

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32015475	O Ribeiro	Ribadavia	2019/2020

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA02	Aceites de oliva e viños	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0321	Análise sensorial	2019/2020	6	105	126

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LILIANA LAFUENTE ACUÑA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O centro no que se vai desenvolver esta programación é un Instituto de Educación Secundaria (IES) e atópase ás aforas da vila, a escasos dous quilómetros da saída da autovía A52 e da Cooperativa Viña Costeira. Concretamente no lugar de Sampaio, no concello de Ribadavia.

As familias da contorna son de clase media baixa con ingresos entre 1500-2000 unidade familiar. Estas familias adoitan apoiarse na rede familiar ou compensar os ingresos cunha produción vitivinícola complementaria. E é unha zona que amosa familias con baixos ingresos e incluso familias con moi baixos ingresos, sumado problemas de drogodependencia, alcoholismo, violencia no fogar e baixa estima.

No centro conviven docentes de ensino secundario e técnicos especialistas de formación profesional.

Todos os ciclos que se imparten pertencen a familia de Automoción e Industrias Alimentarias.

En Grao Superior: Técnico/a Superior en Vitivinicultura.

En Grao Medio: Técnico/a en aceites de oliva e viño, Técnico/a en Automoción.

En grao Básico: Formación Profesional Básica en Industrias alimentarias e Formación Profesional Básica en Automoción.

O I.E.S. cumpre cos requisitos mínimos dos centros que imparten as ensinanzas de 2º ciclo de educación infantil, primaria e secundaria marcadas no R.D. 132/2010 de 12 de febreiro, así como os requisitos marcados nos Decretos dos títulos das familias profesionais de Automoción e Industrias Alimentarias.

O centro está conformado por dous edificios coas súas correspondentes instalacións.

O edificio nº1 componse polos seguintes espazos: secretaría, dirección, xefatura de estudos, vice-dirección, orientación, conserxería, sala de profesores, aulas teóricas, aulas de informática, salón de actos, departamentos didácticos, sala de cata, laboratorios, cociña, biblioteca, adega, vestiarios e aseos.

O edificio nº2 componse polos seguintes espazos: aula taller de automoción, almacén taller de automoción dividido, aulas teóricas, vestiarios e aseos.

Entre as instalacións complementarias encóntranse campo de fútbol e de baloncesto e pista de aparcamento.

CARACTERÍSTICAS DO ALUMNADO

O alumnado para o cal se deseñou esta programación provén da comarca e redores de Ribadavia. O grupo está composto por 4 alumnos/as. As idades do alumnado están comprendidas entre os 18 e 19 anos; 3 de eles proveñen do Bacharelato, pero non o remataron.

CARACTERÍSTICAS DO MÓDULO PROFESIONAL

O módulo profesional Analise sensorial, impártese no 2º curso do ciclo medio de elaboración de aceites de oliva e viño, e ten unha duración de 126 sesións.

CONTORNO PROFESIONAL

O alumnado que se forma no grao medio exerce a súa actividade na industria de elaboración e envasamento de aceites de oliva, viños e outras bebidas, en empresas pequenas, medianas e grandes, con tecnoloxía tradicional ou avanzada. Intégrase en equipos de traballo con outras persoas do mesmo ou de inferior nivel de cualificación, dependendo organicamente dun mando intermedio.

En certos casos de pequenas empresas, pode ter baixo a súa responsabilidade persoal operario e depender directamente da persoa responsable de produción.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Bodegueiro/a, elaborador/ora de viños, cavas, sidra, e outras bebidas e derivados.
- Mestre/a de lagar, extracción e refinación de aceites de oliva.
- Recepcionista de materias primas.
- Operador/ora de sección de embotellamento e/ou envasamento.
- Auxiliar de laboratorio en lagares e adegas.
- Auxiliar de control de calidade en lagares e adegas.



--



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	A sala de cata: instalación e materiais	Condicions que debe reunir a sala de cata	18	16
2	O análise sensorial	Manexar o procedemento e o vocabulario da cata	36	28
3	Os factores de calidade	Relación da elaboración coas características sensoriais dos produtos, os principais defectos dos produtos	36	28
4	Factores do medio natural	Influencia do clima e solo. OCM 2008, Denominacións de orixe e indicacións xeográficas. Principais zonas produtoras de españa, Europa e o mundo.	36	28



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A sala de cata: instalación e materiais	18

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara os materiais e as instalacións de análise sensorial, e valora a súa influencia na apreciación dos atributos organolépticos.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense as condicións ambientais da sala de cata e a súa influencia na análise sensorial.
CA1.2 Identifícanse as instalacións e os equipamentos da sala de cata.
CA1.3 Recoñécense os materiais auxiliares da cata (decantadores, quentadores, cuspeiras, termómetros, sacarrollas, etc.).
CA1.4 Xustifícase a importancia da forma e do tamaño da copa de cata nas percepcións sensoriais.
CA1.5 Valórase a temperatura na apreciación das características organolépticas.
CA1.6 Identifícanse as probas sensoriais: triangulares, sobre dúas mostras, analíticas, de clasificación, de análise gustativa, descritiva, etc.
CA1.7 Recoñécese o vocabulario técnico que describe as sensacións organolépticas.
CA1.8 Identifícanse as fichas de cata e as follas de perfil.
CA1.9 Valórase a orde e limpeza na execución da cata.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sala de cata: instalacións, equipamentos e condicións ambientais.
Identificación dos útiles e os accesorios de cata.
Organización da cata de viños e de aceites de oliva.
Fichas de cata e follas de perfil.
Tipos de cata. Vocabulario.
Paneis de cata: formación.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O análise sensorial	36

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a análise sensorial e describe as fases da degustación.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbóronse os sentidos que interveñen na degustación.
CA2.2 Identificáronse os atributos positivos e negativos do aceite de oliva.
CA2.3 Caracterizáronse as principais substancias do viño e doutras bebidas.
CA2.4 Recoñecéronse os sabores e os aromas fundamentais, as zonas de impacto e os equilibrios e reforzos entre eles.
CA2.5 Recoñecéronse os limiares de percepción dos aromas e dos sabores.
CA2.6 Describiuse a metodoloxía para a cata de aceites de oliva, viños e outras bebidas.
CA2.7 Realizouse a análise sensorial de viño, aceites de oliva e outras bebidas.
CA2.8 Efectuouse unha valoración global do conxunto de sensacións.
CA2.9 Realizouse o rexistro das sensacións organolépticas na ficha de cata e na folla de perfil.

4.2.e) Contidos

Contidos
Sentidos: funcionamento.
Atributos positivos e negativos dos aceites de oliva.
Descrición dos compoñentes dos viños e doutras bebidas, e a súa relación coas características organolépticas.
Equilibrios e reforzos entre os sabores e aromas: limiares de percepción.
Metodoloxía da cata de aceites de oliva: fases da degustación.
Metodoloxía da cata de viños: fases da degustación.
Rexistro das sensacións organolépticas en fichas de cata e follas de perfil.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Os factores de calidade	36

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Relaciona os atributos sensoriais coa calidade do produto, e valora os factores implicados.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Describiuse a evolución do concepto de calidade en viños, aceites de oliva e outras bebidas.
CA3.2 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade da materia prima.
CA3.3 Identificouse a influencia do sistema de elaboración nos atributos sensoriais do produto.
CA3.4 Recoñeceuase a influencia das condicións de conservación e almacenaxe nas características organolépticas.
CA3.5 Valorouse a importancia da análise sensorial na clasificación dos aceites de oliva e na caracterización dos viños.
CA3.6 Recoñecéronse os defectos organolépticos orixinados durante o proceso produtivo.
CA3.7 Valorouse a evolución das características organolépticas.
CA3.8 Comprobouse a concordancia das características organolépticas apreciadas co produto catado.

4.3.e) Contidos

Contidos
Evolución do concepto de calidade.
Relación das sensacións organolépticas cos compoñentes, calidade das materias primas e os sistema de elaboración.
Influencia da almacenaxe e a conservación na adega.
Valoración do estado de conservación dos produtos.
Aplicación da cata na clasificación dos viños e aceites de oliva.
Evolución no tempo dos viños, os aceites de oliva e outras bebidas.
Concordancia das características organolépticas co produto catado.
Valoración da relación entre calidade e prezo.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Factores do medio natural	36

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Identifica a orixe xeográfica e varietal dos produtos, e reconece os seus atributos específicos.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterizáronse as rexións produtoras (clima, solo, variedades e técnicas de cultivo).
CA4.2 Valorouse a influencia das técnicas de cultivo.
CA4.3 Analizouse a influencia das condicións climáticas na calidade da colleita.
CA4.4 Describíronse as características organolépticas dos viños, dos aceites de oliva virxe e doutras bebidas.
CA4.5 Tipificáronse os produtos relacionados cunha área xeográfica determinada e cunha denominación de orixe.
CA4.6 Identificáronse os descritores propios de cada variedade e de cada denominación de orixe.
CA4.7 Adoptouse unha actitude aberta e innovadora ante a aparición de novos produtos, novas variedades e novas rexións produtoras.

4.4.e) Contidos

Contidos
Caracterización das rexións produtoras e os seus países de orixe.
Denominacións de orixe: normativa de aplicación.
Técnicas de cultivo: influencia nas características organolépticas.
Colleita: influencia do clima.
Descritores organolépticos asociados ás variedades de uva e oliva.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

A avaliación será continua e global e terá en conta o progreso do alumno/a no conxunto das áreas do currículo, a través da observación continuada da evolución do proceso de aprendizaxe, establecendo medidas de reforzo educativo no caso de que se considere o adecuado. Estas medidas adaptáranse en calquera momento do módulo, en canto se detecten as dificultades, con fin de garantir a adquisición dos aprendizaxes imprescindibles para continuar o proceso educativo, pondo a disposición do alumnado material de reforzo e ampliación de cada unidade.

MINIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA

Para acadar unha avaliación positiva a final do curso, o alumnado deberá ter os coñecementos teóricos prácticos suficientes para demostrar que se acadaron os resultados de aprendizaxe relacionados no currículo, superando os criterios de avaliación considerados como mínimos. Estes mínimos exigibles están sinalados no apartado anterior para cada unha das unidades didácticas. Será condición imprescindible para acadar a avaliación positiva:

- Superar todos os instrumentos cos que se avalíen mínimos exigibles, cunha nota mínima de 5. No caso de non superar algún de estes instrumentos, a nota desta avaliación será de 4 ou inferior, dependendo do resto de notas.
- Superar tódalas unidades didácticas cunha puntuación mínima de 5. A nota de cada unha resultara da suma das porcentaxes aplicadas os instrumentos de avaliación de cada unha das actividades.

Para a nota da 1ª e 2ª avaliación so se terán en conta as unidades rematadas, calcularanse facendo unha ponderación das notas obtidas en cada unha de elas, en función dos pesos (%) sinalados na programación. As que non se completen teranse en conta na avaliación na que se rematen. A nota da 3ª avaliación obterase facendo a ponderación das notas de todas as unidades didácticas do curso, en función do peso de cada unha de elas, segundo o especificado nesta programación. A nota final será a mesma que a da 3ª avaliación para o alumnado que superaron o módulo. As notas trimestrais e finais son sempre números enteiros (redondeo da nota o número enteiro inmediatamente superior se o primeiro decimal e superior a 5, e o número enteiro inmediata-mente inferior se o primeiro decimal e igual ou inferior a 5).

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación e cualificación deben levarse a cabo co máximo aporte documental. Tal como: táboas de observación, listas de cotexo, exames escritos, etc., co fin de conseguir a maior obxectividade, á hora de calificar cunha nota ó alumnado.

Cada actividade práctica será avaliada por unha lista de cotexo:

- Listas de cotexo: De 0 a 10 puntos nunha escala (si/non) sobre 10 ítem.
- Cada proba escrita constará de varias preguntas. De 0 a 10 puntos. O valor de cada pregunta indicárase en cada proba. Constará de dúas partes, unha sobre os contidos mínimos que será obrigatorio superar e outra, relativa ós criterios de avaliación non considerados como mínimos. A copia ou tentativa de copia durante a realización dunha proba escrita implicará a nota sus-pensa de dita proba para todo o alumnado implicado.
- Táboas observación: De 0 a 10 puntos nunha escala (mal-0/regular-1/ben-2) sobre 5 ítem.
 - Outros: De 0 a 10 puntos segundo as especificacións técnicas de cada un.

En calquera caso, antes da realización de calquera tarefa de avaliación, explicarase o alumnado os criterios de cualificación e mínimos exigibles incluídos na proba.

As porcentaxes da parte práctica e parte teórica son 56% e 44%, respectivamente, polo tanto para acadar a avaliación positiva cada parte ven representada por estas porcentaxes.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para aquel alumnado que non separe algunha avaliación parcial, programaranse unhas actividade de recuperación, de obrigada asistencia, no período de recuperación compendio entre a terceira avaliación parcial e a a final, segundo a lexislación vixente. Estas actividades consistirán en probas teóricas-prácticas das partes suspendidas en similares condicións que as probas realizadas durante o curso, restrinxidas ós Resultados de Aprendizaxe e/ou ós Criterios de Avaliación que non superara no período ordinario.

- No caso de contidos teóricos, explicarase de novo e facilitaránselle actividade que lles permitan traballalos.



- Se se trata de contidos prácticos, destrezas ou habilidades, repetíranse as demostracións prácticas para que o alumnado poida repetir as partes non superadas.

Para o alumnado que non supere o módulo, trala avaliación final ordinaria, realizarase un informe individualizado que servirá de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A aplicación do proceso de avaliación continua require a asistencia regular do alumnado ás clases e ás demais actividades programadas. Os alumnos perden o dereito a avaliación continua cando superan o 10% de faltas de asistencia sobre a duración do módulo.

Para os alumnos/as que perdan o dereito á avaliación continua, realizarase unha proba extraordinaria de avaliación, que permitirá evidenciar a adquisición dos resultados de aprendizaxe establecidos, na que os mínimos exixibles, instrumentos de avaliación e criterios de cualificación serán os mesmos que na avaliación ordinaria. Para os alumnos que superasen algún Resultado de aprendizaxe, antes da perda de avaliación continua, conservaráselle a nota correspondente a dita RA, non sendo necesario examinarse de novo.

Datas de avaliación

A proba de avaliación extraordinaria realizaríase entre a 3ª avaliación e a avaliación final de curso (mes de xuño), as datas e horario serán publicados no taboleiro de anuncios do centro.

Tipos de probas de avaliación e duración

A proba constará de dúas partes:

1ª parte da proba: Terá unha duración de 2 horas e consistirá nunha proba escrita, onde se valoraran coñecementos teóricos do alumno/a, as preguntas serán seleccionadas en base os criterios de avaliación que figuran en cada unha das UD.

2ª parte da proba de avaliación e duración: Terá unha duración de entre 2 e 4 horas, e consistirá nunha serie de probas prácticas nas que o alumno/a demostre os coñecementos sobre procedementos máis significativos do módulo, demostrando a correcta utilización da ferramenta e maquinaria e o cumprimento das normas de seguridade e de protección ambiental.

Para superar a proba de perda de avaliación continua, será preciso, o igual que na avaliación ordinaria, superar todos os C.A considerados mínimos exixibles e ademais acadar unha nota mínima de 5 en cada unha das partes, sendo a nota final a media das notas acadadas sempre que se cumpra o anterior.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación realizarase semanalmente mediante un caderno de aula e de forma mensual empregando a aplicación de xestión das programacións para o seguimento do departamento.

Realizarase unha avaliación, da metodoloxía, dos criterios de avaliación, dos recursos didácticos e da práctica docente. Para levala a cabo empregaremos cuestionarios e follas de rexistro, que reflexen os resultados e nos sirvan de referencia para reconducir os aspectos que deban mellorarse:

¿ Avaliación do formador e do proceso por parte do alumnado: O remate de cada unidade preguntareilles, de forma oral, se alcanzaron os resultados e coñecementos esperados, dándolles pe a formulacións de suxestións para a mellora do proceso ensinanza aprendizaxe. Ademais o rematar o trimestre pasareilles un cuestionario anónimo para valorar a práctica docente.

¿ Autoavaliación. Realizarase unha ó remate de cada Unidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na primeira semana de clase semana de clase facilitaráselle o alumnado un cuestionario sobre os coñecementos e procedementos asociados ó módulo e un cuestionario sobre intereses, motivacións e expectativas persoais.

O cuestionario de avaliación inicial do módulo determinará os coñecementos iniciais do alumnado sobre a materia a tratar, para adaptar a metodoloxía que mellor resultados poda acadar, e en ningún caso suporá cualificación para o alumnado. Dito cuestionario e insuficiente para valorar os coñecementos prácticos, polo que durante as primeiras actividades prácticas do módulo, seguirei recollendo información individual co fin de adaptar o proceso de ensinanza aprendizaxe en función das destrezas previas do alumnado.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

No caso de detectar algun alumno con NEE, as medidas a tomar fixaranse en colaboración co departamento de Información e Orientación Laboral do centro, co fin de adaptar o proceso de ensino aprendizaxe ás circunstancias persoais do alumno. As liñas de actuación serán:

¿ Proporcionarlle o acceso a recursos e materiais adicionais, que deben ser planificados especificamente. Optarase por un enriquecemento horizontal prevalecendo a profundidade e a realización de interconexións entre contidos que se aprenden, empregando estratexias de busca de información; as estratexias auto organizativas: establecemento de prioridades, organización dos recursos; estratexias inventivas e creativas; estratexias analíticas; estratexias para a toma de decisións (ANEXO XLVII).

¿ Facilitar a flexibilidade no seu horario, sempre que sexa posible, deixando que continúe cas tarefas ata que se sinta satisfeito co traballo realizado.

¿ Facilitar a participación activa no proceso de ensinanza aprendizaxe, dándolle a oportunidade de poder poñer en práctica as súas habilidades valorando as ideas creativas e orixinais, mais cá repetición dos contidos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores son só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos ao noso traballo de aula, para este módulo podemos destacar:

¿ Educación ambiental: os alumnos e alumnas teñen que coñecer os problemas ambientais e as solucións individuais e colectivas que poden axudar a mellorar a nosa contorna. Dende este módulo é moi fácil poñer en marcha dende o principio do curso unha clara tendencia cara o aproveitamento dos produtos a empregar para as prácticas do módulo e tamén un plan de reciclaxe rigoroso instalando distintas tolvas ou depósitos para cada grupo de produto que sexa susceptible de ser reciclado.

¿ Educación para a Paz: no centro conviven moitas persoas con intereses non sempre similares polo que é un lugar idóneo para aprender actitudes básicas de convivencia: tolerancia, respecto á diversidade, solidariedade. Por iso os traballos que se fagan en grupo serán o máis heteroxéneos posible.

¿ Educación do consumidor: o consumo está presente na nosa sociedade e chegou a uns puntos de acumularse produtos que non se necesitan de forma automática e irreflexiva. É necesario dotar aos alumnos e alumnas de instrumentos de análises cara ao exceso de consumo de produtos innecesarios. Con este módulo o alumnado aprenderá a usar e elaborar fichas de custos e escandallos para un mellor aproveitamento da materia prima.

¿ Educación para a igualdade entre homes e mulleres: as discriminacións derivadas da pertenza a un determinado sexo é de tal envergadura social que xustifica plenamente a súa entidade como tema propio. As mulleres deixarán de estar marxinadas na medida que todas as persoas sexan educadas para iso. Aínda que no sector de servizos é un sector onde os Maîtres, Sommelieres, Baristas e Bartenders con máis prestixio e recoñecemento son homes e pouco a pouco máis mulleres comezan a ter máis visibilidade e recoñecemento, co que parecía que a



muller quedaba relegada a categorías laborais inferiores. Por iso, neste módulo está programada unha charla con María Sánchez, maïtre do restaurante As Garzas de Barizo en Malpica de Bergantiños, a única maïtre dun restaurante con estrela Michelin en Galicia.

¿ Educación para a saúde: hai que crear dende a infancia uns hábitos de hixiene física mental e social que desenvolvan a autoestima e melloren a calidade de vida. Neste módulo imos traballar moito este valor xa que un punto moi importante do mesmo é a deontoloxía no sector da hostalaría.

¿ Educación moral e cívica: é o eixe referencia en torno ao cal se articulan o resto dos temas transversais. A dimensión moral promove o xuízo ético acorde cuns valores democráticos, solidarios e participativos, e a cívica incide sobre estes mesmos valores no ámbito da vida cotiá. No día a día na aula procurarei que as sesións se desenvolvan baixo un ambiente participativo e de tolerancia e axudaremos entre todo o grupo a resolver os posibles conflitos que poidan xurdir e tomando as medidas correctoras necesarias que marque o plan de convivencia.

¿ Educación para a prevención de drogas: informar amplamente das consecuencias negativas do consumo das diferentes drogas, xa que estas non son a solución senón que son un gran problema.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias e extraescolares son obrigatorias e avaliáveis.

Entre as actividades complementarias para este módulo están:

- Cata guiada por Daniel Marín (sumiller restaurante Nova).
- Cata guiada por Eladio Osorio (propietario vinoteca Delicatesen RS).
- Mesa redonda sobre fermentación espontánea, con cata incluída.
- Visita a adegas das 4 denominacións de orixe.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado

A presentación do módulo coa información relativa á programación didáctica (obxectivos, contidos, criterios de avaliación, cualificacións, procedementos e mínimos esixibles) esta colgada na páxina Web do centro, sendo accesible a toda a comunidade educativa.