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	C.S. VITIVINICULTURA

Módulo profesional

Código	Nome
MP0079	PROCESOS BIOQUIMICOS

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
XERAL/ORDINARIO	PRESENCIAL	A

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

Nome e apelidos
NURIA CASAL DABLANCA

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			
7	VINIFICACIÓN EN BLANCO			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA5 - Caracteriza a fermentación maloláctica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA5.1 - Describíronse os fundamentos bioquímicos da fermentación maloláctica (FML).	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.2 - Valorouse a implicación da FML na calidade dos viños.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.3 - Identificáronse os microorganismos responsables da FML e as súas condicións de desenvolvemento.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.4 - Recoñecéronse os factores tecnolóxicos que inflúen no desenvolvemento da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.5 - Identificáronse os riscos asociados a unha desviación da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.6 - Recoñecéronse os controis que se realizan durante a FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.7 - Valoráronse as vantaxes do uso de bacterias lácticas comerciais.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.8 - Valorouse a posibilidade de facela en barricas.	NON	NON	
▪ RA7 - Recoñece as ferramentas biotecnolóxicas e xustifica a súa utilización.	▪ CA7.1 - Recoñecéronse os procesos de autólise.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA7.2 - Identificáronse as consecuencias do proceso de autólise sobre a composición dos viños obtidos e a súa estabilidade.	SI	SI	PROBA ESCRITA

▪	▪ CA7.3 - Describíronse as técnicas da autólise.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA7.4 - Recoñeceuse o fundamento bioquímico do proceso.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA7.5 - Valorouse a aplicación de técnicas de concentración de mostos (neve carbónica, osmose, etc.) na elaboración de viños en Galicia.	NON	NON	

Nº	Unidade didáctica			
8	**VINIFICACIÓN EN TINTO**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA5 - Caracteriza a fermentación maloláctica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA5.2 - Valorouse a implicación da FML na calidade dos viños.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.4 - Recoñecéronse os factores tecnolóxicos que inflúen no desenvolvemento da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.5 - Identificáronse os riscos asociados a unha desviación da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.6 - Recoñecéronse os controis que se realizan durante a FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.7 - Valoráronse as vantaxes do uso de bacterias lácticas comerciais.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.8 - Valorouse a posibilidade de facela en barricas.	NON	NON	
▪ RA6 - Identifica os procesos bioquímicos ocorrentes nos avellentamentos dos viños tintos.	▪ CA6.1 - Caracterizáronse as fases da evolución polifenólica nos viños tintos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA6.2 - Describíronse as traxectorias en cada proceso bioquímico.	SI	SI	PROBA ESCRITA

▪	▪ CA6.3 - Relacionáronse as evolucións polifenólicas coas condicións do medio.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
9	**MACERACIÓN CARBÓNICA**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA4 - Caracteriza o desenvolvemento da maceración carbónica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA4.1 - Valorouse a importancia do proceso sobre a obtención de viños novos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.2 - Analizáronse os fundamentos bioquímicos da maceración carbónica.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.3 - Describíronse as técnicas para utilizar.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.4 - Identificáronse os puntos críticos do proceso.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
10	**ENFERMEDADES, ACCIDENTES Y DEFECTOS DE LOS VINOS**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA3 - Caracteriza o desenvolvemento da fermentación alcohólica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA3.5 - Valoráronse as implicacións das paradas de fermentación na calidade do viño.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪ RA4 - Caracteriza o desenvolvemento da maceración carbónica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA4.1 - Valorouse a importancia do proceso sobre a obtención de viños novos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.4 - Identificáronse os puntos críticos do proceso.	SI	SI	PROBA ESCRITA

▪ RA5 - Caracteriza a fermentación maloláctica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA5.5 - Identificáronse os riscos asociados a unha desviación da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
14	**Condicións para o crecemento das levaduras**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA1 - Caracteriza o desenvolvemento da fermentación alcohólica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA1.2 - Identificáronse as condicións de desenvolvemento dos lévedos vínicos.	SI	SI	PROBA ESCRITA n
▪	▪ CA1.3 - Valorouse a importancia dos nutrientes no desenvolvemento da fermentación.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA1.5 - Describiuse a técnica de pé de cuba.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA1.8 - Identificáronse os principais problemas fermentativos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA1.9 - Analizáronse os factores de risco de paradas de fermentación e desviacións do proceso fermentativo.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA1.10 - Valoráronse as implicacións das paradas de fermentación na calidade do viño.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
15	**As bacterias lácticas e a fermentación maloláctica**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**

▪ RA2 - Caracteriza a fermentación maloláctica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA2.1 - Describíronse os fundamentos bioquímicos da fermentación maloláctica (FML).	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA2.2 - Valorouse a implicación da FML na calidade dos viños.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA2.3 - Identificáronse os microorganismos responsables da FML e as súas condicións de desenvolvemento.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA2.4 - Recoñecéronse os factores tecnolóxicos que inflúen no desenvolvemento da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA2.5 - Identificáronse os riscos asociados a unha desviación da FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA2.6 - Recoñecéronse os controis que se realizan durante a FML.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA2.7 - Valoráronse as vantaxes do uso de bacterias lácticas comerciais.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
16	**As ferramentas biotecnolóxicas**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA3 - Recoñece as ferramentas biotecnolóxicas e xustifica a súa utilización.	▪ CA3.1 - Recoñecéronse os procesos de autólise.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.2 - Identificáronse as consecuencias do proceso de autólise sobre a composición dos viños obtidos e a súa estabilidade.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.3 - Describíronse as técnicas da autólise.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.4 - Recoñeceuse o fundamento bioquímico do proceso.	SI	SI	PROBA ESCRITA

▪	▪ CA3.5 - Identificáronse os tipos de enzimas enolóxicos e a súa aplicación tecnolóxica.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.6 - Recoñecéronse os novos produtos elaborados con lévedos inertes e os seus usos tecnolóxicos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.7 - Identificáronse as novas tendencias na nutrición dos lévedos e das bacterias vínicas.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.8 - Describíronse os activadores de fermentación, a súa composición e o seu uso máis axeitado.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.9 - Identificáronse os lévedos específicos que se utilizan para solucionar problemas fermentativos, así como a axuda doutras ferramentas biotecnolóxicas (cortizas de lévedos, nutrientes complexos, materiais de soporte, etc.).	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.10 - Recoñecéronse as novas tendencias biotecnolóxicas para solucionar paradas de fermentación mediante o uso de lévedos inmobilizados previamente aclimatados.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.11 - Valorouse a importancia das manoproteínas como factor de estabilidade e na mellora das calidades gustativas dos viños.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.12 - Identificáronse as novas tendencias na utilización de lévedos e de bacterias vínicas.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
17	**As alteracións microbiolóxicas dos viños**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪	▪			

▪ RA4 - Caracteriza as enfermidades e os defectos orixinados por alteracións microbianas, e analiza as súas causas e os medios de prevención.	▪ CA4.1 - Recoñecéronse as principais enfermidades dos viños producidas por lévedos e bacterias.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.2 - Recoñecéronse os principais defectos organolépticos dos viños.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.3 - Identificáronse os factores que inflúen no desenvolvemento das enfermidades e dos defectos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.4 - Valoráronse as consecuencias das enfermidades e os defectos sobre a calidade dos viños.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.5 - Identificáronse as substancias asociadas a riscos para a saúde: aminas bióxenas, ocratoxina A, carbamato de etilo, sulfitos, etc.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.6 - Valorouse a importancia da hixiene na prevención de defectos e enfermidades.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.7 - Valorouse a importancia das boas prácticas agrícolas e enolóxicas para previr os riscos de enfermidades, defectos organolépticos e a súa repercusión para a saúde das persoas consumidoras.	SI	SI	PROBA ESCRITA

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

- Identificar os compoñentes da uva: síntese, degradación e migración.
- Analizar a influencia das condicións edafoclimáticas nos compoñentes da uva.
- Valorar as transformacións bioquímicas producidas na vide durante o período de maduración.
- Identificar os compoñentes da uva e a súa intervención nos procesos bioquímicos do proceso de elaboración e crianza dos viños.
- Recoñecer a repercusións que sobre a elaboración de viños teñen os compoñentes da uva.
- Coñecer os fundamentos da decantación de partículas sólidas en suspensión. Repercusións enolóxicas.
- Analizar as consecuencias das maceracións en tintos e brancos: tipos e consecuencias enolóxicas.
- Describir as técnicas antioxidativas e antimicrobianas nos mostos.
- Valorar as consecuencias do anhídrido sulfuroso sobre as fermentacións.
- Coñecer os factores que inflúen na fermentación
- Valorar a importancia dos nutrientes no desenvolvemento da fermentación alcohólica.
- Analizar as vantaxes e os inconvenientes da utilización de lévedos comerciais (LSA) fronte aos lévedos autóctonos.
- Coñecer a técnica de pé de cuba.
- Analizar os factores de risco de paradas de fermentación e desviacións do proceso fermentativo.
- Valorar as implicacións das paradas de fermentación na calidade do viño.
- Valorar a fermentación alcohólica como parte esencial do proceso de vinificación.
- Identificar os parámetros para controlar en fermentación alcohólica.
- Identificar os principais tratamentos ou métodos para previr e eliminar enturbamentos e precipitados de orixe fisicoquímica.
- Recoñecer os enturbamentos relacionados con fenómenos de oxidación-redución.
- Recoñecer os enturbamentos relacionados con fenómenos coloidais.
- Identificar os precipitados de materia colorante
- Identificar os precipitados cristalinos relacionados coas precipitacións tártricas.
- Identificar os mecanismos de formación de enturbamentos e precipitados, e os factores que inflúen.
- Recoñecer as características dos lévedos vínicos.
- Valorar as vantaxes e os inconvenientes da utilización de lévedos comerciais (LSA) fronte aos lévedos autóctonos.
- Analizar os fundamentos bioquímicos da fermentación alcohólica.
- Recoñecer outras fermentacións secundarias e a súa importancia na produción de compostos secundarios.

CUALIFICACIÓN FINAL:

Para acadar a avaliación positiva do módulo, o alumno terá que ter superadas a primeira e segunda avaliacións.

A cualificación do módulo será a media das dúas primeiras avaliacións no caso de que estean superadas. As actividades realizadas na terceira avaliación, avaliadas mediante probas escritas consistentes en tarefas propostas sobre contidos teóricos das unidades correspondentes, teranse en conta para subir a nota final do módulo, e suporán como máximo un aumento da nota final do curso de dous puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Criterios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
1	MADURACIÓN DO GRAO. COMPONENTES DO MESMO			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		▪ RA1 - Caracteriza os procesos bioquímicos ocorridos durante a síntese, a degradación e a evolución dos principais compoñentes da uva.	▪ CA1.1 - Describíronse os procesos de síntese, degradación e migración dos compoñentes da uva durante a súa maduración.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.2 - Analizouse a influencia das condicións edafoclimáticas sobre os compoñentes da uva.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.3 - Valoráronse as transformacións bioquímicas producidas na vide durante o período de maduración.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.4 - Identificáronse os compoñentes da uva e a súa intervención nos procesos bioquímicos do proceso de elaboración e crianza dos viños.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
2	TRATAMENTOS DA VENDIMA			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		▪ RA2 - Determina os balances bioquímicos ocorridos nos mostos durante os procesos prefermentativos	▪ CA2.1 - Recoñecéronse as repercusións da decantación de partículas sólidas en suspensión na actuación dos lévedos.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.4 - Analizáronse as consecuencias das maceracións sobre os contidos finais dos viños.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
3	SULFUROSO EN ENOLOXIA			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		▪ RA2 - Determina os balances bioquímicos ocorridos nos mostos durante os procesos prefermentativos	▪ CA2.2 - Describíronse as técnicas antioxidativas e antimicrobianas nos mostos.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.3 - Valoráronse as consecuencias do anhídrido sulfuroso sobre as fermentacións.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
4	FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	▪ RA3 - Caracteriza o desenvolvemento da fermentación alcohólica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA3.1 - Valorouse a importancia dos nutrientes no desenvolvemento da fermentación.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA3.2 - Analizáronse as vantaxes e os inconvenientes da utilización de lévedos comerciais (LSA) fronte aos lévedos autóctonos.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA3.3 - Describiuse a técnica de pé de cuba.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA3.4 - Analizáronse os factores de risco de paradas de fermentación e desviacións do proceso fermentativo, e achegáronse solucións.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA3.5 - Valoráronse as implicacións das paradas de fermentación na calidade do viño.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA3.6 - Identificáronse os parámetros para controlar en fermentación alcohólica.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
5	TRATAMENTOS FÍSICO- QUÍMICOS			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	▪ RA8 - Identifica os enturbamentos de orixe fisicoquímica, e analiza os factores implicados e a súa prevención.	▪ CA8.6 - Describíronse os ensaios e as probas que se utilizan para a identificación dos precipitados.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA8.7 - Identificáronse os principais tratamentos ou métodos para previr e eliminar enturbamentos e precipitados de orixe fisicoquímica.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
6	CLARIFICACIÓN.FILTRACIÓN DO MOSTO-VIÑO			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	▪ RA8 - Identifica os enturbamentos de orixe fisicoquímica, e analiza os factores implicados e a súa prevención	▪ CA8.1 - Recoñecéronse os enturbamentos relacionados con fenómenos de oxidación-redución.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA8.2 - Recoñecéronse os enturbamentos relacionados con fenómenos coloidais.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA8.3 - Identificáronse os precipitados de materia colorante.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA8.4 - Identificáronse os precipitados cristalinos relacionados coas precipitacións tártricas.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA8.5 - Describíronse os mecanismos de formación de enturbamentos e precipitados, e os factores que inflúen.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
11	A célula das levaduras			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		▪ RA1 - Caracteriza o desenvolvemento da fermentación alcohólica e recoñece os seus fundamentos.	▪ CA1.1 - Recoñecéronse as características dos lévedos vínicos.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
12	Os principias xéneros de levaduras do viño			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	▪ RA1 - Caracteriza o desenvolvemento da fermentación alcohólica e recoñece os seus fundamentos	▪ CA1.4 - Analizáronse as vantaxes e os inconvenientes da utilización de lévedos comerciais (LSA) fronte aos lévedos autóctonos.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
13	O metabolismo das levaduras			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		▪ RA1 - Caracteriza o desenvolvemento da fermentación alcohólica e recoñece os seus fundamentos	▪ CA1.6 - Analizáronse os fundamentos bioquímicos da fermentación alcohólica.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
			▪ CA1.7 - Recoñecéronse outras fermentacións secundarias e a súa importancia na produción de compostos secundarios.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado con algunha avaliación suspensa deberá entregar as tarefas propostas, para cada unha das unidades didácticas non superada, sobre os contidos teóricos das mesmas.
Será obrigatorio a entrega de todas as tarefas de recuperación para poder obter unha cualificación de 5 ou superior no módulo.
Ademais, deberá realizar un exame por videoconferencia si non puidera ser de maneira presencial.
A nota obterase mediante a seguinte fórmula:
0,4 . (media das tarefas) + 0,6 . (nota do exame)
Nas tarefas farase media a partires de 3. Para ter en conta a nota do exame deberá ser, polo menos, dun 3.
Para considerar que a/s avaliación/s está/n superada/s, o alumnado, despois de aplicar a fórmula, debe acadar un 5. Unha vez obtido un 5, as fraccións decimais superiores a medio punto, redondearanse por exceso.
Sancionarase coa cualificación de cero cando se comprobe que o alumnado cometera calquera irregularidade ao realizar as probas porque copiara ou realizara condutas similares.

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

Non hai alumnado nesta situación.

8. Medidas de atención á diversidade

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

Farase un seguimento individualizado do alumnado e estableceranse medidas se procede, de forma coordinada co equipo docente e o Departamento de Orientación.