

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	2019/2020	8	140	168
MP0085_12	Lexislación e xestión vitivinícola	2019/2020	8	105	126
MP0085_22	Seguridade e hixiene	2019/2020	8	35	42

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA AURORA SALGADO BLANCO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

Este profesional desenvolve a súa actividade en pequenas, medianas e grandes empresas vitivinícolas dedicadas á produción de uva, á elaboración, á crianza e ao envasamento de viño, así como en pequenas, medianas e grandes industrias de destilados de viño, concentración de mostos, elaboración de vinagres e outros produtos derivados da uva e do viño. Trátase de persoal por conta allea ou propia que exerce a súa actividade en labores de xestión, dirección e supervisión en áreas funcionais de recepción, produción e envasamento.

Neste sector estase a demandar unha man de obra cada vez máis cualificada, que asuma funcións de calidade, prevención de riscos laborais, seguridade alimentaria e protección ambiental.

Este módulo fai isto posible, xa que forma ós alumnos/as para que coñezan con exactitude o vocabulario e terminoloxía legal e xurídica básica para analizar e interpretar as normas que afectan ó sector e a empresa vitivinícola e así poder tomar decisións dacordo coa lexislación vixente, delimitar obrigacións, dereitos e responsabilidades legais que poidan derivarse da súa actuación, ademáis de aplicar as normativa vinícolas, plan de autocontrol baseado no sistema APPCC e aplicar as normas de Seguridade alimentaria.

**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	Interpretación da normativa vitivinícola	Designación, denominación, presentación e protección de produtos vínicos. Normativa de aplicación. Lexislación española. Lexislación europea referida a viños (VCPDR). Organización común do mercado (OCM) vitivinícola e regulamentos europeos de aplicación.	19	11
2	Xestión da documentación da adega	Libros de rexistro da adega. Declaracións de colleita, elaboración e existencias. Documentos do transporte de produtos vitivinícolas.	19	11
3	Produción de uva en agricultura ecolóxica	Normativa autonómica, estatal e comunitaria de produtos ecolóxicos de orixe vexetal e elaborados a partir deles. Edafoloxía de solos vitícolas e adaptación á produción ecolóxica. Planificación da plantación e/ou adaptación dunha existente: maquinaria. Fertilización en agricultura ecolóxica. Técnicas de compostaxe. <u>Control do proceso produtivo e organismos encargados do control.</u>	29	11
4	Técnicas e produtos autorizados na produción ecolóxica	Técnicas de mantemento do solo en agricultura ecolóxica. Mantemento da fertilidade e da actividade biolóxica do solo Tipos e xestión das cubertas vexetais. Fertilización orgánica: doses, momentos e xeito de aplicación. Fauna útil e técnicas indirectas e auxiliares que favorecen o cultivo. Plagas e enfermidades: prevención, <u>técnicas e produtos autorizados para as combater.</u>	24	10
5	Normativa reguladora de produción ecolóxica: Documentación e rexistros.	Normativa reguladora da produción ecolóxica da uva Documentación requerida polos organismos de control de agricultura ecolóxica Rexistro das operacións e dos produtos.	16	11
6	Outros sistemas de produción ecolóxica de viños	Agricultura biodinámica: principios Aplicación da agricultura biodinámica á viticultura Comercialización de viños ecolóxicos e biodinámicos	19	10
7	Boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos	Recoñecemento da lexislación asociada á seguridade alimentaria. Valoración dos perigos sanitarios asociados ós hábitos incorrectos e ás malas prácticas de elaboración do viño e derivados e descrición das principais intoxicacións. Descrición dos procesos e os produtos de limpeza. Clasificación dos métodos de conservación <u>dos alimentos.</u>	16	12
8	Xestión dos sistemas de autocontrol: APPCC e de trazabilidade	Identificación da lexislación que establece o sistema de autocontrol APPCC e a trazabilidade. Descrición dos sete principios do APPCC. Interpretación dos diagramas de fluxo do sector vitivinícola. Identificación e valoración dos perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados á elaboración do viño e os seus derivados. <u>Relación entre a trazabilidade e a seguridade alimentaria.</u>	19	12
9	Estándares voluntarios de xestión de seguridade alimentaria	Descrición da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005	7	12



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Interpretación da normativa vitivinícola	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Interpreta a normativa vitivinícola e analiza a súa repercusión na protección do consumidor e do sector produtor.	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 Identifícase a normativa comunitaria, estatal e autonómica tanto en produción tradicional como en produción ecolóxica, así como a súa importancia e a obrigatoriedade de cumprimento en función do seu rango xerárquico.
CA1.2 Recoñécense os principios básicos da Organización Mundial do Comercio e as disposicións especiais sobre indicacións xeográficas sinaladas no acordo sobre os ADPIC.
CA1.3 Valoráronse os obxectivos xerais que persegue a Unión Europea para equilibrar e flexibilizar o mercado vitivinícola, así como as accións que os desenvolven.
CA1.4 Analizáronse as medidas de control do potencial de produción vinícola establecidas pola OCM e a súa influencia no sector.
CA1.5 Identifícase e aplícase a normativa en materia de plantación do viñado, e as accións que abrangue a súa reestruturación e a súa reconversión.
CA1.6 Detalláronse os mecanismos de mercado autorizados nos países comunitarios e a súa proxección no sector.
CA1.7 Identifícanse as prácticas e os tratamentos recollidos no Código Enolóxico Internacional e as directrices do regulamento técnico-sanitario.
CA1.8 Valorouse a necesidade de normalización e control dos viños de calidade producidos nunha rexión determinada (VCPRD) por medio dos consellos reguladores.
CA1.9 Recoñeceuse a normativa relativa á etiquetaxe dos produtos vitivinícolas (mostos, viños de mesa, viños de mesa con indicación xeográfica VCPRD, viños de licor; viños de agulla, viños gasificados e viños espumosos), e a súa adecuación aos principais países

4.1.e) Contidos

Contidos
Medidas relacionadas co sector vitivinícola. Organización común do mercado vitivinícola (OCM) e regulamentos europeos de aplicación.
Agrupacións de produtores e organizacións sectoriais.
Designación, denominación, presentación e protección de produtos vínicos.
Lexislación europea referida a viños de calidade producidos en rexións determinadas (VCPRD). Lexislación española.
Normativa de aplicación e desenvolvemento da OCM vitivinícola.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Xestión da documentación da adega	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Xestiona a documentación específica do sector en relación co seu obrigado cumprimento.	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 Formalizáronse os libros-rexistro de graneis, embotellamento e tratamentos esixidos polos organismos de agricultura das comunidades autónomas.
CA2.2 Formalizáronse os libros de rexistro de produción ecolóxica.
CA2.3 Interpretáronse os formularios da declaración de colleita entregada na adega.
CA2.4 Analizáronse e formalizáronse os modelos oficiais da declaración de existencias e da declaración de elaboración de cada tipo de viño da adega, en función das entradas e as saídas rexistradas.
CA2.5 Valorouse a obrigatoriedade de que todo produto vitivinícola que expida ou reciba a adega vaia co seu correspondente documento de acompañamento de transporte.
CA2.6 Formalizouse o modelo oficial de declaración trimestral de alcohol.
CA2.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos de exportación, segundo as esixencias do país de destino.
CA2.8 Analizáronse as declaracións de arranque e plantación de viñedo, así como as seguintes solicitudes: arranque diferido, concesión de dereitos de plantación, transferencia de dereitos, axudas comunitarias, reestruturación e reconversión do viñedo, destilaci
CA2.9 Formalizouse toda a documentación descrita, ao tempo que se realizaban as fases do proceso de vinificación e viñedo.

4.2.e) Contidos

Contidos
Libros-rexistro de adega.
Declaracións de colleita, elaboración e existencias. Declaración de alcohol.
Documentos de acompañamento de transporte de produtos vitivinícolas.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Produción de uva en agricultura ecolóxica	29

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina as características mínimas necesarias para a produción ecolóxica de uva, así como a súa viabilidade en distintas zonas de produción de Galicia, e asegúrase da súa compatibilidade coa lexislación específica.	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 Identifícaronse os requisitos que deben cumprir os cultivos ao abeiro da denominación específica de agricultura ecolóxica.
CA3.2 Fíxéronse os correspondentes estudos de viabilidade técnica de cara a establecer unha plantación de viñedo, aplicando os principios da agricultura ecolóxica e o seu grao de cumprimento da lexislación.
CA3.3 Determináronse as características de idoneidade segundo a caracterización vitícola do medio, tendo en conta a tipoloxía dos solos galegos e a climatoloxía de cada zona vitícola, na procura da súa adaptación aos requisitos legais de produción ecolóxica.
CA3.4 Realizouse un estudo edafolóxico do solo e analizouse o seu potencial produtivo, tendo en conta os requisitos que impón a agricultura ecolóxica.
CA3.5 Elaborouse a documentación necesaria para o rexistro da explotación nos organismos correspondentes baixo a especificación de produción ecolóxica .

4.3.e) Contidos

Contidos
Normativa reguladora da produción ecolóxica de produtos alimenticios de orixe vexetal e produtos elaborados a partir deles.
Marco competencial a nivel comunitario, estatal e autonómico.
Edafoloxía dos solos vitícolas e a súa adaptación á produción ecolóxica.
Fertilización en agricultura ecolóxica. Técnicas de compostaxe.
Control do proceso produtivo e organismos encargados do control.
Planificación da plantación e/ou adaptación dunha plantación existente
Parámetros do deseño da plantación en produción ecolóxica.
Mantemento da fertilidade e da actividade biolóxica do solo.
Plantación: maquinaria.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnicas e produtos autorizados na produción ecolóxica	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Organiza os labores culturais de mantemento das plantas e do solo, e determina o estado de madureza e o momento de colleita, empregando técnicas e produtos autorizados na produción ecolóxica.	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 Analizáronse os labores permitidos para potenciar a fertilidade natural dos solos, coas restricións que supón a aplicación dos requisitos legais específicos da produción ecolóxica
CA4.2 Elixíronse as técnicas de mantemento do solo máis compatibles coa produción ecolóxica (labra mecánica, cuberta vexetal, etc.).
CA4.3 Estableceuse un programa de mantemento e corrección da fertilidade, facendo un estudo pormenorizado dos adobos autorizados na produción ecolóxica.
CA4.4 Fíxose un seguimento obxectivo do cultivo de cara a facer o menor número de intervencións sobre el (operacións en verde, etc).
CA4.5 Revisáronse as actualizacións anuais sobre produtos autorizados para a prevención de pragas e enfermidades da viña, e determinouse o número, o momento e o tipo de produtos, ante a necesidade de tratamentos fitosanitarios.
CA4.6 Identificáronse os efectos da fauna auxiliar (fauna útil) como método de loita biolóxica contra pragas e enfermidades.

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de mantemento do solo en agricultura ecolóxica.
Tipos e xestión das cubertas vexetais.
Fertilización orgánica: doses, momentos e xeito de aplicación.
Pragas e enfermidades: prevención, técnicas e produtos autorizados para as combater.
Fauna útil, e técnicas indirectas e auxiliares que favorecen o cultivo.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Normativa reguladora de produción ecolóxica: Documentación e rexistros.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora a documentación e os rexistros necesarios para demostrar o cumprimento da normativa reguladora de produción ecolóxica de uva e a obtención do selo acreditativo.	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 Elaborouse e presentouse a documentación requirida polo organismo de control de agricultura ecolóxica (CRAE) empregando os patróns establecidos.
CA5.2 Formalizáronse os rexistros das operacións e dos produtos empregados no proceso produtivo, con datas, doses e condicións de aplicación.

4.5.e) Contidos

Contidos
Normativa reguladora da produción ecolóxica de uva.
Documentación requirida polos organismos de control de agricultura ecolóxica.
Rexistro das operacións e dos produtos.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Outros sistemas de produción ecolóxica de viños	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Identifica outros sistemas de produción afíns á produción ecolóxica con espazo propio no mercado dos viños.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense os fundamentos teóricos e prácticos da produción de uva baseados na agricultura biodinámica.
CA6.2 Analízanse as vantaxes e os inconvenientes deste enfoque na produción vitícola, así como a súa viabilidade en cada zona de produción.
CA6.3 Avaliouse a posible diferenza na calidade final dos viños obtidos a partir de uvas producidas en viticultura biodinámica, así como as súas posibilidades de comercialización.

4.6.e) Contidos

Contidos
Agricultura biodinámica: principios.
Aplicación da agricultura biodinámica á viticultura.
Comercialización de viños ecolóxicos e biodinámicos.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a aplicación de boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse os requisitos legais e hixiénico-sanitarios que deben cumprir as persoas, os equipamentos, os útiles e as instalacións do sector vitivinícola e puxéronse en practica no traballo diario.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias que teñen os hábitos e as prácticas inadecuadas durante a produción no sector vitivinícola para a inocuidade do produto e a seguridade das persoas consumidoras, e puxéronse en practica boas practicas na adega.
CA1.3 Enumeráronse as principais intoxicacións alimentarias do sector vitivinícola e identificáronse os axentes causantes, a súa orixe e a súa toxicidade.
CA1.4 Describíronse os procedementos de limpeza e desinfección que requiren os equipamentos, os útiles e as instalacións vitivinícolas, e leváronse a cabo no traballo diario na adega e no viñedo.
CA1.5 Clasificáronse os métodos de conservación e a súa repercusión sobre a seguridade do produto final.
CA1.6 Valorouse a importancia da formación do persoal manipulador de alimentos na súa seguridade.

4.7.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento da lexislación asociada á seguridade alimentaria.
Valoración dos perigos sanitarios asociados aos hábitos incorrectos e ás malas prácticas de elaboración do viño e derivados.
Descrición das principais intoxicacións asociadas a eses malos hábitos e ás prácticas de elaboración inadecuadas.
Descrición dos procesos e os produtos de limpeza. Clasificación dos métodos de conservación dos alimentos.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Xestión dos sistemas de autocontrol: APPCC e de trazabilidade	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Xestiona os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade, e xustifica os principios asociados a eles.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñeceuse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol APPCC.
CA2.2 Descríbense os principios do sistema de análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC).
CA2.3 Elaboráronse os diagramas de fluxo dos produtos vitivinícolas para cada etapa do proceso produtivo durante o seu transcurso.
CA2.4 Identifícanse e valoráronse os perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados á produción en cada etapa do proceso.
CA2.5 Identifícanse os puntos de control crítico (PCC) do proceso, tanto en viña como en adega.
CA2.6 Xustifícanse os límites críticos establecidos para os PCC, segundo a lexislación.
CA2.7 Defínense os parámetros asociados ao control dos PCC en cada etapa do proceso produtivo.
CA2.8 Descríbiuse a información que debe recoller o documento APPCC e os seus rexistros asociados, e formalizáronse os devanditos rexistros en cada etapa do proceso produtivo
CA2.9 Valorouse a importancia da trazabilidade con respecto á seguridade alimentaria e realizouse un plan de trazabilidade dos produto elaborados.
CA2.10 Descríbense os documentos e os rexistros necesarios para identificar a orixe, as etapas clave do proceso e o destino do produto, e formalizáronse ao longo do proceso.

4.8.e) Contidos

Contidos
Identificación da lexislación que establece como obrigatorios o sistema de autocontrol APPCC e a trazabilidade.
Descrición dos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Interpretación dos diagramas de fluxo do sector vitivinícola.
Identificación e valoración dos perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados á elaboración do viño e os seus derivados.
Relación entre a trazabilidade e a seguridade alimentaria.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Estándares voluntarios de xestión de seguridade alimentaria	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria, como BRC, IFS ou UNE-EN ISO 22000:2005, etc., e recoñece as súas vantaxes.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as diferenzas entre o esixido pola lexislación sobre hixiene e seguridade alimentaria, e o requirido por outras normas voluntarias sobre xestión da seguridade alimentaria.
CA3.2 Identifícanse outros estándares voluntarios sobre xestión da seguridade alimentaria (BRC, IFS ou UNE-EN ISO 22000:2005, etc.).
CA3.3 Descríbense os aspectos principais da norma de orixe inglesa BRC.
CA3.4 Descríbense os aspectos principais da norma de orixe franco-alemá IFS.
CA3.5 Descríbense os aspectos principais da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
CA3.6 Valoráronse as diferenzas entre as devanditas normas, e describíronse as súas vantaxes e os seus inconvenientes.
CA3.7 Identifícanse as fases para a obtención dos certificados destas normas.
CA3.8 Descríbense as principais non-conformidades relacionadas coa seguridade alimentaria e as súas accións correctivas.

4.9.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre a lexislación sobre seguridade alimentaria e as normas voluntarias para a xestión da seguridade alimentaria.
Descrición da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES

Interpretación da normativa vitivinícola.

*Medidas relacionadas co sector vitivinícola. Organización común do mercado vitivinícola (OCM) e regulamentos europeos de aplicación.

*Agrupacións de produtores e organizacións sectoriais.

*Designación, denominación, presentación e protección de produtos vínicos.

*Lexislación europea referida a viños de calidade producidos en rexións determinadas (VCPRD). Lexislación española.

*Normativa de aplicación e desenvolvemento da OCM vitivinícola.

Xestión da documentación de adega.

*Libros-rexistro de adega.

*Declaracións de colleita, elaboración e existencias. Declaración de alcohol.

*Documentos de acompañamento de transporte de produtos vitivinícolas.

Caracterización da produción de uva en agricultura ecolóxica.

*Normativa reguladora da produción ecolóxica de produtos alimenticios de orixe vexetal e produtos elaborados a partir deles.

*Marco competencial a nivel comunitario, estatal e autonómico.

*Edafoloxía dos solos vitícolas e a súa adaptación á produción ecolóxica.

*Fertilización en agricultura ecolóxica. Técnicas de compostaxe.

*Control do proceso produtivo e organismos encargados do control.

*Planificación da plantación e/ou adaptación dunha plantación existente.

*Parámetros do deseño da plantación en produción ecolóxica.

*Mantemento da fertilidade e da actividade biolóxica do solo.

*Plantación: maquinaria.

Organización dos labores culturais.

*Técnicas de mantemento do solo en agricultura ecolóxica.

*Tipos e xestión das cobertoiras vexetais.

*Fertilización orgánica: doses, momentos e xeito de aplicación.

*Pragas e doenzas: prevención, técnicas e produtos autorizados para as combater.

*Fauna útil, e técnicas indirectas e auxiliares que favorecen o cultivo.

Documentación, rexistro e normativa reguladora da produción ecolóxica de uva.

*Normativa reguladora da produción ecolóxica de uva.

*Documentación requirida polos organismos de control de agricultura ecolóxica

*Rexistro das operacións e dos produtos.

Outros sistemas de produción.

*Agricultura biodinámica: principios.

*Aplicación da agricultura biodinámica á viticultura.

*Comercialización de viños ecolóxicos e biodinámicos

Supervisión das boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos.

*Recoñecemento da lexislación asociada á seguranza alimentaria.

*Valoración dos perigos sanitarios asociados aos hábitos incorrectos e ás malas prácticas de elaboración do viño e derivados.



- *Descrición das principais intoxicacións asociadas a eses malos hábitos e ás prácticas de elaboración inadecuadas.
- *Descrición dos procesos e os produtos de limpeza. Clasificación dos métodos de conservación dos alimentos.
- Xestión dos sistemas de autocontrol (APPCC) e de rastrexabilidade.
- *Identificación da lexislación que establece como obrigatorios o sistema de autocontrol APPCC e a rastrexabilidade.
- *Descrición dos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- *Interpretación dos diagramas de fluxo do sector vitivinícola.
- *Identificación e valoración dos perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados á elaboración do viño e os seus derivados.
- *Relación entre a rastrexabilidade e a seguranza alimentaria.
- Aplicación doutros estándares de xestión de seguranza alimentaria.
- *Diferenciación entre a lexislación sobre seguranza alimentaria e as normas voluntarias para a xestión da seguranza alimentaria.
- *Descrición da norma internacional UNE-EN ISO22000:2005.

Serán considerados MÍNIMOS EXIXIBLES todos os CA indicados como tales en cada UD.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Avaliarase por unidade didáctica. A nota de cada unidade farase do seguinte xeito:

20 % tarefas e traballo proposto na aula

80 % proba escrita

A cualificación do módulo será numérica, entre un e dez sen decimais. Consideráranse positivas as cualificacións iguais ou superiores a cinco.

Máis dunha tarefa nunha unidade didáctica, sin entregar, non puntuará este apartado, sendo a nota neste apartado cero.

Si non se propoñen tarefas nunha unidade didáctica a nota será a da proba escrita.

Para obter unha cualificación positiva na unidade didáctica, na proba escrita a puntuación debe ser de 5 puntos ou superior.

A cualificación será positiva na avaliación si a media ponderada das unidades didácticas avaliadas, é 5 ou superior.

A proba escrita constará de preguntas cortas, preguntas tipo test, supostos, Nunha mesma proba escrita poderán avaliarse máis dunha unidade didáctica. Si se avalia máis dunha unidade didáctica, indicarase que corresponde a cada unidade didáctica. Nas probas indicarase tamén, a puntuación correspondente a cada pregunta ou apartado.

A nota da avaliación será a media ponderada das unidades didácticas avaliadas.

A nota final do módulo será a media ponderada das dúas avaliacións.

RECUPERACIÓN DAS PARTES SUSPENSAS

Faranse recuperacións das dúas avaliacións. Na recuperación o alumno recuperará as unidades didácticas nas que non acadou resultado positivo (5 ou superior). As probas serán similares as propostas para a avaliación correspondente e a valoración farase de xeito similar.

Se un alumno non supera todas a unidades didácticas na recuperación, deberá presentarse en marzo, as probas correspondentes as unidades didácticas suspensas. As probas serán similares as propostas para a avaliación correspondente e a valoración farase de xeito similar.

Se un alumno que ten unha avaliación aprobada e quere subir nota pode presentarse a recuperación de dita avaliación. A nota de dita avaliación será a alcanzada na proba de recuperación.

Se un alumno coas dúas avaliacións aprobadas quere subir nota, poderá presentarse o día do examen final, a unha proba global do módulo. A nota final será a obtida nesta proba.



Non se gardaran as partes aprobadas do módulo para outras convocatorias distintas ás de xuño do propio curso académico.

Se un alumno perde o dereito a avaliación continua, será avaliado segundo o procedemento establecido no punto 6.b desta programación.

INFORMACIÓN O ALUMNADO

O alumno será informado a principio do curso, sobre a programación didáctica do módulo e sobre os criterios de avaliación.

No caderno de aula reflexarase a data na que se informou o alumnado sobre a programación e os criterios de avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación implica levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado cunha proba ao final do periodo de recuperación atendendo ás actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

1. Realizar realizar cuestións, exercicios e supostos previstos nas unidades didácticas desta programación
2. Presentar os traballos propostos con lóxica e coherencia
3. En xeral, contidos conceptuais, procedimentais e actividades de cada unha das unidades de traballo

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

O alumno con perda de dereito a avaliación continua, será avaliado cunha proba final escrita en xuño sobre criterios de avaliación (contidos conceptuais e procedimentais) establecidos nesta programación.

O resultado de dita avaliación suporá un 100% da nota final.

Para a superación do módulo debería acadar unha calificación de 5 ou superior en dita proba.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

8. Medidas de atención á diversidade



8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realización de un test ou preguntas de contestación curta para constatar os coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión.

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

A grande diversidade que caracteriza á sociedade actual fai necesaria unha resposta por parte dos centros educativos, que teña en conta as características individuais e as necesidades dos seus alumnos.

Serán alumnos con necesidades educativas específicas:

1. Alumnado con altas capacidades intelectuais.
2. Alumnos con integración tardía no sistema educativo español.
3. Alumnado que presenta necesidades educativas especiais, ben pola presenza dunha ou varias discapacidades ou por outros factores de análogos efectos, establecendo un marco legal que permita ás administracións educativas garantir, en todos os casos, unha axeitada resposta ás circunstancias e necesidades que nestes alumnos concorren, e que poidan así alcanzar o seu máximo desenvolvemento persoal, intelectual, social e emocional.

O docente, deberá ter en conta as necesidades educativas específicas do grupo elaborando unha programación flexible e aberta, que favoreza os cambios que fosen necesarios introducir para dar resposta ás diferenzas individuais nos ritmos de aprendizaxe, motivacións, interese, dificultades de aprendizaxe, etc. Para isto adoptaránse de ser necesario medidas como:

Adaptación aos ritmos e tempos tanto do grupo como individuais, axustando a temporalización das unidades de traballo, levando a cabo na aula algúns cambios na metodoloxía, introducindo materiais que axuden a entender os contidos, etc.

Ter en conta os intereses do alumnado sen perder de vista a funcionalidade das aprendizaxes.

Crear un ambiente de traballo cooperativo, de axuda mutua, un grupo de traballo colaborativo que integre a alumnas/os con diversidade de intereses, motivacións e capacidades.

Propoñer diversas actividades diferenciadas en grao de dificultade e complexidade para traballar o mesmo contido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro da dinámica xeral do proceso de ensino e aprendizaxe na que se procurará que o alumno/a consiga unha maior capacidade de autonomía e de xuízo, é dicir, unha maior soberanía persoal, un reforzamento da responsabilidade persoal a través da participación cívica e, polo tanto, en constante referencia cos demais, traballaranse os seguintes contidos relacionados coa educación en valores:

A diversidade como un valor enriquecedor: no respecto ás ideas, opinións e ideoloxías dos compañeiros/as, a valoración das achegas dos compañeiros/as e o traballo en equipo...

A igualdade de xénero: na utilización de linguaxe non sexista, tanto oral como escrita, na análise de actividades e traballos tanto na aula como fora do centro...

A concienciación dos problemas medioambientais: desenvolvendo actitudes e accións de conservación e mellora do medio.

A educación para a saúde e a seguridade intentándose que os alumnos reflexionen sobre aspectos que inciden no mantemento do bon estado de saúde e seguridade laboral tanto física como mental

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visita a adegas das diferentes D.O galegas. Proferentemente as que teñan viñedo en plantación ecolóxica.
Charlas de expertos relacionadas cos temas do módulo.

10.Outros apartados

10.1) VENDIMA

Todo o alumnado matriculado no ciclo formativo deberá de participar activamente na actividade de VENDIMA desde o seu inicio hasta que ésta remate. As tarefas propias desta actividade serán programadas polo departamento de Industrias alimentarias, e substituen na sua totalidade as clases establecidas no horario do centro, independentemente do módulo ó que correspondan.

Esta actividade extraordinaria considerase imprescindible xa que as tarefas propias da mesma, non poderán realizarse en outra época do ano e son consideradas como imprescindibles para acadar un nivel de competencia acorde as esixencias do mercado laboral ó que optarán unha vez finalizados os estudos do Ciclo Formativo.

10.2) PODA

Todo o alumnado matriculado no ciclo formativo deberá de participar activamente na actividade de PODA E CONDUCCIÓN do viñedo desde o seu inicio hasta que esta remate. As tarefas propias desta actividade serán programadas polo departamento de Industrias alimentarias, e substituen na sua totalidade as clases establecidas no horario do centro, independentemente do módulo ó que correspondan. A súa duración será de unha semana aproximadamente.

Esta actividade extraordinaria considerase imprescindible xa que as tarefas propias da mesma, non poderán realizarse en outra época do ano e son consideradas como imprescindibles para acadar un nivel de competencia acorde as esixencias do mercado laboral ó que optarán unha vez finalizados os estudos do Ciclo Formativo.