Formación profesional

Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015475	IES O RIBEIRO	2019-2020

Ciclo formativo

Código	Nome
CSINA01	VITIVINICULTURA

Módulo profesional

Código	Nome
MP0082	INDUSTRIAS DERIVADAS

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
XERAL-ORDINARIO	PRESENCIAL	A

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

Nome e apelidos
MARTA GARCÍA CRUZ

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

Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
▪	▪			
▪	▪			
▪	▪			
▪	▪			

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Criterios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
3	ELABORACIÓN DE VINAGRE			
1ª aval.	**2ª aval.**	**Resultado de aprendizaxe**	**Criterio de avaliación**	**Instrumento de avaliación**
	x	▪ **RA3. Conduce os procesos de elaboración de vinagres e recoñece os fundamentos da fermentación acética.**	▪ CA3.1. Describiuse a composición do vinagre e as súas aplicacións. ▪ CA3.2. Identificáronse os parámetros de control da fermentación acética. ▪ CA3.3. Recoñecéronse as condicións óptimas para o desenvolvemento das bacterias acéticas. ▪ CA3.4. Identificáronse os métodos de obtención de vinagre (Orleáns, luxemburgués, Frings, Módena, etc.). ▪ CA3.5. Describíronse as principais alteracións do vinagre. ▪ CA3.6. Obtívose vinagre a partir de diversos substratos. ▪ CA3.7. Describiuse a transformación de alcohol etílico en ácido acético. ▪ CA3.8. Recoñeceuse o valor da maduración na obtención do vinagre. ▪ CA3.9. Identificáronse as maceracións para efectuar nos vinagres.	P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E.

4	**X**	▪ **RA4. Controla a obtención de bebidas espirituosas, tendo en conta a relación entre**	ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS ▪ CA4.1. Recoñecéronse as principais bebidas espirituosas e os procesos da súa obtención. ▪ CA4.2. Caracterizáronse os tipos de augas que se empregan na elaboración de bebidas espirituosas. ▪ CA4.3. Valorouse a influencia do avellentamento nas características finais das bebidas espirituosas. ▪ CA4.4. Estableceuse a secuencia das fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilación, avellentamento e mestura. ▪ CA4.5. Interpretouse a normativa asociada ás bebidas espirituosas. ▪ CA4.6. Valorouse o alcohol etílico como axente conservante. ▪ CA4.7. Recoñeceuse a etiquetaxe das bebidas espirituosas.	P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E.
5	**X**	▪ **RA.5. Controla a elaboración de viños aromatizados, aperitivos, licores, augardentes e outros, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.**	ELABORACIÓN DE VIÑOS AROMATIZADOS, APERITIVOS, LICORES E AUGARDENTES ▪ CA5.1 Caracterizáronse os procesos de elaboración de viños aromatizados e aperitivos. ▪ CA5.2 Recoñecéronse os procesos de elaboración de licores e augardentes. ▪ CA5.3 Recoñecéronse os produtos destilados galegos e os procesos da súa elaboración. ▪ CA5.4 Identificáronse os defectos, as alteracións e as súas medidas correctivas. ▪ CA5.5 Identificáronse os residuos e os vertidos obtidos, e estableceuse o seu destino e os tratamentos para empregar. ▪ CA5.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso. ▪ CA 5.7 Describíronse os riscos asociados ás industrias de destilación e as derivadas.	P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E. P.E.
		▪	▪	

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumno ten aprobada a primeira avaliación polo que as actividades de recuperación versarán sobre os contidos da segunda avaliación.

As actividades de recuperación constarán:

- Dunha tarefa por unidade didáctica que terá que presentar resolta no tempo establecido para a súa entrega. O seu peso na nota final será dun 60%.
- Dunha proba escrita sobre os contidos das unidades correspondentes á segunda avaliación. O seu peso na nota final será dun 40%.

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

Para acadar a avaliación positiva, o alumnado evidenciará a consecución de todos os resultados de aprendizaxe e acadará os mínimos esixibles conforme o sinalado no punto 5 da programación didáctica. Para a primeira avaliación dispoño de instrumentos suficientes para avaliar a alumna, polo que na proba final só será avaliada dos contidos da segunda avaliación.

O alumnado con perda de dereito á avaliación continua presentarase a unha proba final que se realizará no mes de xuño.

Criterios de cualificación:

Cualificarase entre 1 e 10 (sen decimais). Sendo necesario, para acadar a avaliación positiva do módulo, obter un mínimo dun 5.

Procedementos e instrumentos de avaliación:

Proba escrita por vía telemática que se desenvolverá da seguinte forma:

- Será unha proba escrita que conterá diversas preguntas (curtas, de desenvolvemento, tipo test e/ou supostos prácticos) sobre os contidos impartidos na segunda avaliación.
- A proba realizarase de forma telemática: establecerase unha videoconferencia/ videochamada co alumnado. Este deberá estar provisto de papel e bolígrafo.
- As preguntas amosaranse unha a unha e as terá que responder de forma escrita cun tempo limitado, que será establecido polo profesorado. Unha vez escrita a resposta, o alumnado faralle unha foto e terá que enviarlla por email (ou por outro medio acordado) ao profesorado. Toda vez que o profesorado reciba o email, amosaralle a seguinte pregunta; e así , sucesivamente, ata o final da proba.
- No suposto de algún problema de conexión durante o transcurso da proba, esta suspenderase. As preguntas xa enviadas por email poderán ser cualificadas. O alumnado será convocado, novamente, para realizar aquelas preguntas que non se fixeran. Tamén está prevista a presenza adicional dun ou varios membros do equipo do profesorado para garantir a continuidade da proba no caso de desconexión por parte do profesorado do módulo do que se está a realizar a proba.
- Cando se comprobe que o alumnado non actuou limpamente ao realizar a proba (copiar ou calquera outra conduta similar), será sancionado coa cualificación de cero.

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.