

# **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**



## **DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

### **I.E.S. MARÍA BELLIDO BAILÉN 2021-2022**

#### **ÍNDICE GENERAL**

#### **1. CONSIDERACIONES GENERALES**

- 1.1. Prioridades Establecidas en el Proyecto Educativo.
- 1.2. Contexto. Características del alumnado y del centro
- 1.3. Distribución del profesorado asociado al Departamento.
- 1.4. Marco Legal.

#### **2. PROYECTO CURRICULAR DEL CICLO FORMATIVO**

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Módulos profesionales de primer y segundo curso: Duración y distribución horaria.

- 2.3. Campo profesional y competencia general.
- 2.4. Competencias profesionales y entorno profesional.
- 2.5. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.
- 2.6. Objetivos generales del ciclo formativo.
- 2.7. Secuenciación de las actividades formativas y temporalización de las mismas.
- 2.8. Metodología enseñanza presencial. Metodología Docencia Telemática, Adaptación Covid19.
- 2.9. Criterios generales de evaluación para el alumnado de ciclos formativos de la familia profesional.
- 2.10. Criterios comunes de calificación.
- 2.11. Actividades de recuperación para el alumnado con módulos pendientes.
- 2.11.1. Evaluaciones Ordinarias.
- 2.12. Autoevaluación o Evaluación de la Programación.
- 2.13. Promoción.
- 2.14. Atención a la diversidad.
- 2.15. Plan de tutoría y orientación profesional.
- 2.16. Actividades complementarias y extraescolares.
- 2.17. Finalidades, Características y Condiciones del Proyecto Dual.
- 2.18. Préstamo anual de libros del Departamento al alumnado.

### **3. PROGRAMACIONES DE LOS MÓDULOS QUE SE DESARROLLAN EN EL PRIMER CURSO**

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Análisis Sensorial
- Extracción de aceites de oliva.
- Elaboración de vinos.
- Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria.

### **4. PROGRAMACIONES DE LOS MÓDULOS QUE SE DESARROLLAN EN EL SEGUNDO CURSO**

- Ventas y comercialización de productos alimentarios.
- Principios de mantenimiento electromecánico
- Elaboración de otras bebidas y derivados.
- Acondicionamiento de aceites de oliva.
- Formación en centros de trabajo.
- Horas de Libre Configuración

## **1. CONSIDERACIONES GENERALES**

### **1.1. PRIORIDADES ESTABLECIDAS EN EL PROYECTO EDUCATIVO**

En los últimos tiempos, la empresa, ha sufrido una rápida evolución tanto a nivel tecnológico como de gestión. En dicha evolución, el empresario ha tenido que modernizar su empresa tanto física como a nivel organizativo y como no, en cuanto al perfil profesional de los que en ella trabajan. La competencia es mucha y muy variada, por ello, la empresa necesita constantemente de personas preparadas que día a día la mantengan en alza ofreciendo una cantidad y calidad de servicio y de gestión.

La prospectiva del título en el sector oleícola y vitivinícola:

1. El sector vitivinícola español es el mayor del mundo por superficie cultivada y el tercero en nivel de producción.
2. El sector oleícola español es el primero en nivel de producción y recientemente el sector oleícola se ha posicionado como el mayor exportador del mundo.
3. Sin embargo, la globalización de los mercados, la mejora del transporte y la internacionalización de los hábitos de consumo han provocado, la aparición de nuevos países productores que basan su éxito en la liberalización de la legislación, en el empleo de estrategias agresivas de marketing utilizando diseños y productos novedosos adaptados a los gustos del consumidor moderno y en una buena relación calidad/precio empleando técnicas innovadoras que en los países tradicionales no son habituales.
4. Las grandes empresas apuestan por un modelo similar al existente en el nuevo mundo diversificando la producción y minimizando los riesgos.
5. Las pequeñas y medianas empresas han de enfocar su actividad en productos de calidad y en redes de comercialización alternativas, por lo que tienen que utilizar diversas estrategias como la de asociar el producto a una zona determinada de tradición oleícola y/o vitivinícola, emplear técnicas respetuosas con el medio ambiente, productos naturales, ecológicos, etc. La venta de sus productos se canalizan fundamentalmente a través de tiendas especializadas o circuitos más restringidos donde hay un gran contacto con el cliente.
6. Las cooperativas, por su parte, de gran importancia en estos sectores, son motores del desarrollo rural pero tienen que hacer un esfuerzo por modernizarse tanto a nivel

de instalaciones como de formación técnica de los trabajadores además de buscar vías para mejorar su rentabilidad.

7. La incorporación de las tecnologías de la información y de la comunicación va a facilitar una serie de cambios tecnológicos en las diferentes empresas en cuanto a:

- a) Mecanización creciente de la producción y de los controles de calidad.
- b) Implantación de las tecnologías de la información y de la comunicación en el área de ventas para una mejor atención al cliente.
- c) Mayor control y automatización de los almacenes.
- d) Implantación de los sistemas de intercambio electrónico de datos.
- e) Diseño de páginas WEB como apoyo a la comercialización para acercar los productos y su elaboración al consumidor.

8. Todo ello implica que en estos sectores se esté demandando una mano de obra cada vez más cualificada con conocimientos de las tecnologías de la información y de la comunicación y asumiendo funciones de calidad, prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y protección ambiental. Además se están valorando las actitudes para trabajar en equipo, mantener un espíritu abierto a las innovaciones e implicarse en la vida de la empresa compartiendo con ésta objetivos, tradiciones y valores.

Con este ciclo y con los contenidos asociados a las unidades de competencia que en él se detallan, se pretende formar a un alumnado que alcance el perfil profesional que la empresa actual demanda, o lo que es lo mismo, profesionales capaces de desarrollar de forma correcta y eficaz, todas y cada una de las tareas que corresponden a un Técnico.

## 1.2. CONTEXTO. CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO Y DEL CENTRO

### A NIVEL DE CENTRO

#### Localización geográfica

El IES María Bellido se encuentra ubicado en la localidad de Bailén; situada en el cuadrante noroccidental de la provincia, posee una superficie de 117,14Km<sup>2</sup>, 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./ Km<sup>2</sup>) ; población que ha crecido ininterrumpidamente desde principios de siglo. Un 2,8% de esta población es extranjera proveniente de Europa, África, América y Asia.

#### -Recursos económicos

Las actividades económicas predominantes son:

ACTIVIDAD	TRABAJADORES POR SECTOR	EMPRESAS POR SECTOR
Agricultura	7,4%	28,2%
Industria	30%	16,6%
Construcción	11%	8,4%
Servicios	51,6%	46,8%

- Actividades agrícolas: olivar (gran parte de regadío), viña (explotada en cooperativas vitivinícolas y con una buena comercialización de vinos), matorral, pastos, encinares y ganadería.

- Actividades industriales: fundamentalmente la industria ceramista y de fabricación de materiales de construcción. Con la crisis actual la industria ha sido fuertemente golpeada en nuestro entorno.

- Actividades de servicios: junto a la cerámica, las actividades con ellas ligadas del transporte y los servicios conexos con la carretera, también generan un gran número de puestos de trabajo.

-Cultura y ocio:

Bailén cuenta con instalaciones deportivas (Pabellón cubierto, Piscina y Gimnasio municipal, Campos de Deportes), casa de la Cultura, Centro de información de la Mujer, etc. Distintas Asociaciones culturales trabajan en el municipio a través de talleres y actividades de diversa índole.

#### Características del centro

a) Ubicación: el Centro se encuentra ubicado en el mismo casco urbano. Consta de 2 edificios: uno en la C/ Juan Salcedo Guillén y otro en C/ Cuesta del Molino.

b) Características: el actual IES “María Bellido” fue creado en el curso 98-99 con la fusión de los IB “María Bellido” e IFP “Infanta Elena”. Consta, pues de 2 edificios distantes entre sí 250 metros, lo que conlleva el desplazamiento del profesorado de unas instalaciones a otras para impartir sus clases.

c) Recursos: aulas de Música, Plástica, Gimnasio y Tecnología. Laboratorios, Informática (5 aulas TIC y carros con portátiles), Talleres y dependencias para servicios generales.

d) Zona de influencia: nuestra zona comprende las localidades de Baños de la Encina, Guarromán y Bailén para las enseñanzas no obligatorias (Ciclos Formativos y Bachilleratos)

-Desde el punto de vista organizativo

El Centro está constituido por unos 900 alumnos/as. En la actualidad hay 33 grupos distribuidos en ESO, Bachillerato, FP de Grado Superior y de Grado Medio, FPB (auxiliar de gestión administrativa) y ESA.

Además de las aulas de los distintos grupos, existen aulas específicas. En el edificio situado en c/ Cuesta del Molino están ubicados los Ciclos Formativos, 2º curso de FPB y el 1er curso de la ESO.

-Desde el punto de vista curricular, en el centro se está desarrollando los siguientes PLANES Y PROGRAMAS EDUCATIVOS 21-22:

- RED ANDALUZA ESCUELA ESPACIO DE PAZ
- ALDEA-HUERTO ESCOLAR Y SEMILLAS (ECOESCUELAS)
- PROA
- PRÁCTICUM
- TRANSFORMACIÓN DIGITAL EDUCATIVA
- PROGRAMA DE CENTRO BILINGÜE- INGLÉS
- ESCUELAS DEPORTIVAS
- PLAN DE IGUALDAD DE GÉNERO EN EDUCACIÓN
- PLAN DE SALUD LABORAL Y P.R.L.
- COMUNICA
- FORMA JOVEN
- PLAN DE CONVIVENCIA
- PLAN DE BIBLIOTECA
- AULADJAQUE
- HYPATIA
- INNICIA
- ERASMUS + KA.229 “FINDING YOUR VOICE 2”
- ERASMUS + FP
- VIVIR Y SENTIR EL PATRIMONIO
- IMPULSA

#### A NIVEL DE ALUMNADO

Se presentan a continuación los datos obtenidos tras la encuesta realizada al alumnado del Centro. En dichos datos hemos agrupado a los alumnos en dos grupos diferentes: un primero está formado por los alumnos de ESO y Bachillerato y el segundo está constituido por el alumnado de FP, PCPI-FPB y ESA; dado que consideramos difieren en edad así como en su situación social.

En el primer grupo un 98% de los alumnos viven con sus padres frente al 82% del segundo. El 27% de los padres –ambos progenitores- de los alumnos del primer grupo tienen un trabajo pero solo tienen un trabajo fijo el 19% de ellos. En el segundo grupo trabajan un 12% de los padres, siendo trabajo fijo el del 9% de ellos. Solo el 8-9% de los

padres de nuestro alumnado del primer grupo tienen estudios universitarios; la mayor parte de ellos (30-33%) tienen estudios primarios o medios. En el segundo grupo entre el 2 y el 4% de los padres posee estudios universitarios teniendo la mayoría (43-44%) estudios básicos.

El 27% en el primer grupo y el 19% en el segundo reciben algún tipo de ayuda por estudios.

En cuanto a los otros miembros de la familia, concretamente hermanos/as de nuestro alumnado, un 76% de los del primer grupo estudian, frente al 49% en el segundo grupo; un 12% trabajan y otro 12% realizan las dos cosas a la vez en el primer grupo, frente al 36% y 15% respectivamente en el segundo grupo.

La respuesta a la pregunta si tienen o disponen de libros de consulta, enciclopedias e Internet en casa, entre el 89-97% contesta que sí en el primer grupo y entre el 85-88% en el segundo. El tiempo que se le dedica diariamente al estudio es superior a 1 hora en un 48% del alumnado del primer grupo y en un 43% en el segundo.

Finalmente el tiempo libre y de ocio queda repartido fundamentalmente entre salir con amigos/as (34% - 26%), hacer deporte (30% - 28%), escuchar música y, en menor medida, ver la televisión. Los alumnos mayores, es decir, los del segundo grupo dedican su tiempo libre en un 21% a otras actividades, sin especificar.

### 1.3. DISTRIBUCIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO	MODULOS IMPARTIDOS
Francisco Javier Aliaga Gallegos (Tutor del ciclo 1º AOV y Profesor de seguimiento Dual)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.</li><li>- Análisis sensorial.</li><li>- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Formación y orientación laboral.</li><li>- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.</li></ul>
Daniel Moreno Lozano (Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias, Coordinador del Proyecto Dual, Profesor de seguimiento dual y Profesor del ciclo AOV)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Extracción de aceites de oliva.</li><li>- Elaboración de vinos.</li></ul>
Inmaculada Rueda Jándula (Coordinadora de Ciclos Formativos y Profesora del ciclo AOV)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Formación y orientación laboral</li></ul>

### 1.4. MARCO LEGAL

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.

Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y se establecen las bases para la implantación progresiva de la Formación Profesional de carácter dual en España, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas que tienen por objeto la cualificación profesional de las personas combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación, propiciando una participación más activa de la empresa en el propio proceso formativo del alumnado.

## **2. PROYECTO CURRICULAR DEL CICLO FORMATIVO**

### **2.1 INTRODUCCIÓN**

Las industrias de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas constituyen sectores de gran importancia socioeconómica en nuestra Comunidad Autónoma y más concretamente en nuestra comarca.

La implantación en el IES María Bellido el Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos en su modalidad de Formación Profesional Dual para algunos

alumnos y no Dual para otros (*podrían ir todos a Dual si hubiera suficientes puestos formativos en las empresas, y así lo decide el equipo educativo*), supondrá una formación principalmente orientada al empleo (innovadora, accesible y flexible), que se adapta a las necesidades del tejido productivo, y que cuenta con la participación activa de las empresas.

A través de la combinación de la formación recibida en el centro educativo con la actividad formativa en un centro de trabajo, se pretenden alcanzar los siguientes objetivos:

- Adecuar la Formación Profesional a las necesidades de las empresas y favorecer la transferencia de conocimientos entre empresas y centros educativos.
- Dotar a las empresas de un capital humano con las competencias y habilidades sociales y profesionales necesarias para incorporarse al mundo laboral.
- Incrementar las posibilidades de inserción laboral del alumnado y, de este modo, mejorar la productividad y la tasa de ocupación.

## 2.2 MÓDULOS PROFESIONALES DE PRIMER Y SEGUNDO CURSO: DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

1. Son módulos profesionales de primer curso los siguientes:

- a) Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- b) Análisis sensorial.
- c) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Formación y orientación laboral.
- d) Extracción de aceites de oliva.
- e) Elaboración de vinos.
- f) Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- g) Formación y orientación laboral.

2. Son módulos profesionales de segundo curso los siguientes:

- a) Principios de mantenimiento electromecánico.
- b) Acondicionamiento de aceites de oliva.
- c) Elaboración de otras bebidas y derivados.
- d) Formación en Centros de trabajo.
- d) Venta y comercialización de productos alimentarios.
- e) Empresa e iniciativa emprendedora.

3. Duración y distribución horaria semanal para los módulos de Ciclo Formativo

Módulos	Distribución de horas		
	Horas totales	Horas semanales de 1º curso	Horas semanales de 2º curso
0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	192 (87 DUAL)	6	
0317 Extracción de aceites de oliva.	192 (114 DUAL)	6	
0318 Elaboración de vinos.	256	8	
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	63 (24 DUAL)		3
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	168 (100 DUAL)		8
0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.	189		9
0321 Análisis sensorial.	96 (41 DUAL)	3	
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.	63 (13 DUAL)		3
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	64 (32 DUAL)	2	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64 (32 DUAL)	2	
0322 Formación y orientación laboral.	96 (28 DUAL)	3	
0323 Empresa e iniciativa emprendedora.	84 (18 DUAL)		4
0324 Formación en centros de trabajo	410		
Horas de libre configuración(PME)	63 (42 DUAL)		3
<b>TOTAL</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### 2.3 CAMPO PROFESIONAL Y COMPETENCIA GENERAL

Este ciclo, pretende formar profesionales capaces de desempeñar tareas propias de “TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS”, Ciclo Formativo de Grado Medio, correspondiente a la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, establecido por el Real Decreto: 1798/2008 (BOE: 25/11/2008), y cuyo currículo lo establece la Orden de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo del Título de Técnico en Aceites y Vinos.

La competencia general, y por tanto el eje organizador de este ciclo formativo, exige que al final de la formación en Centro Educativo y en Centros de Trabajo, el alumno sea capaz de:

“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”.

### 2.4 COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ENTORNO PROFESIONAL

El Ciclo tiene como principal objetivo que los alumnos obtengan las competencias profesionales definidas, no solamente a partir de actividades educativas basadas en la transmisión y asimilación de conocimientos además de la puesta en práctica de lo aprendido y el desarrollo de las mismas en el campo laboral, sino que el alumnado debe exponer ideas /trabajos que reflejen tanto el mundo real, como el laboral o el educativo. Con lo cual, para que el aprendizaje sea eficaz, es necesario establecer una conexión entre todos los Módulos y las prácticas formativas desarrolladas en la propia empresa.

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

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- c) Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.

- i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- o) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- p) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- q) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- r) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- t) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- u) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- v) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

#### Entorno profesional

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

- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Maestro 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

## 2.5 RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL TÍTULO

Cualificaciones profesionales completas:

Obtención de aceites de oliva. INA 013\_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0029\_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

UC0030\_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

Elaboración de vinos y licores INA 174\_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes 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.

UC0551\_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UC0314\_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

## 2.6 OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.

- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- o) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- p) 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.
- q) 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.
- r) 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.
- s) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- u) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- v) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

w) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

## 2.7 SECUENCIACIÓN DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS MISMAS

Para el alumnado que curse la modalidad Dual, el profesorado y los expertos de la empresa trabajarán de manera conjunta a lo largo de los dos cursos de duración para hacer una distribución de contenidos y secuenciación temporal acorde con las características de la empresa y sus respectivos modelos productivos. La distribución se hará por jornadas diarias completas, o bien en el centro educativo o bien en la empresa. Las jornadas para las actividades formativas en el centro educativo será de 6 horas/ día, en horario de mañana, y la jornada para las actividades formativas en la empresa se realizará en horario a determinar por la empresa según las necesidades del proceso productivo.

La temporalización del curso académico 2021-2022 quedará distribuida de la siguiente forma:

<b>CURSO 2021-2022</b>
Desde el inicio del curso hasta el 2 de noviembre del 2021, el alumnado recibirá la <b>Formación Inicial</b> en el centro educativo, junto al alumnado no dual (si lo hubiere).
La <b>formación (Dual) en alternancia en Empresas</b> , se desarrollará del 3 de noviembre 2021 al 1 de marzo 2022 (42 días a 8 horas diarias, asistiendo los lunes y viernes de este periodo formativo al IES)
La formación en <b>alternancia en el IES</b> se desarrollará se desarrollará del 3 de noviembre 2021 al 2 de marzo 2022
La formación en <b>el IES</b> se desarrollará se desarrollará de 3 de marzo 2022 al 31 de mayo 2022

Debemos tener presente, que dada la estacionalidad de los sectores objetos de estudio, pueden surgir a lo largo del curso variaciones significativas en cuánto al período formativo en las empresas, por lo tanto en caso de que fuera necesario se arbitrarán los mecanismos necesarios para compensar todas aquellas alteraciones que pudiesen existir.

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

## 2.8. METODOLOGÍA ENSEÑANZA PRESENCIAL. DOCENCIA FORMACIÓN TELEMÁTICA, ADAPTACIÓN COVID19.

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 de cada módulo profesional:** indicado en cada programación.

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.

### METODOLOGÍA ENSEÑANZA PRESENCIAL

Destacaremos una serie de principios metodológicos, apoyados por las teorías psicopedagógicas actuales (Aprendizaje Social: A. Bandura y cognitivismo - constructivismo: J. Piaget, D. Ausubel, L.S. Vygotski y J. Bruner) y que definen nuestro Sistema Educativo (recogidos en los planteamientos de la LOMCE, LOE y LEA), que estarán presentes y guiarán la actuación educativa.

Enfoque Globalizador. A lo largo de la programación, intentaremos que el principio de globalización esté muy presente. No sólo como una suma de materias a partir de un centro de interés tratado, sino como una posibilidad de aprender significativamente nuevos conocimientos. Es necesario presentar un ambiente en el que interaccionen las ideas previas del alumno o alumna con la integración de nuevos conceptos, siempre cercanos a su experiencia. Este hecho puede observarse en las actividades iniciales, cuestionarios escritos, láminas motivadoras, etc., donde se han propiciado la coherencia del contexto con el alumno o alumna confiriendo a los contenidos un significado potencial y motivador (principio de interés).

Aprendizaje significativo. Como docentes debemos mediar entre conocimientos y alumnado, debiendo crear estrategias que motiven a los alumnos a participar activamente de su propio aprendizaje. El contenido propuesto será significativo desde el punto de vista de su estructura interna, así como coherente, claro y organizado. La motivación también será muy importante en este proceso ya que de esta forma conseguiremos que nuestro alumnado tenga una actitud favorable hacia el nuevo aprendizaje.

Metodología activa. Entendiendo el término “metodología activa” como un conjunto de estrategias didácticas que permiten y estimulan a los alumnos y alumnas a participar realmente como sujetos de su propio aprendizaje. Estos se harán desde un aprendizaje cooperativo, fomentando las actividades de trabajo en equipo, facilitando la cooperación y favoreciendo la relación entre iguales. El propiciar estas situaciones de interacción en un ambiente rico en estímulos, en el que tenga que utilizar el mayor número de sentidos es fundamental para compensar desigualdades y atender a la diversidad de nuestro alumnado.

Atención a la diversidad. Considerando el tratamiento de la diversidad como un aspecto importante para contribuir a la compensación de desajustes que las diferencias del entorno social y cultural provocan. Se tendrá en cuenta a cada alumno/a y su ritmo de aprendizaje. Así como se les proporcionará actividades de ampliación y refuerzo respetando su evolución individual.

Colaboración con el equipo docente y agentes externos. Como parte del equipo docente colaboraré en el desarrollo de actuaciones en el centro y también con agentes externos llevando a cabo actuaciones que pudieran ser de interés para el grupo de clase

Estrategias metodológicas.

Con respecto a “cómo enseñar” creemos necesario tener especialmente en cuenta las siguientes estrategias:

- Partir, a la hora de trabajar los distintos temas, de los conocimientos previos que posee el alumnado, para favorecer la integración de los nuevos conocimientos.
- Que antes de comenzar a desarrollar una actividad, el alumnado habrá comprendido con el profesor, hasta asumirlo como algo propio, los objetivos de la tarea, es decir que las actividades y experiencias propuestas al alumnado tengan en todo momento sentido para ellos y ellas.
- Combinar el trabajo individual y el trabajo cooperativo, la interacción entre el alumnado y alumnado-profesorado, ya que, la controversia y el intercambio de puntos de vista son condición necesaria para que él que aprende reflexione sobre su propia actividad mental, tomando conciencia de los procesos y estrategias que pone en juego al ejecutar las tareas.
- Las exposiciones de contenidos teóricos se llevarán a cabo por el profesor o por los alumnos o alumnas tras un trabajo previo de búsqueda y elaboración.
- En los casos de exposiciones por parte del alumnado, la elaboración de estos materiales de exposición se realizará en pequeño grupo a partir de libros y/o de apuntes complementarios aportados por el profesor o profesora si se trata de actividades de iniciación teórica; o a partir de bibliografía especializada o de Internet si se tratan de actividades de desarrollo y profundización teórica. Estos materiales se concretarán y sintetizarán en documentos como esquemas, resúmenes, gráficos,...y se fomentará el uso de soporte audiovisual e informático como apoyo.
- El profesor será alguien que mediatiza de manera intencional la relación del alumnado con los estímulos, alguien que propone tareas, que organiza las situaciones de aprendizaje, que facilita los intercambios de puntos de vista entre el alumnado, que dirige la atención a los aspectos relevantes y hará especial hincapié en los procesos más que en los resultados obtenidos para provocar de esta manera la consecución de un grado razonable y creciente de autonomía intelectual que suponga la capacidad de utilizar los recursos necesarios para resolver situaciones problemáticas diversas, como la de reflexionar y valorar en relación con los resultados obtenidos y los ritmos de aprendizaje. Y se esforzará por instaurar en el alumnado la actitud de ir más allá de la información dada.

Los principios de intervención educativa regularán la práctica por medio de la alternancia de estrategias expositivas e indagatorias. La materialización de los principios

de intervención educativa se desarrollará a partir de técnicas variadas entre las que cabe citar: técnicas para la identificación de conocimientos previos y técnicas para el desarrollo-tratamiento de nuevos contenidos.

Entre las Técnicas para la identificación de conocimientos previos destacar:

- Los cuestionarios escritos
- Los diálogos.
- Los mapas conceptuales.
- Las representaciones improvisadas.

Entre las Técnicas para la adquisición de nuevos contenidos subrayar entre otras:

- Análisis y comentarios de casos prácticos.
- Dinámicas de grupo.
- Exposición oral.
- Debate y coloquio.
- Entrevista colectiva.
- Mapas de contenido.
- La investigación bibliográfica.

La metodología estará orientada especialmente a:

1. Favorecer en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos que le permitan adquirir una visión global y coordinada de los procesos productivos o de creación de servicios relacionados con la competencia del título.
2. Estimular en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y trabajar en equipo.
3. Integrar la teoría y la práctica.
4. Atender a las características del grupo y de cada alumno o alumna en particular.
5. Responder a las posibilidades formativas del entorno y, especialmente, a las posibilidades que ofrecen los equipamientos y recursos del centro educativo y las empresas que establezcan convenios de colaboración para realizar la formación DUAL y F.C.T.
6. Asegurar la participación activa del alumnado en los procesos de enseñanza y aprendizaje.
7. Desarrollar las capacidades creativas y el espíritu crítico del alumnado
8. Activar conductas y actitudes positivas para el trabajo, tanto si éste es dependiente como si es autónomo.
9. Incidir en el desarrollo de las capacidades de expresión, comprensión y razonamiento como pilares fundamentales para conseguir un aprendizaje.

La metodología pretende un enfoque práctico sustentado en una teoría interrelacionada con todos los módulos. Proponemos una metodología activa y participativa donde el profesor se convierte en un guía orientador del trabajo del alumno que es en realidad el que asimila, Si se pretende integrar la diversidad del alumnado, es preciso flexibilizar la metodología, alternar el trabajo individual con el grupal y dar entrada a elementos pertenecientes al ámbito de interés y al mundo en que habitualmente se mueve con confianza el alumnado. Dicho de otra manera: ante alumnos diversos los

procedimientos deben ser diferentes. Nuestros alumnos parten de concepciones diferentes, y por tanto sus habilidades y su manera de aprender también son diferentes.

Para todo esto se plantean desde cada uno de los módulos una serie de actividades y trabajos (individuales o en grupo) relacionados con las tareas propias asociadas a las diferentes unidades didácticas, que fomentan en el alumno actitudes, valores y normas encaminadas hacia el fomento de la solidaridad y el respeto a sí mismo y hacia los compañeros.

La metodología a aplicar en el aula se basa en breves exposiciones teóricas acerca de conceptos, técnicas y procedimientos fundamentales, seguidas de supuestos prácticos que hagan hincapié en los contenidos procedimentales. Se pretende que los alumnos sean capaces de utilizar las herramientas de consulta y aprendizaje que se proporcionan, más que para memorizarse todos los pasos a llevar a cabo en un supuesto práctico.

Se pretende que los materiales didácticos elaborados y entregados por el profesor a los alumnos sean otro instrumento más de consulta (además de otras fuentes bibliográficas) acerca de fundamentos, procedimientos y técnicas, que le puede ser de enorme utilidad en el desarrollo de su labor profesional futura.

Las unidades didácticas comenzarán con una pequeña presentación de los contenidos de las mismas explicándose detalladamente cuáles son los resultados de aprendizaje que se persiguen y cómo será el proceso de evaluación. Además se realizarán actividades iniciales encaminadas a la detección de conocimientos previos del alumnado sobre la materia, con objeto de ir desarrollando diferentes estrategias que adecuen el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades del alumnado.

Se fomentará la adquisición de nuevos hábitos de trabajo en relación a:

- La planificación, técnicas de estudio más idóneas y la utilización correcta de los recursos materiales.
- La formación de grupos de trabajo en determinadas ocasiones para ciertas actividades.
- Una metodología motivadora que capte la atención y despierte el interés del alumnado incorporando las TIC's (utilización de formatos digitales, aplicaciones informáticas, búsqueda y selección de información a través de la web, etc.).
- La realización de visitas técnicas a empresas relacionadas con el sector, de manera que la realidad laboral le resulte tangible y le sea útil para descubrir herramientas que le permitirán la actualización en relación a los avances científico-tecnológicos.

### METODOLOGÍA FORMACIÓN TELEMÁTICA

- En todo momento se tendrá en cuenta y se aplicará el **Protocolo de Actuación COVID19 del IES**, el cual es conocido por las familias, alumnado y profesorado.

- Se contempla el caso de una posible situación excepcional de **DOCENCIA TELEMÁTICA**, según indica en punto 10 del Protocolo de Actuación COVID19 del IES:

De determinarse por la autoridad competente, la suspensión de la actividad lectiva presencial para nuestro grupo de 1ºAOV, se aplicarán las siguientes actuaciones, quedando adaptadas las programaciones didácticas del departamento a las mismas:

- El profesorado estará disponible y localizable en su horario habitual de clase presencial, las clases telemáticas por videoconferencia Moodle, se ajustarán en función de las horas que tengan cada Módulo Profesional, ajustando, aproximadamente un 50% del horario semanal del módulo Profesional a clases por videoconferencia Moodle y el otro 50% para resolver dudas a aquellos alumnos/as que lo precisen. Los padres de los alumnos deberán firmar su consentimiento para que el alumno pueda continuar las clases por Moodle, que será enviado por PASEN.
- Se priorizará el refuerzo en los aprendizajes y contenidos en desarrollo sobre el avance en los nuevos aprendizajes y contenidos.
- En caso de suspensión temporal (Covid-19) de actividad lectiva presencial y de la formación en alternancia dual, el profesorado de seguimiento dual coordinará las actividades a realizar en la plataforma Moodle en función de las actividades previstas a realizar en las empresas. Si la suspensión de presencialidad fuese definitiva y el alumnado no pudiera continuar en la empresa durante la formación dual, pasaría a ser alumno NO dual.

#### **ENLACE PLATAFORMA MOODLE CENTROS:**

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

Cada módulo profesional del Departamento tendrá su aula virtual en Moodle, con su sala de videoconferencias.

Correo electrónico de los docentes del departamento:

[franciscoaliaga@iesmariabellico.es](mailto:franciscoaliaga@iesmariabellico.es)

[danielmoreno@iesmariabellido.es](mailto:danielmoreno@iesmariabellido.es)

#### **METODOLOGÍA**

Se utilizará la **Plataforma Moodle** para las clases por videoconferencia, intercambio de archivos, actividades, artículos, enlaces de vídeos, enlaces webs, actividades online y exámenes; en caso de dificultades técnicas puntuales, se utilizará: iPasen, correo electrónico, tutorías telefónicas, mensajería instantánea. Se fomentará el aprendizaje autónomo con apoyo del profesorado, con apoyo visual al alumnado mediante

libros que ellos tengan disponibles, enlaces webs, videos, artículos, material elaborado por el profesorado, así como ejercicios, actividades y tareas propuestas por el profesorado, existiendo siempre una retroalimentación entre el profesorado-alumnado-profesorado.

*Todo el alumnado ha recibido en octubre de 2021 formación presencial en IES en el aula de informática, acerca del acceso a la plataforma Moodle, se le ha explicado su funcionamiento básico de forma que, puedan acceder sin dificultad en caso de docencia telemática.*

Aquellos contenidos que sean de carácter práctico se desarrollarán a través de videos, trabajos y debates online.

El profesorado estará disponible y localizable en su horario habitual de clase presencial, las clases telemáticas por videoconferencia se ajustarán en función de las horas que tengan cada Módulo Profesional, ajustando un 50% aproximadamente del horario semanal del módulo Profesional a clases por videoconferencia Moodle y el otro 50% para resolver dudas a aquellos alumnos/as que lo precisen. Los padres de los alumnos deberán firmar su consentimiento para que el alumno pueda continuar las clases por Moodle, que será enviado por PASEN

Se priorizará el refuerzo en los aprendizajes y contenidos (Actividades de refuerzo) en desarrollo sobre el avance (Actividades de Continuidad) en los nuevos aprendizajes y contenidos, sin perjuicio de que se pueda avanzar en los nuevos aprendizajes y contenidos siempre que el docente del MP considere que el alumnado vaya alcanzando los RAs , superando los CEs y adquiriendo las Competencias Profesionales, Personales y Sociales CPPS, mediante la docencia telemática.

## **PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

En caso de la docencia telemática, utilizaremos los siguientes Instrumentos de Evaluación, asociados a los Resultados de Aprendizaje y a los Criterios de Evaluación y que son:

- Revisión de los ejercicios, actividades y tareas propuestos por el profesorado.
- Cuaderno del profesor/a.
- Cuestionarios de respuesta corta-test.
- Tareas globales.
- Debates y exposiciones online por videoconferencia sobre trabajos propuestos, contenidos, correcciones, etc.
- Prácticas y sus memorias.

### **Criterios de calificación:**

Para el alumnado que realice el Plan de Continuidad durante la docencia telemática, se recogerá la calificación obtenida por el alumno en las tareas realizadas a lo largo de la docencia telemática, siendo estas calificadas de “0 “ a “10”.

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

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

Se controlará la asistencia al alumnado durante las sesiones de clase telemáticas, al igual que se realiza durante las clases presenciales.

-Se valorará: la actitud del alumnado y participación, en chats, clases por videoconferencia, respuesta rápida los requerimientos del profesorado por Moodle, chats, vía telefónica, correo electrónico a la revisión y mejora de ejercicios, actividades, tareas y trabajos propuestos por el profesorado; la entrega de dentro del plazo establecido de ejercicios, actividades, trabajos y tareas propuestos por el profesorado.

## 2.9 CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN PARA EL ALUMNADO DE CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL

La evaluación del aprendizaje del alumnado de los ciclos formativos se realizará por módulos profesionales de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación deberá tener un carácter formativo. Se realizarán 3 evaluaciones coincidiendo con el final de cada trimestre natural del año.

La evaluación del alumnado que forme parte de la Formación Profesional Dual será responsabilidad de los profesores que impartan los módulos profesionales en el centro educativo, tendrán en cuenta las aportaciones de los tutores y formadores de empresas, el procedimiento de evaluación establecido y el resultado de las actividades desarrolladas en la misma.

Con este fin se mantendrán reuniones periódicas de coordinación y control en las que se realizará el seguimiento de cada uno de los alumnos.

La evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo, según se establece en la programación didáctica de cada uno de los módulos.

Los criterios de evaluación se concretan igualmente en las programaciones didácticas de cada módulo, expresando de manera explícita y precisa los resultados de aprendizaje. Las actividades, prácticas, controles y exámenes, que se realicen con los alumnos tomarán como referencia los criterios de evaluación correspondientes a los resultados de aprendizaje. El artículo 16 de la Orden 29/9/2010, indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidades y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos a que su rendimiento escolar sea valorado con criterios de plena objetividad, se darán a conocer los contenidos y resultados de aprendizaje exigibles para obtener la evaluación positiva en los diferentes módulos profesionales que integran el ciclo formativo.

La calificación de los módulos profesionales será numérica, entre uno y diez, sin decimales. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se consideran positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.

A lo largo de los dos cursos se intercalarán períodos formativos en el centro educativo, con las prácticas formativas en las empresas.

## 2.10 CRITERIOS COMUNES DE CALIFICACIÓN

Para superar el módulo, el alumnado deberá aprobar todos los resultados de aprendizaje.

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

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

1. Los criterios de evaluación fijados en la programación de cada módulo profesional.

2. Los procedimientos de evaluación. Se realizarán a través de los instrumentos de evaluación y serán variados. Se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir (prueba escrita, pizarra, actividades...).

3. Los criterios de calificación que establezca esta programación. La calificación de cada unidad didáctica y de cada módulo estarán en función:

- El peso o ponderación de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación establecidos por la programación de cada módulo profesional.

- El peso o porcentaje asignado a 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 trabajos, actividades y actitudes.

En las prácticas que se realicen en el aula-taller-bodega del IES será imprescindible el **uso de la bata alimentaria y del gorro**, se les hará saber al alumnado el primer día de clase. Si un alumno/a NO trae la bata en un día de prácticas en taller-bodega, no realizará las mismas y se les considera NO realizadas, en cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a las industrias alimentarias y a los manipuladores de alimentos. Nuestro ciclo pertenece a la familia profesional de industrias alimentarias.

**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.**

La calificación final que tendrá cada alumno al finalizar su periodo de prácticas, será la suma de las calificaciones, siempre y cuando la empresa determine que ese alumno ha sido APTO. En el caso en que un alumno sea NO APTO, no habrá superado este módulo debido a su carácter práctico.

**Alumnos que abandonan o tienen actitud pasiva frente a las actividades de aula no podrán obtener más de un 5 en las convocatorias ordinarias o extraordinarias.**

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

## 2.11 ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA EL ALUMNADO CON MÓDULOS PENDIENTES. EVALUACIONES ORDINARIAS

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 expresado 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.

**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.**

## 2.12 AUTOEVALUACIÓN O EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La información obtenida de la evaluación debe servir también para evaluar la propia práctica docente.

A la vista de los resultados obtenidos en las evaluaciones se procederá a revisar las programaciones iniciales, sin esperar a que finalice el curso, ya que en la primera evaluación todavía se está a tiempo de remediar los posibles errores en los que se haya incurrido. Las modificaciones que se hubieran acordado se incluirán en la programación para el curso siguiente, aunque en la medida de lo posible se aplicarán de inmediato.

Los elementos de la programación sometidos a evaluación serán:

- Distribución y secuenciación de los contenidos.
- Idoneidad de los materiales didácticos propuestos.
- Metodología.
- Adecuación de los criterios de evaluación.
- Temporalización.

## 2.13 PROMOCIÓN

Podrán promocionar al segundo curso los alumnos que tengan todos los módulos profesionales de primer curso superados.

Los alumnos que no promocionen saldrán del sistema. El ciclo es bianual.

## 2.14 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.

***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 (AACCCII)
- 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.

## 2.15 PLAN DE TUTORÍA Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor que, asumirá las funciones de coordinación de los procesos de seguimiento y de orientación académica, personal y profesional que serán desarrollados por el conjunto del equipo docente, la evaluación de los alumnos y su orientación académica, personal y profesional, con el apoyo y asesoría de los departamentos de Orientación y del profesor de Formación y Orientación Laboral del centro y de los servicios de orientación externos a los que pueda acceder el centro educativo.

El profesor tutor con el apoyo y asesoramiento de los departamentos de Orientación y del profesor de Formación y Orientación Laboral deberá informar y orientar sobre las distintas oportunidades de aprendizaje y los posibles itinerarios formativos para facilitar la inserción y reinserción laborales y la mejora en el empleo, así como sobre la movilidad profesional en el mercado de trabajo.

## 2.16 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRACURRICULARES

Todas las actividades complementarias y extracurriculares pretenden conseguir tres objetivos:

1. Acercar al alumnado a la realidad de las empresas del sector entendiendo la diversidad de métodos de trabajo que en ellas pueden llevarse a cabo.
2. Actualizar los contenidos en cuanto a equipamientos y procedimientos que son punteros en el sector y con los que no es posible contar en el centro educativo.
3. Fomentar la convivencia entre el alumnado de cada grupo y de los distintos grupos entre sí como herramienta de socialización que les permita desenvolverse en un entorno laboral y social sin conflictos y que mejoren las condiciones de trabajo.

Se concretarán conjuntamente con el resto de los profesores del departamento.

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 *(en función de la situación de la pandemia por Covid-19)*:

Las propuestas son las siguientes, se intentarán desarrollar a lo largo de los tres trimestres:

- Visitas a instalaciones de empresas en la provincia de Jaén/Córdoba del sector del aceite de oliva: almazaras, orujeras, envasadoras...
- Charlas, 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 almazaras tradicionales, viñedos.

- 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.
- Asistencia a cursos de formación ajenos al centro.
- Salidas al campo para identificar y reconocer las diferentes variedades de aceituna.
- Visita al Campus Universitario Agroalimentario de Rabanales. Universidad de Córdoba.
- Visitas a instalaciones de empresas en la provincia de Jaén/Córdoba del sector del vino: viñedos, bodegas, vinagreras, destilerías...
- Charlas, coloquios y actividades con profesionales del sector del vino/aceite en nuestro IES.
- Visitas a las instalaciones del IFAPA y de distintos organismos oficiales en la provincia de Jaén.
  
- Visitas a instalaciones de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen del vino en la provincia de Córdoba.
- Actividades de promoción del ciclo formativo.
- 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 del vino en la provincia Córdoba.
- Visitas a ferias agroalimentarias relacionadas con los sectores del aceite de oliva en las provincias de Jaén/Córdoba.
- Visita al IES de una experta en Aceite de Oliva y en Vinos (titular de un laboratorio) para charla de análisis sensorial.

2.17 FINALIDADES, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL PROYECTO DUAL. (se les proporcionó al alumnado al matricularse y firmaron documento de compromiso).

-¿Que es la FP Dual?

La formación profesional dual en alternancia puede definirse a partir de las características siguientes:

- Es un tipo de aprendizaje que alterna entre un Instituto de Formación Profesional y un centro de trabajo.
- Es una modalidad de Formación Profesional referida a ciclos formativos de FP, tanto la Básica, como la de Grado Medio y la de Grado Superior.

Al concluir satisfactoriamente este tipo de formación, los estudiantes adquieren una cualificación y reciben la misma titulación reconocida oficialmente.

-Finalidades:

- La adquisición de conocimientos, destrezas y habilidades técnicas necesarias para ejercer un oficio cualificado y responder a las necesidades específicas de la Empresas.
- Una formación de calidad, basada en el compromiso con la realidad económica.
- El desarrollo de la confianza, las habilidades interpersonales y el sentido de la responsabilidad en contacto con los compañeros de trabajo, los directivos y los clientes.

Representando una gran oportunidad para:

- Potenciar la interrelación de la empresa con el sistema de FP.
- Contribuir en la adecuación de la oferta formativa a las necesidades productivas.
- Contribuir a una mejor integración social y profesional en la vida laboral y en el mercado laboral.

Responder a las necesidades que suscita el relevo generacional y la demanda de reposición.

-Características:

- El proyecto de FP Dual en Alternancia tendrá una duración dos cursos escolares. TENIENDO EN CUENTA QUE EL PROYECTO DUAL SERÁ BIENAL, en el curso 2021/2022 sólo habrá primer curso del ciclo.
- Incluye una fase de formación inicial en el centro docente, que probablemente dada la estacionalidad del ciclo finalice a mediados del mes de noviembre y a partir de ese momento comenzará la fase de alternancia en la empresa. TODO ALUMNO/A QUE NO SUPERE LA FASE INICIAL NO PASARÁ A LA FASE DE ALTERNANCIA EN LA EMPRESA.
- La formación en la empresa estará referida a actividades asociadas a determinados módulos profesionales de los que componen el conjunto del ciclo formativo.
- La evaluación de los módulos profesionales impartidos parcialmente en la empresa, se realizará teniendo en cuenta la información suministrada por el tutor laboral, siendo el tutor docente el responsable de la evaluación global el centro educativo.
- El alumnado que forma parte de un proyecto de FP Dual debe realizar un seguimiento de su propio aprendizaje. El profesorado facilitara las herramientas para su evaluación.

La Consejería de Educación ha firmado un SEGURO DE ACCIDENTES Y RESPONSABILIDAD CIVIL para cubrir al alumnado ante cualquier contingencia que pudiera ocurrir.

-Empresas colaboradoras en curso 2021-2022:

EMPRESA	PERIODO
L'Oli Millor Sl, de Mengibar.	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Sdad Coop Andaluza San Pedro Apóstol. Mengibar	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Sdad Coop Andaluza la Purísima Concepción de Guarromán	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Aceites Baecula Sl. Bailén	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Picualia, Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca Coop. Bailén	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Orobailén	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Sca. San Roque. Arjonilla	03-11-21 al 02-03-22: Dual
Sca. San Agustín. Linares	03-11-21 al 02-03-22: Dual

-Alumnado que participa en el Proyecto Dual:

- En principio, el número máximo de alumnos/as participantes será de 11.
- El proyecto dual se dirige a oferta presencial completa, en caso de que el alumnado quiera tener un módulo convalidado, y éste se imparta en Dual, no podrá realizarse.
- Será el **equipo educativo** el que determine los CRITERIOS DE ASIGNACIÓN DE EMPRESAS AL ALUMNADO. Las empresas pueden participar en el proceso de selección del alumnado.
- Los convenios de colaboración entre la empresa y el centro docente se firman al inicio de su curso escolar por lo que su contenido se informará al inicio de la fase en alternancia.

El alumno/a se compromete respetar y seguir las indicaciones de la persona responsable en la empresa, así como del profesorado, ya sea el responsable del módulo profesional o del seguimiento de su formación en alternancia.

-Criterios de selección del alumnado dual (en caso de que hubiese más solicitantes para Dual que plazas en Dual):

- Los criterios de selección de alumnado participante en el Proyecto Dual se realizará en base a los siguientes criterios de competencia e idoneidad:
  - A) El alumnado con la calificación más alta de la Formación Inicial: calificación media de todos los módulos profesionales. 50%
  - B) El alumnado con menor número de faltas injustificadas. 10%
  - C) El alumnado con mayores competencias personales y profesionales: trabajo en equipo, habilidades sociales, manejo de herramientas profesionales, iniciativa y autonomía. 30%

D) Valoración del grado de madurez del alumnado por el equipo de orientación. 10%

Será el **equipo educativo** el que determine la ASIGNACIÓN DE EMPRESAS AL ALUMNADO. Las empresas pueden participar en el proceso de selección del alumnado.

-Distribución temporal de la fase de alternancia dual en segundo curso 2021-2022:

<b>CURSO 2021-2022</b>
Desde el inicio del curso hasta el 2 de noviembre del 2021, el alumnado recibirá la <b>Formación Inicial</b> en el centro educativo, junto al alumnado no dual (si lo hubiere).
La <b>formación (Dual) en alternancia en Empresas</b> , se desarrollará del 3 de noviembre 2021 al 2 de marzo 2022 (42 días a 8 horas diarias, asistiendo los lunes y viernes de este periodo formativo al IES)
La formación en <b>alternancia en el IES</b> se desarrollará se desarrollará del 3 de noviembre 2021 al 2 de marzo 2022
La formación en <b>el IES</b> se desarrollará se desarrollará de 3 de marzo 2022 al 31 de mayo 2022

-Evaluación:

- La evaluación de los módulos profesionales que se impartan de forma dual en la empresa, se realizará teniendo en cuenta la información suministrada por el tutor laboral, siendo el responsable de la evaluación el profesorado encargado impartir el módulo profesional. Se diseñarán los registros apropiados para esa evaluación en base a la consecución de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación a lo largo de la duración del proyecto. Para ello se utilizará preferentemente el cuaderno de clase disponible en la aplicación informática Séneca.
- El alumno/a debe ser consciente de su aprendizaje en la empresa y para ello debe recoger toda la actividad realizada, principalmente entre las actividades formativas programada en su diario de actividades que deberá entregarlo a través de una plataforma Moodle o a través de Séneca.

-Transporte:

- El desplazamiento a la empresa en la fase de alternancia es responsabilidad y corre a cargo del alumnado.

En el mes de junio, el alumnado podrá solicitar la AYUDA POR DESPLAZAMIENTO para compensar los gastos por desplazamiento para la asistencia a las empresas situadas a más de 5 km del centro docente en el que se encuentra desarrollando un proyecto de FP dual.

-Actuación en caso de renuncia:

La renuncia a esta modalidad conllevará pasar a la modalidad presencial del ciclo.

## 2.18 Préstamo de libros del Departamento al alumnado.

En el caso de que al alumnado se le preste bibliografía del Departamento en el curso escolar, el alumnado mayor de edad o los tutores legales (en los menores de edad), firmarán un documento de compromiso del préstamo, debiendo devolverlos como máximo, al finalizar el curso escolar al departamento, en buenas condiciones, para que puedan hacer uso de los mismos los futuros alumnos/as del ciclo, en caso contrario, deberán abonarlo.

## 3. PROGRAMACIONES DE LOS MÓDULOS QUE SE DESARROLLAN EN EL PRIMER CURSO

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Análisis Sensorial
- Extracción de aceites de oliva.
- Elaboración de vinos.
- Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria.

## 4. PROGRAMACIONES DE LOS MÓDULOS QUE SE DESARROLLAN EN EL SEGUNDO CURSO

- Ventas y comercialización de productos alimentarios.
- Principios de mantenimiento electromecánico. (Atribución de las Horas de Libre Configuración)
- Elaboración de otras bebidas y derivados.
- Acondicionamiento de aceites de oliva.
- Formación en centros de trabajo FCT.