasta y su influencia en la calidad del aceite. h) Se han realizado los controles básicos interpretando los resultados y aplicando las medidas correctoras. i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.	11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1%	**1ª**	PE PP PO RP T
1 RA 3	**Extrae el aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.**		**3 20%**	**4**	**5**

	2 CE	a) Se ha reconocido la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva. b) Se han identificado los métodos de extracción del aceite de oliva, justificando sus fundamentos. c) Se han manejado y regulado los equipos, realizando el mantenimiento de primer nivel. d) Se ha extraído el aceite de oliva virgen según los criterios establecidos. e) Se han tomado muestras de los subproductos para comprobar el agotamiento de orujos y alpechines. f) Se han realizado los controles básicos que aseguran la calidad. g) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras. h) Se ha comprobado desde los paneles centrales el estado del proceso. i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.	11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1%	**2ª**	PE PP PO RP T
1 RA 4	**Separa las impurezas sólidas y liquidas presentes en el aceite de oliva reconociendo los equipos y sus parámetros de control.**		**3 20%**	**4**	**5**
	2 CE	a) Se han identificado los métodos de limpieza y decantación de los aceites, justificando su fundamento. b) Se han reconocido los equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite. c) Se han manejado y regulado los equipos realizando el mantenimiento de primer nivel. d) Se han realizado las operaciones de centrifugación y/o decantación de aceites. e) Se han identificado los parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite. f) Se han realizado los controles básicos registrando y archivando la información obtenida durante el proceso. g) Se han recuperado las impurezas y justificado sus posibles aprovechamientos. h) Se ha reconocido la influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite de oliva. i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.	11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1% 11,1%	**2ª**	PE PP PO RP T
1 RA 5	**Trata los subproductos de almazara justificando los procedimientos aplicados.**		**3 20%**	**4**	**5**
	2 CE	a) Se han identificado los tipos de subproductos de almazara y su relación con el sistema de extracción. b) Se han reconocido los tratamientos de los subproductos para su reutilización y aprovechamiento. c) Se ha descrito la metodología para la extracción de aceite de orujo. d) Se han identificado los equipos e instalaciones y secuenciado las operaciones para la extracción de aceite de orujo. e) Se ha extraído el aceite de orujo según los criterios establecidos. f) Se han realizado los controles básicos y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.	10% 10% 10% 10% 10% 10%	**3ª**	PE PP PO RP T

		g) Se ha relacionado el poder contaminante de los subproductos con el método de extracción del aceite de oliva.	10%		
		h) Se ha justificado la posible aplicación del alpechín como riego fertilizante.	10%		
		i) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.	10%		
		j) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los equipos.	10%		

* 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 EAO, son:

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO
b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
k) dentificar 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.
n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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 EAO 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:* Recepción de la aceituna en la almazara**
-Operaciones de selección, clasificación, limpieza y lavado. Distribución de espacios. Almazaras e instalaciones. Equipos genéricos.
- Operación de almacenamiento. Influencia del almacenamiento de la aceituna en la calidad del aceite.
- Reconocimiento de los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
- Regulación de equipos.
- Toma de muestra y pesada continua.
- Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
- Registros que aseguran la trazabilidad.
- Documentación asociada a la recepción.
***BLOQUE II:* Preparación de la pasta describiendo las operaciones y parámetros de control.**
- Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos.
- Batido. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
- Características de la pasta. Pastas difíciles. Coadyuvantes tecnológicos.
- Manejo de los servicios y materias auxiliares para la preparación de la pasta.
- Regulación y manejo de los equipos de molienda y batido.
- Parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
- Controles básicos. Interpretación. Desviaciones y medidas correctoras.
***BLOQUE III:* Extracción el aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.**
- Evolución histórica de los sistemas de extracción.
- Métodos de extracción. Fundamentos. Aplicaciones. Criterios para la extracción del aceite de oliva virgen.
- Control del estado del proceso desde los paneles centrales.
- La extracción por presión. Prensas. Capachos y cargo.
- Sistemas continuos de extracción: características y tipos. Descripción de un decanter: características, tipos, manejo y regulación. Ventajas e inconvenientes.
- Comparación entre los sistemas de extracción.
- Regulación y manejo de los equipos de extracción.
- Controles básicos de subproductos. Orujos (humedad, grasa sobre húmedo y grasa sobre seco) y alpechines (humedad, grasa y sólidos totales). Desviaciones. Medidas correctoras. Registros.
***BLOQUE IV:* Separación las impurezas sólidas y liquidas presentes en el aceite de oliva reconociendo los equipos y sus parámetros de control.**
- Métodos de limpieza y decantación de los aceites. Fundamentos.
- Equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite. Manejo y regulación.
- Regulación y control en las operaciones de tamizado, centrifugación vertical, decantación y almacenamiento previo.
- Parámetros de control y su influencia en la calidad.
- Controles básicos. Medidas correctoras. Registros.

-Recuperación de las impurezas y justificación de sus aprovechamientos. Influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite
***BLOQUE V:* Tratamiento los subproductos de almazara justificando los procedimientos aplicados.**
- El orujo. Características, tipos y aplicaciones.
- Segunda centrifugación. Regulación y manejo. Ventajas e inconvenientes.
- Extracción de aceite de orujo. Secuenciación de las operaciones. Equipos e instalaciones. Controles básicos y medidas correctoras.
- El alpechín. Características y tipos. Eliminación de alpechines. Aplicaciones
- Relación entre el poder contaminante de los subproductos y el método de extracción.
Valoración del ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.
-Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales

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 EAO 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.
c) Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
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.
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
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, extracción de aceites de oliva.
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, refinerías de la comarca.
PECULIARIDADES DE ANDALUCÍA ✓ Conocimiento de comarcas y empresas productoras de aceites, 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 5 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	20	A, b, c, d, e, f, g, h	1	1	Recepción de la aceituna en la almazara	b,c,k	a, ñ ,l	1	38	20%
2	20	a, b, c, d, e, f, g, h, i	2	2	Preparación de la pasta	C,d,k	B,c,j	1 2	39	20%
3	20	a, b, c, d, e, f, g, h, i	3	3	Extración el aceite de oliva	D,k,l	B,c,j	1 2	39	20%
4	20	a,b,c,d ,e,f,g, h,i,	4	4	Separación las impurezas sólidas y liquidas presentes en el aceite	K,o,p,q	L,n,ñ	2 3	38	20%
5	20	a, b, c, d, e, f, g, h, I, j	5	5	Tratamiento los subproductos de almazara	N,o,p,q	L,n,ñ,o	3	38	20%
	100				TOTAL				192	100

1ºEvaluación 80h
2ºEvaluación 74h
3ºEvaluación 38h

UD1: 38h 15 sept-27 oct
UD2: 39h 27 oct- 17 dic
UD3: 39h 20 dic al 21 feb
UD4: 38h 22 feb al 8 abril
UD5: 38h 18 abril 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 EAO se relaciona con los demás módulos** y contribuye a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

El módulo de EAO se interrelaciona fundamentalmente con los módulos de "Acondicionamiento de aceites de oliva", "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 practica 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 EAO, 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 EAO 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.
- Madurez de la aceituna.
- Tratamiento de residuos de la almazara
- Realización de las fases de los procesos de extracción de aceites de oliva.
- 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.
- Uso TIC: plataforma Moodle Centros y demás herramientas digitales.

f) Actividades de refuerzo y profundización:

- Búsqueda de proveedores de materias primas y auxiliares 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:

-Extracción de aceite
-Recepción y acondicionamiento de materias primas.
-Determinación del grado acidez y demás parámetros.
-Tareas cooperativas de elaboración de memorias de las prácticas, con instrumentos digitales.
-Prácticas en empresas.
-Memorias de visitas realizadas.
-Exposiciones orales.

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 EAO** se imparte en 1º curso, con una carga horaria de **192 horas**, impartiéndose **6 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 AAO:
https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/centros/jaen/login/index.php
Enlace sala videoconferencias AAO:
https://meet.google.com/fdw-oopf-mwu

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 3a: Se ha reconocido la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva.			
Calificación 1-4	**Calificación 5-6**	**Calificación 7-8**	**Calificación 9-10**
Comete muchos errores graves. No ha reconocido la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva. Gran imprecisión e inseguridad.	Sin errores graves. Reconoce con imprecisión la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva. Algunas imprecisiones e inseguridad.	Pocos errores y leves. Reconoce la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva. Casi sin imprecisiones y con seguridad.	Muestra dominio. Reconoce con gran destreza evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva. 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.
- 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 a alumnado con discapacidad leve y autismo. 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 dos alumnos.

13. ALUMNADO DUAL

<u>Temporalización Dual del Módulo profesional EAO</u>

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 1 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. RECEPCIONA LA ACEITUNA JUSTIFICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS EN FUNCIÓN DE LA CALIDAD DEL ACEITE QUE SE PRETENDE OBTENER.

-Criterios evaluación en EMPRESA: b, c, d, g, e, f, g, h
-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN **INICIAL**: a, b, d, e, h
-Actividades en empresa: 1 *Recepción de la materia prima antes del proceso de producción*
-Actividades en empresa: 25 *Documentación en la recepción de aceituna*.

RA2. PREPARA LA PASTA DESCRIBIENDO LAS OPERACIONES Y PARÁMETROS DE CONTROL.

-Criterios evaluación en EMPRESA: b, c, d, e, f, g, h, i
-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN **INICIAL**: a, b, g, i
-Actividades en empresa: 2 *Molienda y batido de la pasta de aceituna*

RA3. EXTRAE EL ACEITE DE OLIVA RELACIONANDO LAS OPERACIONES CON EL PRODUCTO A OBTENER.

-Criterios evaluación en EMPRESA: b, c, d, e, f, g, h
-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN **INICIAL**: a, b, i
-Actividades en empresa: 3 *Proceso de extracción de aceite de oliva virgen extra*

RA4. SEPARA LAS IMPUREZAS SÓLIDAS Y LIQUIDAS PRESENTES EN EL ACEITE DE OLIVA RECONOCIENDO LOS EQUIPOS Y SUS PARÁMETROS DE CONTROL.

-Criterios evaluación en EMPRESA: b, c, d, e, f, g, h, i
-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN FINAL: a, b, i
-Actividades en empresa: 3 *Proceso de extracción de aceite de oliva virgen extra*

RA5. TRATA LOS SUBPRODUCTOS DE ALMAZARA JUSTIFICANDO LOS PROCEDIMIENTOS APLICADOS.

-Criterios evaluación en EMPRESA: a, b, g, j
-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN FINAL: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j
-Actividades en empresa: 5 *Extracción de los subproductos de almazara.*
-Actividades en empresa: 33 *Tratamiento de residuos en las empresas del sector oleícola.*

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.**

Quitar esto de la programación
Formación inicial EAO para mi:

RA1. RECEPCIONA LA ACEITUNA JUSTIFICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS EN FUNCIÓN DE LA CALIDAD DEL ACEITE QUE SE PRETENDE OBTENER.

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

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

a) Se han descrito las operaciones de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
b) Se han reconocido los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
d) Se ha efectuado la selección, clasificación, limpieza, lavado y almacenamiento de la aceituna.
e) Se ha realizado la toma de muestra y los controles básicos.
h) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

-Actividades en empresa: 1 *Recepción de la materia prima antes del proceso de producción*
-Actividades en empresa: 25 *Documentación en la recepción de aceituna*.

RA2. PREPARA LA PASTA DESCRIBIENDO LAS OPERACIONES Y PARÁMETROS DE CONTROL.

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

-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN **INICIAL**: a, b, g, i

a) Se han caracterizado las operaciones de molienda y batido.
b) Se han identificado los equipos para el proceso de molienda y batido de la pasta comprobando su funcionamiento.
g) Se han descrito los parámetros de control en la preparación de la pasta y su influencia en la calidad del aceite.
i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

-Actividades en empresa: 2 *Molienda y batido de la pasta de aceituna*

RA3. EXTRAE EL ACEITE DE OLIVA RELACIONANDO LAS OPERACIONES CON EL PRODUCTO A OBTENER.

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

-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN **INICIAL**: a, b, i

a) Se ha reconocido la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva.
b) Se han identificado los métodos de extracción del aceite de oliva, justificando sus fundamentos.
i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

-Actividades en empresa: 3 *Proceso de extracción de aceite de oliva virgen extra*

RA4. SEPARA LAS IMPUREZAS SÓLIDAS Y LIQUIDAS PRESENTES EN EL ACEITE DE OLIVA RECONOCIENDO LOS EQUIPOS Y SUS PARÁMETROS DE CONTROL.

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

-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN FINAL: a, b, i

a) Se han identificado los métodos de limpieza y decantación de los aceites, justificando su fundamento.
b) Se han reconocido los equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite.
i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

-Actividades en empresa: 3 *Proceso de extracción de aceite de oliva virgen extra*

RA5. TRATA LOS SUBPRODUCTOS DE ALMAZARA JUSTIFICANDO LOS PROCEDIMIENTOS APLICADOS.

-Criterios evaluación en EMPRESA: a, b, g, j

-Criterios de evaluación en IES FORMACIÓN FINAL: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j

a) Se han identificado los tipos de subproductos de almazara y su relación con el sistema de extracción.
b) Se han reconocido los tratamientos de los subproductos para su reutilización y aprovechamiento.
c) Se ha descrito la metodología para la extracción de aceite de orujo.
d) Se han identificado los equipos e instalaciones y secuenciado las operaciones para la extracción de aceite de orujo.
e) Se ha extraído el aceite de orujo según los criterios establecidos.
f) Se han realizado los controles básicos y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
g) Se ha relacionado el poder contaminante de los subproductos con el método de extracción del aceite de oliva.
h) Se ha justificado la posible aplicación del alpechín como riego fertilizante.
i) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.
j) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los equipos.

-Actividades en empresa: 5 *Extracción de los subproductos de almazara.*
-Actividades en empresa: 33 *Tratamiento de residuos en las empresas del sector oleícola.*

Quitar esto de la programación
Formación inicial EAO para mi:

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, Mª 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/agriculturapescaydesarrollorural.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.