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	CSINA01	Vitivinicultura	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0080	Estabilización, crianza e envasamento	2019/2020	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MINIA DOLORES LAÍÑO GALLEGOS,YOLANDA IGLESIAS RODRÍGUEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Planifica a estabilización, para o que analiza os requisitos de cada produto.
RA2 - Organiza a clarificación, e xustifica a elección do clarificante e a súa aplicación.
RA3 - Supervisa as operacións de filtraxe, e identifica o seu funcionamento, as súas características e o efecto producido.
RA4 - Controla a estabilización tártrica e o acondicionamento final dos viños, en relación coa calidade do produto.
RA5 - Controla a crianza, con caracterización e aplicación das técnicas de avellentamento.
RA6 - Organiza o envasamento dos produtos en relación coa calidade do produto final.
RA7 - Elabora viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc., e recoñece a diversidade de técnicas de elaboración.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Determinouse o proceso de estabilización dos viños.
CA1.2 Describíronse os tipos de estabilización.
CA1.3 Determináronse os recursos humanos e materiais en función do proceso.
CA1.4 Estableceuse a secuencia e o programa operativo da estabilización.
CA1.5 Valorouse a posibilidade de achegar aos viños substancias que facilitan a estabilización.
CA1.6 Identificáronse e cuantificáronse as necesidades de servizos auxiliares.
CA1.8 Determináronse as condicións hixiénicas e de operatividade dos recipientes, as conducións, os equipamentos e as instalacións para viños.
CA1.9 Seleccionáronse os parámetros de control.
CA1.10 Identificáronse as desviacións do proceso e as medidas correctoras.
CA1.11 Determináronse as condicións ambientais dos locais de estabilización e crianza.
CA2.1 Identificáronse as propiedades das solucións coloidais.
CA2.2 Recoñecéronse as substancias en estado coloidal presentes no viño.
CA2.3 Describíronse os fundamentos da estabilización coloidal dos viños e os seus produtos derivados.
CA2.4 Recoñecéronse os factores que inflúen na clarificación.
CA2.5 Describíronse os produtos clarificantes (inorgánicos, orgánicos e sintéticos) e os seus efectos sobre a estabilidade coloidal e sobre as características organolépticas.
CA2.6 Valorouse o uso ou non de clarificantes en función das características do viño.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Identificáronse os mecanismos da filtraxe.
CA3.2 Recoñecéronse as características do líquido que se vaia filtrar.
CA3.3 Identificáronse as características das materias filtrantes.
CA3.4 Describíronse os sistemas de filtraxe.
CA3.6 Identificáronse as operacións de preparación dos filtros (limpeza, desinfección, formación de precapa, enxaugamento, índice de colmatación, etc.).
CA3.9 Describiuse a técnica da centrifugación e as súas aplicacións enolóxicas.
CA3.10 Identificáronse as desviacións e as súas medidas correctoras.
CA4.1 Identificáronse as causas que orixinan precipitacións nos viños.
CA4.2 Valoráronse os tratamentos de estabilización para previr precipitacións e enturbamentos.
CA4.3 Describíronse os efectos secundarios que provocan os tratamentos de estabilidade e as alternativas posibles.
CA4.4 Caracterizáronse os tratamentos que garantan a estabilidade tártrica.
CA4.6 Caracterizáronse os métodos de estabilización biolóxica.
CA4.8 Definíronse os criterios que se utilizan para realizar, mediante coupages , a tipificación dos lotes.
CA4.9 Identificáronse as desviacións e as súas medidas correctoras.
CA5.1 Determinouse a idoneidade dun viño para a súa crianza (barrica, en lías, etc).
CA5.2 Recoñeceuse a influencia do tipo de carballo, a orixe e o proceso de fabricación da barrica nas achegas organolépticas.
CA5.3 Describíronse os procesos fisicoquímicos e organolépticos que teñen lugar durante a crianza en barrica ou en lías.
CA5.5 Identificáronse as operacións e os controis durante a crianza.
CA5.6 Identificáronse os riscos derivados dunha crianza incorrecta.
CA5.7 Definíronse os criterios que determinan o tempo de estadía en barrica ou en lías.
CA5.10 Identificáronse medidas de seguridade nas operacións de crianza.
CA6.2 Analizáronse as características dos tipos de liñas de envasamento.
CA6.3 Describíronse as operacións, as condicións e os medios empregados no mantemento, na limpeza e na desinfección de instalacións e equipamentos de envasamento.
CA6.5 Identificáronse as características e condicións de emprego dos envases e materiais auxiliares de envasado.
CA6.6 Identificáronse as propiedades da rolla e a súa adecuación ao pechamento das botellas.
CA6.8 Recoñecéronse as alternativas tecnolóxicas existentes para as rollas.
CA6.9 Aplicáronse as medidas de seguridade específicas na utilización das máquinas e os equipamentos de envasamento.

Criterios de avaliación do currículo
CA7.1 Identificouse e interpretouse a normativa que define a elaboración dos produtos.
CA7.2 Identificáronse as características da materia prima para a elaboración de viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc.
CA7.3 Recoñecéronse os métodos de elaboración de viños doces, licorosos, etc.
CA7.4 Detalláronse os métodos de elaboración de viños espumosos (tradicional, charmat ou granvas , transfer , gasificado, etc.) e de viños doces.
CA7.5 Identificáronse os equipamentos e as instalacións de estabilización e envasamento dos viños espumosos.
CA7.6 Recoñecéronse as condicións específicas para a elaboración de viños xenerosos.
CA7.7 Identificáronse as diferenzas entre crianza oxidativa e crianza biolóxica, e a súa influencia nas características organolépticas dos viños xenerosos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Planifica a estabilización, para o que analiza os requisitos de cada produto.
RA2 - Organiza a clarificación, e xustifica a elección do clarificante e a súa aplicación.
RA3 - Supervisa as operacións de filtraxe, e identifica o seu funcionamento, as súas características e o efecto producido.
RA4 - Controla a estabilización tártrica e o acondicionamento final dos viños, en relación coa calidade do produto.
RA5 - Controla a crianza, con caracterización e aplicación das técnicas de avellentamento.
RA6 - Organiza o envasamento dos produtos en relación coa calidade do produto final.
RA7 - Elabora viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc., e recoñece a diversidade de técnicas de elaboración.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Verificouse a posta a punto dos equipamentos e das instalacións de estabilización.
CA1.9 Seleccionáronse os parámetros de control.
CA1.10 Identificáronse as desviacións do proceso e as medidas correctoras.
CA1.11 Determináronse as condicións ambientais dos locais de estabilización e crianza.
CA2.2 Recoñecéronse as substancias en estado coloidal presentes no viño.
CA2.4 Recoñecéronse os factores que inflúen na clarificación.
CA2.6 Valorouse o uso ou non de clarificantes en función das características do viño.
CA2.7 Seleccionáronse os clarificantes e as doses mediante ensaios.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.8 Preparáronse os clarificantes elixidos segundo o protocolo establecido para cada produto.
CA2.9 Engadíronse os clarificantes, para o que se elixiu a técnica máis axeitada que garanta unha perfecta dispersión.
CA2.10 Valorouse o tempo de contacto e a posterior trasfega que garantan a estabilización coloidal.
CA3.3 Identificáronse as características das materias filtrantes.
CA3.5 Analizáronse os efectos da filtraxe na calidade dos viños.
CA3.6 Identificáronse as operacións de preparación dos filtros (limpeza, desinfección, formación de precapa, enxaugamento, índice de colmatación, etc.).
CA3.7 Establecéronse os parámetros da filtraxe.
CA3.8 Controláronse os resultados do proceso de filtraxe.
CA3.10 Identificáronse as desviacións e as súas medidas correctoras.
CA4.5 Analizáronse os métodos utilizados no tratamento por frío.
CA4.7 Identificáronse as correccións para o acondicionamento final dos produtos.
CA4.9 Identificáronse as desviacións e as súas medidas correctoras.
CA5.2 Recoñeceuse a influencia do tipo de carballo, a orixe e o proceso de fabricación da barrica nas achegas organolépticas.
CA5.4 Analizáronse as condicións ambientais da nave de crianza.
CA5.8 Describíronse os métodos alternativos á crianza en barrica.
CA5.9 Recoñecéronse os fenómenos fisicoquímicos durante o avellentamento en botella, e os factores que inflúen.
CA5.10 Identificáronse medidas de seguridade nas operacións de crianza.
CA6.1 Controlouse que o produto que se vaia envasar cumpra os requisitos necesarios de estabilidade.
CA6.4 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de envasamento en función dos requisitos do proceso.
CA6.5 Identificáronse as características e condicións de emprego dos envases e materiais auxiliares de envasado.
CA6.7 Recoñecéronse os controis que se realizan nas rollas para asegurar a súa correcta funcionalidade.
CA6.8 Recoñecéronse as alternativas tecnolóxicas existentes para as rollas.
CA6.9 Aplicáronse as medidas de seguridade específicas na utilización das máquinas e os equipamentos de envasamento.
CA7.3 Recoñecéronse os métodos de elaboración de viños doces, licorosos, etc.
CA7.4 Detalláronse os métodos de elaboración de viños espumosos (tradicional, charmat ou granvas , transfer , gasificado, etc.) e de viños doces.
CA7.5 Identificáronse os equipamentos e as instalacións de estabilización e envasamento dos viños espumosos.
CA7.6 Recoñecéronse as condicións específicas para a elaboración de viños xenerosos.

Criterios de avaliación do currículo
CA7.7 Identificáronse as diferenzas entre crianza oxidativa e crianza biolóxica, e a súa influencia nas características organolépticas dos viños xenerosos.
CA7.8 Mantívose unha actitude innovadora ante o coñecemento de novos produtos.

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

Os mínimos exixibles serán:
Proba teórica:
Mínimos esixibles: serán os criterios de avaliación marcados no apartado anterior para a parte teórica.

Proba práctica:

Mínimos esixibles: serán os criterios de avaliación marcados no apartado anterior para a parte práctica..

A primeira parte da proba, a proba teórica, terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita relacionada cos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A puntuación desta proba será de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A proba teórica será eliminatoria, de forma que se non se acada unha puntuación mínima dun 5 non se poderá realizar a proba práctica.
A nota desta proba será publicada no taboleiro de novas do centro.

A segunda parte da proba, a proba práctica, realizarase polas persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba. Esta proba práctica tamén terá carácter eliminatorio, é dicir, para a superación do módulo o aspirante terá que acadar unha puntuación mínima de 5 puntos.
A proba práctica consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos, problemas de cálculo o prácticas de estabilización, crianza e embotellado relacionados cos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A calificación desta segunda parte da proba será de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.
A nota desta proba será publicada no taboleiro de novas do centro.

Os criterios de cualificación serán os seguintes:
A proba teórica terá un valor na nota total dun 50%
A proba práctica terá un valor na nota total dun 50%

A cualificación final do módulo profesional será, por tanto, a media ponderada das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.
A cualificación final do módulo será publicada no taboleiro de novas do centro.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A proba teórica constará de cuestións sobre os resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación indicados no apartado 2.1 desta programación. As cuestións poderán ser: tipo test, preguntas cortas, preguntas a desenvolver, identificación de imaxes ou materiais do equipamento empregado para estabiliazación, crianza e envasamento de viños, supostos prácti-cos que implican cálculos matemáticos. A resolución poderá ser escrita e/ou oral.

Para a realización da proba será preciso traer bolígrafo e unha calculadora non programable. Non se admitirá o uso de equipos electrónicos de comunicación, nin para uso como calculadora. Non se admitirá o intercambio de ningún tipo de material entre o alumnado.

4.b) Segunda parte da proba

A proba práctica consistirá na realización de prácticas ou supostos prácticos e procedementos sobre os resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación indicados no apartado 2.2 desta programación: Filtraxe, estabilización, emprego do frio na adega, envasamento, crianza, etc.

Non se admitirá o uso de equipos electrónicos de comunicación, nin para uso como calculadora. Non se admitirá o intercambio de ningún tipo de material entre o alumnado.