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	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0319	Acondicionamento de aceites de oliva	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	BERTA ARIAS ARIAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

Este técnico exerce a súa actividade na industria de elaboración e envasado 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:

-Adegueiro/a, elaborador/a de viños, cavas, sidra e outras bebidas e derivados.

-Mestre/a do lagar, extracción e refinación de aceites de oliva.

-Recepcionista de materias primas.

-Operador/a de sección de embotellamento e/ou envasado.

-Auxiliar de laboratorio nos lagares e adegas.

-Auxiliar de control de calidade en lagares e adegas.

-Comercial de 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	Refinado de aceites de oliva e de bagazo.		28	20
2	Almacenaxe.		29	20
3	Clasificación e calidade.		27	20
4	Operacións de filtraxe.		21	20
5	Envasado e embalaxe.		21	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Refinado de aceites de oliva e de bagazo.	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Refina aceites de oliva e de bagazo, e xustifica os procedementos e os parámetros de control.	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 Describíronse os fundamentos da refinación física, química e fisicoquímica.
CA1.2 Seleccionouse o tipo de refinación en relación coas características do aceite que se vaia refinar.
CA1.3 Estableceuse a secuencia das operacións de refinación dependendo das características dos aceites.
CA1.4 Identificáronse os equipamentos para a refinación de aceites de oliva e de bagazo.
CA1.5 Realizouse a carga dos equipamentos e dosificáronse as materias auxiliares.
CA1.6 Refináronse os aceites de oliva e de bagazo de acordo cos procedementos establecidos, e realizáronse os controis básicos.
CA1.7 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA1.8 Recoñecéronse os refugallos de refinaría e os tratamentos para a súa posterior reutilización e o seu aproveitamento.
CA1.9 Adoptáronse as medidas de hixiene, de seguridade e de prevención de riscos laborais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Fundamentos da refinación física, química e físicoquímica. Liñas de refinación. Equipamentos específicos e equipamentos xenéricos. Proceso de refinación: obxectivos, secuencia de operacións, materiais auxiliares e dosificación. Control de calidade durante a refinación: medidas correctoras.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Almacenaxe.	29

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Almacena aceites de oliva, e describe os procedementos e o parámetros de control.	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 Caracterizáronse as adegas para a almacenaxe dos aceites de oliva.
CA2.2 Recoñecéronse as normas de funcionamento das adegas.
CA2.3 Seleccionáronse os equipamentos de trasfega e os depósitos de almacenaxe.
CA2.4 Realizáronse as operacións de limpeza das instalacións, utilizando os produtos axeitados.
CA2.5 Trasfegouse o aceite e enchéronse os depósitos.
CA2.6 Realizáronse os controis básicos de calidade.
CA2.7 Recoñecéronse as desviacións máis frecuentes, e analizáronse as causas e as medidas correctoras.
CA2.8 Formalizáronse os rexistros que aseguren a trazabilidade.
CA2.9 Relacionáronse as existencias na adega cos rendementos do proceso.
CA2.10 Almacenouse o aceite de oliva virxe en atmosferas pobres en osíxeno, e xustificouse a súa utilización.
CA2.11 Adoptáronse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais.

4.2.e) Contidos

Contidos
Oxidación de aceites de oliva: características fundamentais e factores. Características dunha adega. Manexo dos equipamentos e das instalacións da adega. Control de calidade en adega: desviacións e medidas correctivas. Documentación e rexistros en adega. Operacións de limpeza das instalacións e dos equipamentos.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Clasificación e calidade.	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Clasifica os aceites de oliva e realiza as análises básicas que garantan a calidade.	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 Describíronse as características dos tipos de aceites de oliva.
CA3.2 Definíronse os criterios de calidade e os parámetros que a determinan.
CA3.3 Recoñecéronse os fundamentos e a metodoloxía dos controis básicos.
CA3.4 Identificáronse os equipamentos e os instrumentos de medida dos controis básicos.
CA3.5 Determinouse a acidez, o índice de peróxidos, o K270, a humidade, as materias volátiles e as impurezas.
CA3.6 Interpretáronse os resultados dos controis básicos.
CA3.7 Realizouse a análise sensorial do aceite e asignouse a valoración organoléptica.
CA3.8 Valorouse a calidade do aceite de oliva virxe e os seus beneficios para a saúde.

4.3.e) Contidos

Contidos
Normativa que regula a calidade dos aceites de oliva. Criterios de calidade. Fundamentos e metodoloxía dos controis básicos: acidez, índice de peróxidos, K270, humidade, materias volátiles e impurezas. Equipamentos e instrumentos de medida para os controis básicos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de filtraxe.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Conduce as operacións de filtraxe, e describe os seus fundamentos e a súa influencia na conservación.	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 Realizouse a coupage dos aceites de oliva consonte as especificacións.
CA4.2 Identificáronse os tipos e os sistemas de filtraxe.
CA4.3 Relacionáronse as características do aceite que se vaia filtrar co material filtrante que se teña que utilizar.
CA4.4 Recoñecéronse as consecuencias da filtraxe na conservación do aceite.
CA4.5 Identificáronse as operacións de preparación dos filtros.
CA4.6 Preparáronse os filtros e realizáronse as operacións de filtraxe.
CA4.7 Recoñecéronse os parámetros e os dispositivos de control.
CA4.8 Identificáronse as desviacións e as súas medidas correctoras.
CA4.9 Valorouse a influencia da filtración na imaxe do produto e da marca.

4.4.e) Contidos

Contidos
Filtraxe: fundamentos, tipos e influencia na conservación. Preparación e manexo dos filtros. Control de calidade na filtraxe. Documentación e rexistros: medidas correctoras.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Envasado e embalaxe.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa aceites de oliva, e xustifica o material e o procedemento seleccionado.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe.
CA5.2 Identificáronse os materiais de envasamento e a súa influencia na conservación.
CA5.3 Reguláronse e manexáronse os equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
CA5.4 Realizáronse os controis sistemáticos de enchedura e pechamento.
CA5.5 Etiquetouse o produto envasado.
CA5.6 Aplicouse o método de identificación da produción para garantir a trazabilidade.
CA5.7 Embaláronse e paletizáronse os produtos envasados.
CA5.8 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasamento.
CA5.9 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.

4.5.e) Contidos

Contidos
Características, funcións e materiais do envasamento e da embalaxe. Etiquetaxe: normativa, tipos e códigos. Produtos adhesivos e outros auxiliares. Procedementos de enchedura e pechamento de envases. Controis básicos. Control de calidade no envasamento e na embalaxe. Documentación e rexistros: medidas correctoras.

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

Os mínimos esixibles son contidos asociados os criterios de avaliación considerados como tales en cada unidade didáctica :

Criterios de cualificación:
A avaliación do alumno realizarase de forma continuada o longo de tódalas sesións teórico-prácticas, valorándose aspectos como a participación, a actitude, traballos de elaboración individual ou conxunta solicitados , asistencia e puntualidade, asi mesmo o final das Unidades Didácticas proporase un exame teórico-práctico dos contidos nas UDs para facilitar a tarefa ó alumnado de examinarse do visto ata o momento.

A valoración do módulo realizarase mediante esta escala:

- PARTICIPACIÓN10%: considerase co máximo valor cando o alumno demostra que está atento as explicacións, participa das mesmas, e nas distintas labores ou prácticas propostas tanto individuais como colectivas mostrando interes cara a aprendizaxe.
- TRABALLOS INDIVIDUAIS E COLECTIVOS 10%: Onde se inclúen os traballos propostos, valorandose a nota media aritmética dos mesmos. É imprescindible entregar os traballos en tempo e forma e o contido debe axustarse o requerido polo profesor para a súa elaboración, para poder ser avaliado.
- PROBAS TEÓRICAS 60%: que incluirán os contidos impartidos nas UD, o exame proporá cuestións teóricas dos contidos vistos(preguntas tipo test, preguntas cortas, identificación de imaxes, exercicios, etc), prácticas realizdas en EVEGA, fincas de centro e laboratorio sendo necesario acadar unha nota global media de 5, sen acadar menos dun 4 en ningunha das unidade didácticas.
-PROBAS PRÁCTICAS 20%: que incluirán os contidos impartidos nas UD, o exame npropora cuestións teóricas dos contidos vistos(preguntas tipo test, preguntas cortas, identificación de imaxes, exercicios, etc), prácticas realizdas en EVEGA, fincas de centro e laboratorio sendo necesario acadar unha nota global media de 5, sen acadar menos dun 4 en ningunha das unidades didacticas.

A nota de cada avaliación será correspondente da media ponderada das UDS avaliadas na avaliación. A nota final do curso será a media ponderada de todas as unidades didácticas.

Para equiparar o sistema de puntuación co dispoñible no XADE a puntuación acadada por cada alumno transformarase a unha escala numérica do 1 o 10,considerase superado o trimestre e o módulo de ser o caso, cando os alumnos acaden un 5 na valoración global.

No caso de de non superar a avaliación continuada disporán dunha proba teórico-practica (exanen final) no final da terceira avaliación que recolla o contido de todalas UD. Os alumnos/as deberan sacar a lo menos un 5 para superar o módulo.

Os alumnos que non presenten a vestimenta adecuada(funda ou bata ou chaqueta e pantaloón de cor azul, botas de seguridade sombreiro para os dias de sol , chuvasqueiros, gafas de protección,lubas) e material adecuado para facer as prácticas do módulo, non poderán realizar a práctica de ese día e será tido en conta na nota final das distintas avaliacións no apartado de prácticas podendo descontar da nota ata un máximo de 2 puntos.

Os alumnos que teñan perdida de avaliación continua, serán avaliados nunha proba extaordinaria tal e como se especifica no apartado 6.b.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Entrega de traballos indicados polo profesorado

Realización de probas escritas, informáticas e de campo.

Aqueles alumnos/as que non acaden a cualificación sufiente deberán realizar de novo as tarefas da unidade didáctica non superada, o que supón que debe superar os criterios de avaliación especificados en cada unidade.
No caso de non superar as probas obxectivas e dado que o procedemento de avaliación debe ser mediante avaliación continua, o profesor/a proporá unha proba extraordinaria que posibilitará a recuperación da parte non superada. En todo caso é conveniente salientar que o proceso de cualificación é global

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

Dadas as características específicas das ensinanzas de Formación profesional, aqueles alumnos que perderan o dereito a avaliación continua, poderán presentarse a unha proba extraordinaria, despois de cumplidas a totalidade das horas correspondentes ó módulo, e constará de:

1.- unha proba escrita sobre a totalidade dos contidos do módulo.
2.- Unha proba práctica que amosen o dominio de aquelas tarefas de implantación, manexo e coidados dunha explotación vitícola.

Para facer a proba práctica deberá superar a escrita cunha puntuación mínima de 5.

As notas serán publicadas no taboleiro do centro.

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

Posta en común co equipo de docentes que forma parte do departamento alimentario.
Enquisa aos alumnos sobre a práctica docente ao rematar o módulo.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Entrevistas orais sobre os coñecementos previos.
Pequena proba escrita sobre coñecementos previos.

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

Reforzo con supostos prácticos para aquel alumnado que o precise.
Consultas e resolución de calquera tipo de dúbida a través da aula virtual.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Respecto polas intervencións dos compañeiros fomentando a igualdade entre sexos.
Fomentar o traballo en grupo e a cooperación.
Premiar o esforzo e o traballo persoal.
Respecto ás normas da aula.
Normas de hixiene tanto persoal como das instalacións.
Coidado do medio ambiente coa optimización de recursos e a reciclaxe de materiais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Visitas a empresas aceiteiras galegas.