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	CSINA01	Vitivinicultura	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0077	Viticultura	2019/2020	0	160	0

(*) 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: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina a idoneidade do establecemento do viñedo, para o que analiza os factores naturais que interveñen.
RA2 - Planifica a plantación tendo en conta a relación entre as variedades e os patróns, e as características do viño que se vaia elaborar.
RA3 - Establece o sistema de condución do viñedo, e xustifica a súa elección.
RA4 - Organiza os labores culturais en relación coas características do produto que se queira obter.
RA5 - Coordina os tratamentos fitosanitarios, para o que selecciona os produtos e as técnicas respectuosas co medio, e comproba e garante o correcto funcionamento dos equipamentos de aplicación dos tratamentos fitosanitarios e herbicidas.
RA6 - Controla o estado de madureza da materia prima en relación coa calidade do produto final.
RA7 - Recoñece as características diferenciais da viticultura, o clima e o solo de Galicia, e as súas repercusións no sistema produtivo.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Analizáronse as propiedades do solo e os factores limitantes do cultivo.
CA1.2 Realizouse a toma de mostras do solo mediante o procedemento establecido.
CA1.3 Analizáronse os elementos meteorolóxicos e os factores xeográficos que inflúen no cultivo da vide.
CA1.4 Identificáronse e calculáronse os principais índices bioclimáticos vitícolas.
CA1.5 Recoñeceuse a morfoloxía, a anatomía e a fisioloxía da vide.
CA1.6 Describiuse o ciclo vexetativo e reprodutor da vide, e os seus estados fenolóxicos.
CA1.7 Identificáronse e analizáronse as variedades de uva, e as súas aptitudes agronómicas e enolóxicas.
CA1.8 Identificáronse e analizáronse os principais portaenxertos e as súas características.
CA2.1 Determinouse o tipo de viño que se pretenda elaborar.
CA2.2 Seleccionouse o portaenxertos mellor adaptado ás características do terreo, compatible coa climatoloxía e coa variedade escollida.
CA2.3 Seleccionouse a variedade e o clon máis acorde ás características do produto que se vaia elaborar.
CA2.4 Decidiuse a orientación do viñedo e o marco de plantación, procurando un equilibrio entre o uso da maquinaria e a obtención de uvas da máxima calidade, e axustándose á normativa aplicable á zona de produción.
CA2.5 Establecéronse os labores previos á plantación.
CA2.6 Seleccionouse o método de establecemento do viñedo: plantaenxertos ou plantación de bacelo.
CA2.7 Controlouse a recepción e a preparación da planta.
CA2.8 Organizouse a plantación na época axeitada, para o que se elixiu a técnica e a maquinaria mellor adaptadas ao terreo e ás posibilidades económicas.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.9 Organizáronse os coidados posteriores á plantación.
CA3.1 Analizáronse as características ecofisiolóxicas dos sistemas de condución.
CA3.2 Determinouse a disposición espacial das plantas (formas libres ou dirixidas), en función da calidade da uva que se pretenda obter.
CA3.3 Seleccionáronse os materiais e a disposición dos sistemas de apoio da vexetación.
CA3.4 Organizáronse as operacións de manexo da vexetación nas formas apoiadas: atadura, recollida e guiado da vexetación.
CA3.5 Analizáronse os fundamentos dos sistemas de poda.
CA3.6 Seleccionouse o sistema de poda, a época e o equipamento que se vaia utilizar.
CA3.7 Avaliouse a influencia das operacións en verde sobre o viñedo e a calidade da uva.
CA4.1 Analizáronse os efectos dos labores culturais (mantemento do solo, fertilización e rega) sobre a composición final da uva.
CA4.2 Elixíronse as técnicas de mantemento do solo (labra mecánica, aplicación de herbicidas, sistema mixto, cuberta vexetal, etc.) acordes coas características do terreo e coas dispoñibilidades hídricas, para obter unha uva de calidade, así como potenciar os s
CA4.3 Determinouse o método óptimo e a maquinaria para a sega das cubertas vexetais e para a aplicación de herbicidas.
CA4.4 Interpretáronse os síntomas de carencias de nutrientes e fitotoxicidades.
CA4.5 Elixiuse o tipo, a cantidade e a periodicidade da fertilización en función dos resultados das análises, dos criterios técnicos acordes co tipo de viño que se queira obter e da filosofía da empresa.
CA4.6 Planificouse a rega do viñedo en función da evapotranspiración, do tipo de solo e das restricións legais.
CA4.7 Seleccionouse o método de rega que aproveite convenientemente o uso da auga.
CA4.8 Planificáronse as operacións en verde do viñedo.
CA4.9 Describíronse as operacións vitícolas especiais: reestruturación de formas libres en formas apoiadas e enxertos de cambios de variedade.
CA5.1 Recoñecéronse os síntomas de pragas, enfermidades e viroses no viñedo.
CA5.2 Definiuse o estilo de protección do viñedo consonte a filosofía da empresa.
CA5.3 Seleccionáronse os métodos de loita contra patóxenos con criterios de potenciación da loita integrada e biolóxica, e de respecto polo medio.
CA5.4 Avaliáronse os danos que as pragas e as enfermidades poidan producir na planta e na colleita, para determinar o limiar de tratamento.
CA5.5 Elixiuse o tipo, a dose e o momento de aplicación do produto fitosanitario en función dos criterios técnicos.
CA5.6 Determinouse a maquinaria de aplicación para realizar os tratamentos fitosanitarios de xeito eficiente e respectuoso co medio.
CA5.7 Recoñecéronse as características técnicas dos equipamentos de aplicación de fitosanitarios e herbicidas.
CA5.8 Elixiuse o equipamento que mellor se adapte ao sistema produtivo que se vaia tratar.
CA5.9 Fíxose a comprobación do correcto funcionamento do equipamento e das esixencias de calibraxe dos compoñentes (boquillas, manómetros, válvulas, etc).
CA5.10 Fíxose o cálculo dos parámetros necesarios para asegurar unha eficiente aplicación da dose establecida (velocidade de avance, caudal unitario, boquillas para empregar, etc.).

Criterios de avaliación do currículo
CA5.11 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de protección individual (EPI).
CA5.12 Retiráronse os envases e os restos de produtos fitosanitarios utilizando as medidas de seguridade e conforme a lexislación ambiental.
CA6.1 Describíronse as etapas de desenvolvemento do acio.
CA6.2 Caracterizouse a síntese e a evolución dos principais compostos da uva.
CA6.3 Caracterizouse e seleccionouse o tipo de madureza da uva.
CA6.4 Seleccionouse o tipo de mostraxe e a súa periodicidade segundo o tipo de madureza.
CA6.5 Realizáronse os controis básicos para o seguimento da madureza.
CA6.6 Valorouse a importancia do control da madureza fenólica (pela e pebidas) nas uvas destinadas á elaboración de viños de alta gama.
CA6.7 Identificáronse os principais métodos de control da madureza fenólica.
CA6.8 Describíronse as principais alteracións que pode sufrir a materia prima durante a súa maduración.
CA7.1 Identificáronse as zonas vitivinícolas de Galicia e a potencialidade de cada unha.
CA7.2 Describíronse as características dos solos de cada zona vitivinícola e a súa incidencia nos sistemas vitícolas.
CA7.3 Describíronse os microclimas de cada zona e a súa incidencia nos sistemas de produción vitícola.
CA7.4 Recoñecéronse as denominacións de orixe de Galicia, e as características produtivas e organizativas de cada unha.
CA7.5 Describíronse as variedades autorizadas e recomendadas de cada unha, así como os portaenxertos recomendados e o interese das variedades minoritarias.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina a idoneidade do establecemento do viñedo, para o que analiza os factores naturais que interveñen.
RA2 - Planifica a plantación tendo en conta a relación entre as variedades e os patróns, e as características do viño que se vaia elaborar.
RA3 - Establece o sistema de condución do viñedo, e xustifica a súa elección.
RA4 - Organiza os labores culturais en relación coas características do produto que se queira obter.
RA5 - Coordina os tratamentos fitosanitarios, para o que selecciona os produtos e as técnicas respectuosas co medio, e comproba e garante o correcto funcionamento dos equipamentos de aplicación dos tratamentos fitosanitarios e herbicidas.
RA6 - Controla o estado de madureza da materia prima en relación coa calidade do produto final.
RA7 - Recoñece as características diferenciais da viticultura, o clima e o solo de Galicia, e as súas repercusións no sistema produtivo.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Analizáronse as propiedades do solo e os factores limitantes do cultivo.
CA1.2 Realizouse a toma de mostras do solo mediante o procedemento establecido.
CA1.3 Analizáronse os elementos meteorolóxicos e os factores xeográficos que inflúen no cultivo da vide.
CA1.4 Identificáronse e calculáronse os principais índices bioclimáticos vitícolas.
CA1.5 Recoñeceuse a morfoloxía, a anatomía e a fisioloxía da vide.
CA1.6 Describiuse o ciclo vexetativo e reprodutor da vide, e os seus estados fenolóxicos.
CA1.7 Identificáronse e analizáronse as variedades de uva, e as súas aptitudes agronómicas e enolóxicas.
CA1.8 Identificáronse e analizáronse os principais portaenxertos e as súas características.
CA2.1 Determinouse o tipo de viño que se pretenda elaborar.
CA2.2 Seleccionouse o portaenxertos mellor adaptado ás características do terreo, compatible coa climatoloxía e coa variedade escollida.
CA2.3 Seleccionouse a variedade e o clon máis acorde ás características do produto que se vaia elaborar.
CA2.4 Decidiuse a orientación do viñedo e o marco de plantación, procurando un equilibrio entre o uso da maquinaria e a obtención de uvas da máxima calidade, e axustándose á normativa aplicable á zona de produción.
CA2.5 Establecéronse os labores previos á plantación.
CA2.6 Seleccionouse o método de establecemento do viñedo: plantaenxertos ou plantación de bacelo.
CA2.7 Controlouse a recepción e a preparación da planta.
CA2.8 Organizouse a plantación na época axeitada, para o que se elixiu a técnica e a maquinaria mellor adaptadas ao terreo e ás posibilidades económicas.
CA2.9 Organizáronse os coidados posteriores á plantación.
CA3.1 Analizáronse as características ecofisiolóxicas dos sistemas de condución.
CA3.2 Determinouse a disposición espacial das plantas (formas libres ou dirixidas), en función da calidade da uva que se pretenda obter.
CA3.3 Seleccionáronse os materiais e a disposición dos sistemas de apoio da vexetación.
CA3.4 Organizáronse as operacións de manexo da vexetación nas formas apoiadas: atadura, recollida e guiado da vexetación.
CA3.5 Analizáronse os fundamentos dos sistemas de poda.
CA3.6 Seleccionouse o sistema de poda, a época e o equipamento que se vaia utilizar.
CA3.7 Avaliouse a influencia das operacións en verde sobre o viñedo e a calidade da uva.
CA4.1 Analizáronse os efectos dos labores culturais (mantemento do solo, fertilización e rega) sobre a composición final da uva.
CA4.2 Elixíronse as técnicas de mantemento do solo (labra mecánica, aplicación de herbicidas, sistema mixto, cuberta vexetal, etc.) acordes coas características do terreo e coas dispoñibilidades hídricas, para obter unha uva de calidade, así como potenciar os s
CA4.3 Determinouse o método óptimo e a maquinaria para a sega das cubertas vexetais e para a aplicación de herbicidas.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Interpretáronse os síntomas de carencias de nutrientes e fitotoxicidades.
CA4.5 Elixiuse o tipo, a cantidade e a periodicidade da fertilización en función dos resultados das análises, dos criterios técnicos acordes co tipo de viño que se queira obter e da filosofía da empresa.
CA4.6 Planificouse a rega do viñedo en función da evapotranspiración, do tipo de solo e das restricións legais.
CA4.7 Seleccionouse o método de rega que aproveite convenientemente o uso da auga.
CA4.8 Planificáronse as operacións en verde do viñedo.
CA4.9 Describíronse as operacións vitícolas especiais: reestruturación de formas libres en formas apoiadas e enxertos de cambios de variedade.
CA5.1 Recoñecéronse os síntomas de pragas, enfermidades e viroses no viñedo.
CA5.2 Definiuse o estilo de protección do viñedo consonte a filosofía da empresa.
CA5.3 Seleccionáronse os métodos de loita contra patóxenos con criterios de potenciación da loita integrada e biolóxica, e de respecto polo medio.
CA5.4 Avaliáronse os danos que as pragas e as enfermidades poidan producir na planta e na colleita, para determinar o limiar de tratamento.
CA5.5 Elixiuse o tipo, a dose e o momento de aplicación do produto fitosanitario en función dos criterios técnicos.
CA5.6 Determinouse a maquinaria de aplicación para realizar os tratamentos fitosanitarios de xeito eficiente e respectuoso co medio.
CA5.7 Recoñecéronse as características técnicas dos equipamentos de aplicación de fitosanitarios e herbicidas.
CA5.8 Elixiuse o equipamento que mellor se adapte ao sistema produtivo que se vaia tratar.
CA5.9 Fíxose a comprobación do correcto funcionamento do equipamento e das esixencias de calibraxe dos compoñentes (boquillas, manómetros, válvulas, etc).
CA5.10 Fíxose o cálculo dos parámetros necesarios para asegurar unha eficiente aplicación da dose establecida (velocidade de avance, caudal unitario, boquillas para empregar, etc.).
CA5.11 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de protección individual (EPI).
CA5.12 Retiráronse os envases e os restos de produtos fitosanitarios utilizando as medidas de seguridade e conforme a lexislación ambiental.
CA6.1 Describíronse as etapas de desenvolvemento do acio.
CA6.2 Caracterizouse a síntese e a evolución dos principais compostos da uva.
CA6.3 Caracterizouse e seleccionouse o tipo de madureza da uva.
CA6.4 Seleccionouse o tipo de mostraxe e a súa periodicidade segundo o tipo de madureza.
CA6.5 Realizáronse os controis básicos para o seguimento da madureza.
CA6.6 Valorouse a importancia do control da madureza fenólica (pela e pebidas) nas uvas destinadas á elaboración de viños de alta gama.
CA6.7 Identificáronse os principais métodos de control da madureza fenólica.
CA6.8 Describíronse as principais alteracións que pode sufrir a materia prima durante a súa maduración.
CA7.1 Identificáronse as zonas vitivinícolas de Galicia e a potencialidade de cada unha.

Criterios de avaliación do currículo
CA7.2 Describíronse as características dos solos de cada zona vitivinícola e a súa incidencia nos sistemas vitícolas.
CA7.3 Describíronse os microclimas de cada zona e a súa incidencia nos sistemas de produción vitícola.
CA7.4 Recoñecéronse as denominacións de orixe de Galicia, e as características produtivas e organizativas de cada unha.
CA7.5 Describíronse as variedades autorizadas e recomendadas de cada unha, así como os portaenxertos recomendados e o interese das variedades minoritarias.

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

Os mínimos esixibles son todos os criterios de avaliación que aparecen en el curriculum; para alcanzar unha avaliación positiva será necesario obter un 5 sobre 10 como mínimo na proba teórica e un 5 sobre 10 como mínimo na proba práctica.
Os criterios de cualificación serán os seguintes:
A proba teórica terá un valor na nota total dun50%
A proba práctica terá un valoir na nota total dun 50%
O alumno terá que superar a proba teórica para poder presentarse a proba práctica.

As notas publicaranse no taboleiro de anuncios do centro.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá nunha proba teórica de preguntas tipo test, preguntas cortas e problemas na cal cada resposta errónea tipo test descontará na puntuación a metade do valor dunha resposta correcta.
O instrumento necesario para o seu desenvolvemento será bolígrafo de tinta azul ou negra.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá na realización de exercicios prácticos consistentes na resolución de suspostos prácticos, na resolución de problemas de cálculo, na realización de prácticas de laboratorio e de campo relacionadas cos contidos prácticos do módulo.
Os instrumentos necesarios para o seu desemvolvemento serán boligrafo de tinta azul ou negra, bata, roupa de traballo en campo e calculadora.