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
MP0318	Elaboración de viños	2019/2020	10	267	320

(*) 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
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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 envasamento 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 producción.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Bodegueiro/a, elaborador/ora de viños, cavas, sidra, e outras bebidas e derivados.
-Mestre/a de lagar, extracción e refinación de aceites de oliva.
-Recepcionista de materias primas.
-Operador/ora de sección de embotellamento e/ou envasamento.
-Auxiliar de laboratorio en 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	Evolución do racimo. Limpieza, desinfección recollida e transporte (Vendimia e recepción na adega		48	15
2	Elaboración de viños brancos. SO2 en enoloxía. Adiccións e correcións(Operacións prefermentativas)		80	25
3	Fermentacións. (Procesos de fermentación alcohólica e maceración)		64	20
4	Elaboración de viños tintos(Control da fermentación maloláctica)		32	10
5	Clarificación. Estabilización (Estabilización dos viños)		48	15
6	Preparación e acondicionamento. Embotellado(Procesos de acabamento e crianza)		32	10
7	Elaboración de viños espumosos, doces, xenerosos e licorosos		16	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Evolución do racimo.Limpieza, desinfección recollida e transporte(Vendimia e recepción na adega	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza as operacións de vendima e recepción en relación coas características da materia prima.	SI
RA2 - Realiza as operacións prefermentativas e describe os seus fundamentos.	NO
RA3 - Conduce os procesos de fermentación alcohólica e maceración, e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Controla a fermentación maloláctica, tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	NO
RA6 - Efectúa o acabamento e a crianza dos viños, tendo en conta a relación entre as técnicas de avellentamento e o produto que se vaia obter	NO

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 Identificouse o estado sanitario e de maduración da materia prima, utilizando diferentes métodos de control.
CA1.2 Realizouse a recollida e o transporte da uva seguindo o procedemento especificado.
CA1.3 Preparáronse os equipamentos e os medios auxiliares, e levouse a cabo o seu mantemento e a súa limpeza.
CA1.4 Rexistrouse e arquivouse a información xerada durante a recepción para garantir a trazabilidade
CA1.5 Adoptáronse medidas de seguridade, hixiene e prevención de riscos laborais no manexo dos equipamentos e da maquinaria.
CA2.2 Identificáronse os equipamentos e as instalacións de recepción, tratamentos mecánicos da uva e obtención do mosto.
CA2.3 Acondicionáronse e preparáronse as instalacións para a elaboración.
CA2.4 Manexáronse e reguláronse os equipamentos de recepción, selección, descarga, tratamentos mecánicos da uva, maceracións e encubaxe, e realizouse o mantemento de primeiro nivel.
CA2.10 Rexistrouse e arquivouse a información obtida durante o desenvolvemento do proceso para garantir a trazabilidade.
CA3.11 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso.
CA3.12 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA4.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA6.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA6.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais.

4.1.e) Contidos

Contidos

Contidos
Métodos de control de madureza das uvas. Parámetros indicadores.
Estado sanitario e incidencia nos procesos de elaboración.
Vendima: métodos manuais e mecánicos; materiais e equipamentos. Planificación dunha vendima.
Rexistros de entrada de materias primas. Trazabilidade.
Riscos específicos nas operacións de colleita, transporte e recepción das uvas.
Vendima e recepción de materias primas. Estado sanitario e de maduración. Equipamentos e instalacións (funcionamento, tipos, etc.). Rexistro de datos.
Rexistro de operacións, produtos, dose e controis realizados.
Recepción, selección, toma de mostras, descarga, separación do cangallo, estrullamento e encubaxe.
Controis básicos na recepción: peso, grao probable e acidez. Rexistro de datos identificativos e analíticos.
Características da materia prima: variedades.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de viños brancos. SO2 en enoloxía. Adiccións e correcións(Operacións prefermentativas)	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza as operacións de vendima e recepción en relación coas características da materia prima.	NO
RA2 - Realiza as operacións prefermentativas e describe os seus fundamentos.	NO
RA3 - Conduce os procesos de fermentación alcohólica e maceración, e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Controla a fermentación maloláctica, tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	NO
RA6 - Efectúa o acabamento e a crianza dos viños, tendo en conta a relación entre as técnicas de avellentamento e o produto que se vaia obter	NO
RA7 - Elabora viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc., e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Preparáronse os equipamentos e os medios auxiliares, e levouse a cabo o seu mantemento e a súa limpeza.
CA1.4 Rexistrouse e arquivouse a información xerada durante a recepción para garantir a trazabilidade
CA1.5 Adoptáronse medidas de seguridade, hixiene e prevención de riscos laborais no manexo dos equipamentos e da maquinaria.
CA2.1 Identificáronse as operacións prefermentativas en relación coas características da materia prima.
CA2.2 Identificáronse os equipamentos e as instalacións de recepción, tratamentos mecánicos da uva e obtención do mosto.
CA2.3 Acondicionáronse e preparáronse as instalacións para a elaboración.
CA2.4 Manexáronse e reguláronse os equipamentos de recepción, selección, descarga, tratamentos mecánicos da uva, maceracións e encubaxe, e realizouse o mantemento de primeiro nivel.
CA2.5 Realizouse a sulfitaxe no momento e nas doses axeitadas.
CA2.6 Recoñecéronse as características de mosto e establecéronse as variables do proceso na obtención de mostos concentrados.
CA2.7 Reguláronse as condicións de temperatura e tempo, e os equipamentos para a decantación en frío das materias sólidas en suspensión dos mostos.
CA2.8 Realizouse a toma de mostras e os controis básicos.
CA2.10 Rexistrouse e arquivouse a información obtida durante o desenvolvemento do proceso para garantir a trazabilidade.
CA2.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais no manexo de maquinaria, os equipamentos e as instalacións.
CA3.1 Describíronse as diferenzas entre maceración e fermentación alcohólica.
CA3.2 Recoñecéronse as técnicas que favorecen a maceración e a súa influencia na calidade do viño.
CA3.4 Controlouse que os parámetros de fermentación e maceración se manteñen dentro dos límites establecidos.

Criterios de avaliación
CA3.9 Realizouse a descubaxe, a prensaxe e as trasfegas na forma e no momento indicados.
CA3.11 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso.
CA3.12 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA4.6 Realizáronse as análises básicas para o seguimento e o control final da fermentación maloláctica, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA4.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA6.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA6.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais.
CA7.4 Detalláronse os métodos de elaboración de viños espumosos e outros.
CA7.8 Realizáronse as operacións específicas para a elaboración de viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc.

4.2.e) Contidos

Contidos
Rexistros de entrada de materias primas. Trazabilidade. Riscos específicos nas operacións de colleita, transporte e recepción das uvas. Vendima e recepción de materias primas. Estado sanitario e de maduración. Equipamentos e instalacións (funcionamento, tipos, etc.). Rexistro de datos. 0Decantación de materias sólidas en suspensión en viños brancos e rosados. Tipos: dinámica e estática. Determinacións básicas na encubaxe: densidade, masa volúmica, grao probable, acidez total, etc. Interpretación de resultados e realización de correccións. Rexistro de operacións, produtos, dose e controis realizados. Sistemas de elaboración: viño branco, tinto, rosado, etc. Recepción, selección, toma de mostras, descarga, separación do cangallo, estrullamento e encubaxe. Preparación de instalacións: depósitos e equipamentos de frío. Maceración prefermentativa Anhídrido sulfuroso: definición, propiedades e importancia, doses e xeitos de sumalo. O mosto: concentración de mostos, tipos e sistemas de elaboración. 0Prensaxe: criterios de utilización. Presións de traballo segundo o tipo e a calidade do produto. Encubaxe: duración e criterios de aplicación (tipo de viño, estado da materia prima, e tipo e número de depósitos.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Fermentacións. (Procesos de fermentación alcohólica e maceración)	64

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza as operacións prefermentativas e describe os seus fundamentos.	NO
RA3 - Conduce os procesos de fermentación alcohólica e maceración, e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Realizouse a sulfitaxe no momento e nas doses axeitadas.
CA2.6 Recoñecéronse as características de mosto e establecéronse as variables do proceso na obtención de mostos concentrados.
CA2.8 Realizouse a toma de mostras e os controis básicos.
CA2.9 Realizáronse as correccións e as achegas necesarias segundo os criterios establecidos.
CA2.10 Rexistrouse e arquivouse a información obtida durante o desenvolvemento do proceso para garantir a trazabilidade.
CA2.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais no manexo de maquinaria, os equipamentos e as instalacións.
CA3.1 Describíronse as diferenzas entre maceración e fermentación alcohólica.
CA3.2 Recoñecéronse as técnicas que favorecen a maceración e a súa influencia na calidade do viño.
CA3.3 Dosificáronse os fermentos seleccionados, pé de cuba, produtos auxiliares, etc., nas condicións especificadas nos manuais de procedemento.
CA3.4 Controlouse que os parámetros de fermentación e maceración se manteñen dentro dos límites establecidos.
CA3.5 Identificáronse as posibles desviacións do normal desenvolvemento da fermentación alcohólica e os riscos que implican para a calidade do viño, así como as posibles actuacións.
CA3.6 Efectuáronse as operacións de refrixeración, abaneamento, remontaxe, etc.
CA3.7 Determinouse a duración da encubaxe en función do tipo de viño que se vaia obter, do estado da materia prima e das condicións técnicas da adega.
CA3.8 Valorouse a posibilidade da microosixenación como unha técnica de mellora da calidade dos viños.
CA3.9 Realizouse a descubaxe, a prensaxe e as trasfegas na forma e no momento indicados.
CA3.11 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso.
CA3.12 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.

4.3.e) Contidos

Contidos

Contidos
Determinacións básicas na encubaxe: densidade, masa volúmica, grao probable, acidez total, etc.
Rexistro de operacións, produtos, dose e controis realizados.
Preparación de instalacións: depósitos e equipamentos de frío.
Maceración prefermentativa
Encubaxe: modos operativos.
O mosto: concentración de mostos, tipos e sistemas de elaboración.
Fermentación alcohólica: factores que inflúen, control e desviación.
Maceración: controis, e índices de cor e de compostos fenólicos.
Selección, adición e emprego de fermentos. LSA (fermentos comerciais).
Microosixenación.
Operacións que favorecen a maceración.
Problemas fermentativos: ralentizacións e paradas de fermentación.
Encubaxe: duración e criterios de aplicación (tipo de viño, estado da materia prima, e tipo e número de depósitos.
Parámetros analíticos e características organolépticas dos viños destinados a crianza.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de viños tintos(Control da fermentación maloláctica)	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza as operacións prefermentativas e describe os seus fundamentos.	NO
RA4 - Controla a fermentación maloláctica, tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Realizouse a sulfitaxe no momento e nas doses axeitadas.
CA4.1 Determinouse a idoneidade da fermentación maloláctica e a súa influencia na calidade do viño.
CA4.2 Identificáronse os axentes responsables e os factores que inflúen no seu desenvolvemento, e efectuáronse as correccións oportunas no viño para fermentar.
CA4.3 Recoñecéronse outras alternativas tecnolóxicas.
CA4.4 Identificáronse as desviacións ou as alteracións dos viños durante a fermentación maloláctica, e avaliáronse os riscos dunha fermentación maloláctica sen control.
CA4.5 Identificáronse as vantaxes e os inconvenientes do uso de bacterias lácticas comerciais para o desenvolvemento da fermentación maloláctica.
CA4.6 Realizáronse as análises básicas para o seguimento e o control final da fermentación maloláctica, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA4.7 Trasfegouse e sulfitouse o viño.
CA4.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.

4.4.e) Contidos

Contidos
O mosto: concentración de mostos, tipos e sistemas de elaboración. Influencia da FML na calidade dos viños. Bacterias lácticas. Condicións de desenvolvemento da FML: factores que inflúen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso e pH). Utilización de bacterias lácticas comerciais e de nutrientes específicos para favorecer a FML. Desviacións da FML. Control do desenvolvemento da FML: cromatografías de papel, control do ácido málico, acidez total e acidez volátil.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Clarificación. Estabilización(Estabilización dos viños)	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Estabiliza os viños, e xustifica os métodos e os produtos empregados	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 embazamentos, precipitacións e alteracións en viños.
CA5.2 Caracterizáronse os produtos clarificantes, o modo de emprego e os factores que inflúen na clarificación.
CA5.3 Realizáronse os ensaios de clarificación para determinar o tipo de clarificante e a dose que se deba aplicar.
CA5.4 Preparáronse e engadíronse os clarificantes elixidos segundo o protocolo establecido para cada produto.
CA5.5 Caracterizáronse as materias filtrantes e os sistemas de filtraxe.
CA5.6 Realizáronse as operacións de preparación dos filtros (limpeza, desinfección, formación da precapa, etc.).
CA5.7 Filtrouse o produto obtido, controláronse os parámetros e aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
CA5.8 Realizouse a estabilización tartárica dos viños.
CA5.9 Identificáronse os métodos de estabilización biolóxica.
CA5.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais nas operacións de estabilización dos viños.

4.5.e) Contidos

Contidos
Embazamentos, precipitados e alteracións. 0Tratamentos para a estabilización tártrica. Estabilización biolóxica: métodos tecnolóxicos. Fundamentos da estabilización coloidal. Clarificación: produtos clarificantes e factores que inflúen. Ensaios e protocolo de clarificación. Control da estabilidade coloidal. Filtraxe: fundamentos e tipos. Materias filtrantes: caracterización. Manexo dos filtros. Sistemas de seguridade. Operacións de limpeza e desinfección. Mantemento e preparación. Control dos parámetros de filtraxe e do estado das materias filtrantes.

Contidos
Centrifugación: aplicacións tecnolóxicas. Estabilización e embotellamento dos viños espumosos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación e acondicionamento.Embotellado(Procesos de acabamento e crianza)	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Conduce os procesos de fermentación alcohólica e maceración, e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Controla a fermentación maloláctica, tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	NO
RA5 - Estabiliza os viños, e xustifica os métodos e os produtos empregados	NO
RA6 - Efectúa o acabamento e a crianza dos viños, tendo en conta a relación entre as técnicas de avellentamento e o produto que se vaia obter	SI
RA7 - Elabora viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc., e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.8 Valorouse a posibilidade da microosixenación como unha técnica de mellora da calidade dos viños.
CA3.9 Realizouse a descubaxe, a prensaxe e as trasfegas na forma e no momento indicados.
CA3.10 Realizáronse os controis analíticos e organolépticos durante o proceso, e aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
CA4.3 Recoñecéronse outras alternativas tecnolóxicas.
CA4.7 Trasfegouse e sulfitouse o viño.
CA4.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA5.7 Filtrouse o produto obtido, controláronse os parámetros e aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
CA5.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais nas operacións de estabilización dos viños.
CA6.1 Valorouse a idoneidade dun viño para a súa crianza segundo as súas características organolépticas e analíticas (barrica, sobre lías, etc.).
CA6.2 Recoñeceuse a influencia do tipo de barrica e das condicións ambientais na crianza.
CA6.3 Controláronse e reguláronse as condicións ambientais da nave de crianza.
CA6.4 Realizáronse as trasfegas, os recheos, as correccións e outras operacións durante a crianza.
CA6.5 Realizáronse os controis básicos para conducir o proceso de crianza.
CA6.6 Realizáronse as coupages segundo as especificacións establecidas.
CA6.7 Recoñecéronse os factores que inflúen no avellentamento en botella.
CA6.8 Rexistrouse e arquivouse a información obtida sobre o desenvolvemento do proceso, para garantir a trazabilidade.
CA6.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais.

Criterios de avaliación
CA7.7 Identificáronse as diferenzas entre a crianza oxidativa e a biolóxica, así como a súa influencia nas características organolépticas dos viños xenerosos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Parámetros analíticos e organolépticos no viño descubado.
Compostos polifenólicos e a súa influencia na calidade dos viños tintos.
Microosixenación.
Controis básicos no viño descubado: grao alcohólico, acidez total, acidez volátil, azucres redutores, parámetros de cor, anhídrido sulfuroso, etc.
Control do desenvolvemento da FML: cromatografías de papel, control do ácido málico, acidez total e acidez volátil.
0Tratamentos para a estabilización tártrica.
Estabilización biolóxica: métodos tecnolóxicos.
Correccións e acondicionamento fisicoquímico dos viños.
Clarificación: produtos clarificantes e factores que inflúen. Ensaios e protocolo de clarificación.
Filtraxe: fundamentos e tipos.
Materias filtrantes: caracterización.
Control dos parámetros de filtraxe e do estado das materias filtrantes.
Parámetros analíticos e características organolépticas dos viños destinados a crianza.
O carballo: orixes e composición. Fabricación de barricas. Tratamentos térmicos da madeira e a súa influencia nas características organolépticas.
Fenómenos fisicoquímicos durante a crianza.
Operacións durante a crianza.
Controis básicos durante o acabamento e a crianza.
Riscos durante a crianza.
Alternativas á crianza.
Avellentamento en botella: fenómenos fisicoquímicos e condicións ambientais.
Estabilización e embotellamento dos viños espumosos.
Viños xenerosos: tipos. Crianza biolóxica e oxidativa: fundamentos.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Elaboración de viños espumosos, doces, xenerosos e licorosos	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza as operacións prefermentativas e describe os seus fundamentos.	NO
RA3 - Conduce os procesos de fermentación alcohólica e maceración, e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA5 - Estabiliza os viños, e xustifica os métodos e os produtos empregados	NO
RA7 - Elabora viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc., e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Realizouse a sulfitaxe no momento e nas doses axeitadas.
CA2.9 Realizáronse as correccións e as achegas necesarias segundo os criterios establecidos.
CA2.10 Rexistrouse e arquivouse a información obtida durante o desenvolvemento do proceso para garantir a trazabilidade.
CA2.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais no manexo de maquinaria, os equipamentos e as instalacións.
CA3.3 Dosificáronse os fermentos seleccionados, pé de cuba, produtos auxiliares, etc., nas condicións especificadas nos manuais de procedemento.
CA3.4 Controlouse que os parámetros de fermentación e maceración se manteñen dentro dos límites establecidos.
CA5.7 Filtrouse o produto obtido, controláronse os parámetros e aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
CA5.8 Realizouse a estabilización tartárica dos viños.
CA5.9 Identificáronse os métodos de estabilización biolóxica.
CA7.1 Recoñeceuse a normativa que define a elaboración dos produtos.
CA7.2 Identificáronse as características da materia prima para a elaboración de viños espumosos, doces, licorosos e xenerosos.
CA7.3 Recoñecéronse os métodos de elaboración de viños doces, licorosos, etc.
CA7.4 Detalláronse os métodos de elaboración de viños espumosos e outros.
CA7.5 Identificouse a maquinaria específica para a estabilización e o envasamento dos viños espumosos.
CA7.6 Recoñecéronse as características específicas que se requiren para a elaboración de viños xenerosos e outros.
CA7.7 Identificáronse as diferenzas entre a crianza oxidativa e a biolóxica, así como a súa influencia nas características organolépticas dos viños xenerosos.
CA7.8 Realizáronse as operacións específicas para a elaboración de viños espumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc.

4.7.e) Contidos

Contidos
Rexistros de entrada de materias primas. Trazabilidade.
Determinacións básicas na encubaxe: densidade, masa volúmica, grao probable, acidez total, etc.
Rexistro de operacións, produtos, dose e controis realizados.
Anhídrido sulfuroso: definición, propiedades e importancia, doses e xeitos de sumalo.
Parámetros analíticos e organolépticos no viño descubado.
Controis básicos no viño descubado: grao alcohólico, acidez total, acidez volátil, azucres redutores, parámetros de cor, anhídrido sulfuroso, etc.
Normativa de elaboración de viños escumosos, doces, licorosos, xenerosos, etc.
Viños espumosos: tipos e métodos de elaboración.
Toma de espuma: segunda fermentación.
Viños doces e licorosos: tipos.
Viños xenerosos: tipos. Crianza biolóxica e oxidativa: fundamentos.

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

Mínimos esixibles:
Os mínimos esixibles serán os criterios do currículum seleccionados no apartado anterior como mínimos esixibles.

Criterios de cualificación:
A cualificación do módulo será numérica, entre un e dez sen decimais. Consideráranse positivas as cualificacións iguais ou superiores a cinco. Terase en conta o grado de cumprimento de tarefas, o resultado das probas obxetivas, actitude e participación.

O alumno deberá superar todos os C.A. para alcanzar a avaliación positiva.

- Criterios de cualificación: A cualificación do módulo será númerica, entre un e dez sen decimais. Considerararanse positivas as cualificacións iguais ou superiores a cinco. Terase en conta o grado de cumplimento de tarefas, o resultado das probas obxetivas e participación.
- Traballo de adega e laboratorio 60%. Autonomía do alumno nos traballos propios de bodega e laboratorio
- Probas obxetivas 40% da nota, probas escritas.
- É imprescindible superalos contidos mínimos indicados con anterioridade e obter unha calificación mínima de 4 nas probas obxectivas.

A nota final da materia será a correspondente á terceira avaliación.

No caso de que un alumno de 2º teña pendente o módulo de 1º, os mínimos esixibles serán os mesmos que para os alumnos de 1º.
Os criterios de avaliación serán:

A cualificación do módulo será numérica, entre un e dez sen decimais. Consideráranse positivas as cualificacións iguais ou superiores a cinco. Terase en conta o grado de cumprimento de tarefas, o resultado das probas obxetivas, actitude e participación.

O alumno deberá superar todos os C.A. para alcanzar a avaliación positiva.

- Criterios de cualificación: A cualificación do módulo será númerica, entre un e dez sen decimais. Considerararanse positivas as cualificacións iguais ou superiores a cinco.
- A avaliación consistirá en:
Exame teórico no que terán que acadar unha puntuación mínima dun 5. Esta proba terá un valor do 60% sobre a nota final.
Exame práctico de bodega no que terán que acadar unha puntuación mínima dun 5. Esta proba terá un valor do 40% sobre a nota final.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o curso, para os alumnos que suspendan as diferentes probas, faranse probas de recuperación.
Tal e como establece a normativa vixente para o alumnado que non supere o módulo, o equipo docente realizará un Informe de Avaliación individualizado que servirá de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación.

Actividades de recuperación:
- Poderán ser realizables de forma autónoma polo alumnado

- Os alumnos/as realizarán cuestionarios que se lle propoñan e terán un seguemento continuado, aclaración de dúbidas, orientación dos traballos propostos, etc.

Reforzos para lograr a recuperación: naqueles temas, que pola súa dificultade, necesite ser explicado persoalmente pola profesora, ésta fará individualmente con cada un dos alumnos e alumnas un reforzo específico acordando o día, hora e lugar que sexa doado para ámbalas partes.

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

Se un alumno/a supera o 10% de faltas de asistencia a clase, perderá o dereito á avaliación continua no módulo.

Neste caso o alumno/a terá dereito á realización dunha proba extraordinaria de avaliación no mes de xuño que terá os mesmos criterios de avaliación e mínimos esixibles que o resto dos alumnos, polo que deberán acreditar coñecementos teóricos e/ou prácticos de elaboración de viños, que se demostrarán mediante unha proba teórica e outra proba práctica.

A avaliación consistirá en:
Exame teórico no que terán que acadar unha puntuación mínima dun 5. Esta proba constará de cuestións curtas e problemas relacionados con contidos do currículo. Esta proba terá un valor do 60% sobre a nota final. A nota deste exame publicarase no taboleiro de novas do centro, quen non acade a puntuación mínima non terá dereito a realizar o exame práctico.
Exame práctico de bodega no que terán que acadar unha puntuación mínima dun 5. Esta proba constará da montaxe de aparellos de vendima, realización de desfangado, trasfega con adición de produtos, mane o de filtros e manexo de embotelladora. Esta proba terá un valor do 40% sobre a nota final.

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

Realizarase o seguemento da programación do cunhaPosta en común co equipo de docentes do departamento de Industrias Alimentarias. frecuencia mínima mensual, refletíndose o grao de cumplimento con respecto á programación e a xustificación razoada no caso de desviacións. Realizarase unha posta en común co equipo de docentes do departamento de Industrias Alimentarias dos segumentos da programación. Ademáis a programación será revisada ao inicio de cada curso académico á vista da experiencia do curso anterior e outras circunstancias

Realizarase unha avaliación da propia práctica docente mediante os resultados académicos, como termómetro da interacción profesora-alumnos/as, e mediante a reflexión da práctica docente e metodoloxía empregada en función dos resultados acadados, entrevistarase ós alumnos sobre a súa satisfacción coa práctica docente e realizarase unha enquisa a final de curso realizada ó alumnado.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha avaliación inicial a principio de curso, realizando un cuestionario oral ós alumnos para coñecer os seus coñecementos previos. Realizaranse tamén o inicio de cada unidade cuestións orais que fan relación a conceptos previos.

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

As medidas de reforzo para os alumnos para os cales se detecte mediante observación que non responde os obxectivos programados ou que non acade os mínimos nunha avaliación, consistirán na realización de actividades de reforzo e na aclaración de dúbidas sobre os contidos.

As medidas de atención á diversidade teranse en conta para aqueles alumnos que acrediten mediante informe médico, que posúen algunha limitación, dificultade, minusvalia ou enfermidade que lle impida o normal seguemento das actividades de ensino- aprendizaxe que se leven a cabo.
No caso de detectarse a necesidade de adoptar medidas de atención á diversidade, estudiarase cada caso individualmente con axuda do departamento de orientación.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Educación ambiental: coidado do medio ambiente optimizando recursos e reciclaxe de materiais.
Educación para a igualdade entre os sexos: fomentar a igualdade entre sexos
Educacion para a paz e a tolerancia: inculcar no alumno o respecto polas persoas do entorno inmediato e por as diferentes culturas.
Educación para a saúde e do consumidor:desenrolar nos alumnos unha actitude crítica e sentido crítico que debe estar presente para evitar caer nun consumo de alcóhol excesivo e inxustificado.
Educación para a cidadania: intentarase inculcar ó alumno un respecto polas normas, o material, polos compañeiros, polo profesor.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Visitas a adegas
- Charlas de expertos relacionadas con temas do módulo.
- Cata de viños

10.Outros apartados

10.1) Vendimia

As tarefas precisas para a realización da vendimia, afectarán a todos os módulos de ciclo.