Formación profesional

Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015475	IES O Ribeiro (Ribadavia – Ourense)	2019-2020

Ciclo formativo

Código	Nome
CMINA02	ACEITES DE OLIVA E VIÑOS

Módulo profesional

Código	Nome
MP0318	ELABORACIÓN DE VIÑOS

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
XERAL - ORDINARIO	PRESENCIAL	A

Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
MINIA DOLORES LAÍÑO GALLEGOS

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.

1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica
4	Elaboración de viños tintos(Control da fermentación maloláctica)

Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
▪ RA2 - Realiza as operacións prefermentativas e describe os seus fundamentos.	▪ CA2.5 Realizouse a sulfitaxe no momento e nas doses axeitadas.	si	non	T.O e P.E.
▪ **RA4 - Controla a fermentación maloláctica, tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.**	▪ CA4.1 Determinouse a idoneidade da fermentación maloláctica e a súa influencia na calidade do viño.	si	si	P.E.
	▪ CA4.2 Identificáronse os axentes responsables e os factores que inflúen no seu desenvolvemento, e efectuáronse as correccións oportunas no viño para fermentar	si	non	T.O.
	▪ CA4.3 Recoñecéronse outras alternativas tecnolóxicas.	si	si	P.E.
	▪ CA4.4 Identificáronse as desviacións ou as alteracións dos viños durante a fermentación maloláctica, e avaliáronse os riscos dunha fermentación maloláctica sen control.	si	si	P.E.
	▪ CA4.5 Identificáronse as vantaxes e os inconvenientes do uso de bacterias lácticas comerciais para o desenvolvemento da fermentación maloláctica.	si	si	P.E.
	▪ CA4.6 Realizáronse as análises básicas para o seguimento e o control final da fermentación maloláctica, e aplicáronse as medidas correctoras	si	non	T.O.
	▪ CA4.7 Trasfegouse e sulfitouse o viño.	si	non	L.C.

	▪ CA4.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.	non	non	L.C.

Nº	Unidade didáctica
5	Clarificación. Estabilización(Estabilización dos viños)

Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
▪ RA5 - Estabiliza os viños, e xustifica os métodos e os produtos empregados	▪ CA5.1 Recoñecéronse os embazamentos, precipitacións e alteracións en viños.	si	si	P.E.
	▪ CA5.2 Caracterizáronse os produtos clarificantes, o modo de emprego e os factores que inflúen na clarificación.	si	si	P.E.
	▪ CA5.3 Realizáronse os ensaios de clarificación para determinar o tipo de clarificante e a dose que se deba aplicar.	si	non	L.C.
	▪ CA5.4 Preparáronse e engadíronse os clarificantes elixidos segundo o protocolo establecido para cada produto.	si	non	T.O.
	▪ CA5.5 Caracterizáronse as materias filtrantes e os sistemas de filtraxe.	si	si	P.E.
	▪ CA5.6 Realizáronse as operacións de preparación dos filtros (limpeza, desinfección, formación da precapa, etc.).	si	non	T.O.
	▪ CA5.7 Filtrouse o produto obtido, controláronse os parámetros e aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións	si	non	T.O.
	▪ CA5.8 Realizouse a estabilización tartárica dos viños.	si	non	T.O.
	▪ CA5.9 Identificáronse os métodos de estabilización biolóxica.	si	si	P.E.
	▪ CA5.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais nas operacións de estabilización dos viños.	si	non	L.C.

Nº	Unidade didáctica
6	Preparación e acondicionamento.Embotellado(Procesos de acabamento e crianza)

Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
▪ RA6 - Efectúa o acabamento e a crianza dos viños, tendo en conta a relación entre as técnicas de avellentamento e o produto que se vaia obter	▪ CA6.1 Valorouse a idoneidade dun viño para a súa crianza segundo as súas características organolépticas e analíticas (barrica, sobre lías, etc.).	si	si	P.E.
	▪ CA6.2 Recoñeceuse a influencia do tipo de barrica e das condicións ambientais na crianza.	si	si	P.E.
	▪ CA6.3 Controláronse e reguláronse as condicións ambientais da nave de crianza.	non	non	T.O.
	▪ CA6.4 Realizáronse as trasfegas, os recheos, as correccións e outras operacións durante a crianza.	si	non	T.O.
	▪ CA6.5 Realizáronse os controis básicos para conducir o proceso de crianza.	si	non	L.C.
	▪ CA6.6 Realizáronse as coupages segundo as especificacións establecidas.	si	non	T.O.
	▪ CA6.7 Recoñecéronse os factores que inflúen no avellentamento en botella.	si	si	P.E.
	▪ CA6.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.	si	non	L.C.
	▪ CA6.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais.	si	non	T.O.

Nº	Unidade didáctica
7	Elaboración de viños espumosos, doces, xenerosos e licorosos

Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
▪ RA7 - Elabora viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc., e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	▪ CA7.1 Recoñeceuse a normativa que define a elaboración dos produtos.	si	si	P.E.
	▪ CA7.2 Identificáronse as características da materia prima para a elaboración de viños espumosos, doces, licorosos e xenerosos.	si	si	P.E.
	▪ CA7.3 Recoñecéronse os métodos de elaboración de viños doces, licorosos, etc.	si	si	P.E.
	▪ CA7.4 Detalláronse os métodos de elaboración de viños espumosos e outros.	non	non	P.E.
	▪ CA7.5 Identificouse a maquinaria específica para a estabilización e o envasamento dos viños espumosos.	non	non	P.E.
	▪ CA7.6 Recoñecéronse as características específicas que se requiren para a elaboración de viños xenerosos e outros.	non	non	P.E.
	▪ CA7.7 Identificáronse as diferenzas entre a crianza oxidativa e a biolóxica, así como a súa influencia nas características organolépticas dos viños xenerosos.	non	non	P-E.
	▪ CA7.8 Realizáronse as operacións específicas para a elaboración de viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc.	non	non	T.O.

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

Mínimos esixibles:

Os mínimos esixibles serán os criterios de avaliación considerados imprescindibles que se impartirán neste curso.

Criterios de cualificación:

A cualificación final partirá da media das notas das dúas primeiras avaliacións e poderá subir, ata dous puntos, no caso de que tódolos instrumentos de avaliación sexan entregados e estén correctos.

A nota subirá en función da porcentaxe de tarefas entregadas correctamente.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Criterios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
		▪	▪	
		▪	▪	
		▪	▪	
		▪	▪	

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Non hai alumnado suspenso nas anteriores avaliacións, polo que non procede a modificación.

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

Non hai alumnado con perda de avaliación, polo que non procede a modificación.

8. Medidas de atención á diversidade

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

Adaptaranse as tarefas para aqueles alumnos que presenten complicacións no seu desenrolo, tanto a nivel de coñecementos teóricos como a nivel de manexo de ferramentas informáticas.