

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
CMINA02	CICLO MEDIO ACEITE DE OLIVA E VIÑOS

Módulo profesional

Código	Nome
MP0316	MATERIAS PRIMAS E PRODUTOS NA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA E DE OUTRAS BEBIDAS

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
XERAL-ORDINARIO	PRESENCIAL	A

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

Nome e apelidos
BEATRIZ VEIGA COUGIL

Instruccións 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 avaliação do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica				
15	Caracterización dos produtos e subprodutos oleícolas, vinícolas e doutras bebidas				
	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliação	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliação
■ RA3 - Caracteriza os produtos finais e os subprodutos en relación co seu proceso de elaboración, e reconécerónse as súas propiedades.	CA3.1 Describirónse as características físicas, químicas e organolépticas dos productos finais.	Si	Si		PE
■	CA3.3 Describirónse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas que sofre a materia prima.	Si	Si		PE
■	CA3.5 Enumeráronse as desviacións más frecuentes do proceso e as súas medidas correctoras	Non	Non		
■	CA3.6 Relacionáronse as características do producto final co seu proceso de elaboración.	Si	Si		PE

■	CA3.7 Describíronse as condicións de almacenaxe e conservación dos produtos finais.	Non	Non	
---	---	-----	-----	--

Nº	Unidade didáctica					
	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación	
16	Procesos de elaboración de viños	RA3 - Caracteriza os produtos finais e os subprodutos en relación co seu proceso de elaboración, e reconóceronse as súas propiedades.	CA3.2 Describíronse os principais procesos de elaboración na industria oleícola, vinícola e doutras bebidas.	SI	SI	PE
■		CA3.6 Relacionáronse as características do producto final co seu proceso de elaboración.	SI	SI	PE	

Nº	Unidade didáctica				
	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (sí, non)	Desenvolveras e neste curso (sí, non)	Instrumento de avaliação
17	Procesos de fermentación	CA3.4 Reconóceuse a función dos fermentos e das bacterias no proceso, e a súa influencia na Calidade	Si	SI	PE
Nº	Unidade didáctica				
18	Descripción dos controis básicos do producto	CA4.1 Identifícaronse os equipamentos e os instrumentos de análises e de controis básicos.	Si	SI	PE

■	CA4.2 Reconócense os procedementos e os métodos de mostraxe.	Si	Si	PE
■	CA4.3 Reconócense os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.	Non	Non	
■	CA4.4 Describíronse os principais controis básicos.	Si	Si	PE
■	CA4.5 Interpretáronse os resultados dos controis.	SI	SI	PE
■	CA4.6 Reconócense os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.	Si	Si	PE
■	CA4.7 Identifícaronse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.	Non	Non	

■	CA4.8 Reconóceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.	Si	Si	PE
■	CA4.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.	Non	Non	
Nº	Unidade didáctica			
19	Caracterización dos aditivos, coadxuvantes tecnolóxicos e produtos auxiliares.			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverás e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliação
RA5 - Caracteriza os aditivos, os coadxuvantes e os produtos auxiliares, e describe a súa función tecnolóxica.	CA5.1 Reconóceuse a lexislación asociada á utilización de aditivos, coadxuvantes tecnolóxicos e produtos auxiliares.	Si	SI	PE
■	CA5.2 Caracterízronse as funcións tecnolóxicas dos aditivos, os coadxuvantes e os produtos auxiliares.	Si	Si	PE

■	CA5.3 Relacionouse o tipo e a dosificación de aditivos, coadxuvantes e produtos auxiliares co efecto esperado.	Si	Si	PE
■	CA5.4 Describíronse as condicións de almacenaxe e conservación de aditivos, coadxuvantes e produtos auxiliares.	Non	Non	

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

Os mínimos exixibles serán os criterios de avaliación, que se imparten neste curso e que se consideran imprescindibles

Procedementos avaliación: O traballo feito no terceiro trimestre será avaliado simplemente para mellorar a nota final

Cualificación final : A cualificación final partirá da media das cualificacións da dúas anteriores avaliacións e poderá subir ata dous puntos no caso de que todos los instrumentos de avaliación sexan entregados e estean 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

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

8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como pon na programación didáctica:

Como Reforzo grupal: repasaránse os principais contidos e actividades de cada unidade didáctica como reforzo da aprendizaxe previamente a cada recuperación.

Como reforzo educativo individualizado: estudiárase o caso en concreto adaptándolle os contidos teórico-práticos, a súa necesidade particular sempre e cando se acredite mediante informe ou certificado médico, que posúe algunha limitación, dificultade, minusvalía, lesión ou enfermidade que lle impida o normal seguimento das actividades de ensino-aprendizaxe que se levan a cabo.

Ademáis no caso de alumnado con problemas de conexión facilitarase a conexión telefónica ou por outras vías.