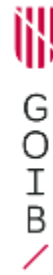




europa 
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

**Programació del departament de FP d'olis i vins
Curs 2021/2022
IES Binissalem**

Aprovada en la reunió de departament realitzada el 06/10/2020

Index

1. Introducció

- 1.1 Competència general del FP
- 1.2 Competències professionals, personals i socials
- 1.3 Objectius generals que s'assoleixen amb la formació del mòdul.

2. Mètodes pedagògics, així com els materials i recursos didàctics que s'utilitzaran.

3. Distribució espai temps

4. Activitats d'ampliació i reforç

5. Elements transversals tractats

6. Activitats complementàries i extraescolars que es pretenen fer des de l'equip docent

7. Adaptacions necessàries per atendre l'alumnat amb NESE

8. Seguiment de la programació didàctica. Indicadors d'assoliment.

9. Prevenció de la violència de gènere, de la violència terrorista i de qualsevol forma de violència, racisme o xenofòbia, inclòs l'estudi de qualsevol crim contra la humanitat.

10. Especificacions per a cada Mòdul professional del cicle formatiu:

10.1 1r curs

- **Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes**
- **Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària**
- **Formació i Orientació Laboral**
- **Extracció d'olis**
- **Elaboració de vins**
- **Principis de manteniment electromecànic**

10.2 2n curs

- **Anàlisi sensorial**
- **Venta i comercialització dels productes alimentaris**
- **Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments**
- **Altres begudes i derivats**
- **Condicionament d'olis d'oliva**
- **Empresa Iniciativa Emprenedora**

1.INTRODUCCIÓ.

El cicle formatiu està regulat pel Reial Decret 1798/2008, del 3 de novembre, pel qual s'estableix el títol de Tècnic en Olis i vins i se'n fixen els ensenyaments mínims i per l' Ordre EDU/2213/2009, del 3 de juliol, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins.

1.1. Competència general.

La competència general d'aquest títol consisteix a elaborar i envasar olis d'oliva, vins i altres begudes d'acord amb els plans de producció i qualitat, efectuant el manteniment de primer nivell dels equips, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals

1.2 Competències professionals, personals i socials.

Les competències professionals, personals i socials d'aquest títol són les que es relacionen a continuació:

- a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent a les característiques del producte.
- b) Regular els equips de producció en funció dels requeriments del procés productiu.
- c) Extreure l'oli d'oliva en les condicions establertes en els manuals de procediments i qualitat.
- d) Conduir les operacions de refinat i condicionat d'olis d'oliva d'acord amb els requeriments del producte que es va a obtenir.
- e) Controlar les fermentacions víniques segons el manual de procediments i les instruccions de treball, resolent les contingències que es presentin.
- f) Elaborar destil·lats i begudes espirituoses en condicions de qualitat, seguretat i protecció ambiental.
- g) Realitzar les operacions d'acabat i estabilització, d'acord amb els requeriments de cada producte.
- h) Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la seva distribució i comercialització.
- i) Emmagatzemar productes acabats realitzant el control d'existències i verificant la seva expedició.
- j) Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats.
- k) Preparar i mantenir els equips i instal·lacions garantint el funcionament i higiene, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- l) Emplenar els registres i parts d'incidència, utilitzant els procediments de qualitat.
- m) Promocionar i comercialitzar els productes elaborats aplicant les tècniques de màrqueting.
- n) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària.
- o) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i recollint els residus de manera selectiva.
- o) Complir amb els objectius de la producció col·laborant amb el grup de treball i actuant d'acord amb els principis de responsabilitat i tolerància.
- p) Actuar amb responsabilitat i autonomia en el àmbit de la seva competència, mantenint relacions fluïdes amb els membres del seu equip de treball i tenint en compte la seva posició dins de la jerarquia de l'empresa.
- q) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts en l'àmbit de la seva competència.
- r) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb que estableix la legislació vigent.

- s) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i d'aprenentatge.
- t) Adaptar-se als diferents llocs de treball i noves situacions laborals originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.
- u) Participar de manera activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.

1.3. Objectius generals que s'assoleixen amb la formació del mòdul.

La formació del mòdul contribueix a assolir els següents objectius generals del cicle formatiu:

- a) Identificar matèries primeres i auxiliars descrivint les seves característiques i propietats per a la seva aprovisionament.
- b) Seleccionar matèries primeres i auxiliars analitzant la documentació associada per al seu emmagatzematge.
- c) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips, relacionant-los amb les variables del procés per regular-los i / o programar-los.
- d) Identificar les operacions d'extracció d'olis d'oliva, descrivint els fonaments i paràmetres de control per a la seva aplicació.
- e) Identificar les operacions de refinat i condicionat d'olis d'oliva relacionant-les amb les característiques del producte per a la seva aplicació.
- f) Reconèixer i aplicar les operacions i els paràmetres de control justificant la seva utilització per controlar les fermentacions víniques.
- g) Analitzar les operacions del procés descrivint els seus fonaments i paràmetres de control per elaborar destil·lats i begudes espirituoses.
- h) Descriure les operacions d'acabat i estabilització relacionant-les amb les característiques del producte per aplicar-les.
- i) Analitzar les operacions d'envasament, etiquetatge i embalatge relacionant-les amb la conservació, distribució i traçabilitat dels productes alimentaris per a la seva aplicació.
- j) Organitzar i classificar els productes acabats analitzant seus requeriments de conservació i necessitats d'espais per a la seva emmagatzematge.
- k) Identificar i mesurar els paràmetres de qualitat dels productes relacionant-los amb les exigències del producte i de el procés per verificar la seva qualitat.
- l) Identificar les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions reconeixent els productes i tècniques aplicades per garantir la seva higiene.
- m) Identificar les necessitats de manteniment d'equips, màquines i instal·lacions justificant les seves exigències per preparar-los i mantenir-los.
- n) Analitzar la documentació associada als processos relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per emplenar.
- o) Identificar i seleccionar tècniques publicitàries valorant la seva adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar i comercialitzar els productes elaborats.
- o) Analitzar i aplicar la normativa de seguretat alimentària, interpretant-i descrivint els factors i situacions de risc per a garantir la salubritat dels productes elaborats.
- p) Identificar els aspectes ambientals associats a seva activitat, reconeixent i aplicant els procediments i operacions de recollida selectiva de residus per garantir la protecció ambiental.

- q) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals.
- r) Valorar les activitats de treball en un procés productiu identificant la seva aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.
- s) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.
- t) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.
- o) Reconèixer les oportunitats de negoci identificant i analitzant demandes de mercat per crear i gestionar una petita empresa.
- v) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral analitzant les ofertes i demandes de mercat per mantenir l'esperit d'actualització i innovació.

2. Mètodes pedagògics, així com els materials i recursos didàctics que s'utilitzaran.

Es seguirà un procés **d'ensenyament-aprenentatge significatiu**, seguint un procediment constructiu, holístic i amb continguts contextualitzats, emprant una combinació de diferents **metodologies de treball** que aborden **diferents nivells de comprensió** per part de l'alumne.

Es treballarà tenint present les condicions necessàries per a l'aprenentatge: establir objectius clars, realitzar un aprenentatge actiu i aplicar un nivell adequat de dificultat (basat en aprenentatges previs adquirits). L'organització i metodologia del treball dins l'aula serà pròpia de cada professor, explicada dins cada programació d'aula del mòdul en qüestió.

3. Distribució espai- temps

Les classes teòriques i pràctiques es duran a terme dins l'espai disponible del centre. Aquest podrà ser la tafona-celler, sala de cata, aula ordinària i laboratoris. També es podrà fer ús de la sala d'informàtica segons l'horari establert.

La distribució de les sessions docents es realitza dins l'horari general del centre i les sessions dins l'horari general del centre tot tenint en compte les instruccions de funcionaments de centres.

4. Activitats d'ampliació i de reforç

Dins cada mòdul hi podrà haver activitats d'ampliació i de reforç per a que aquells alumnes que ho necessiten o vulguin puguin tenir accés per poder ampliar o reforçar els coneixements treballats dins aquella unitat didàctica.

Hi podrà haver xerrades de divulgació i sortides a bodegues, cellers, tafones i altres empreses d'interès. També hi podrà haver activitats de caire tutorial on es fomentin altres aspectes transversals.

5. Elements transversals tractats

Durant el curs presents es treballarà dins el centre i fora d'ell diferents elements transversals com puguin ser: la comprensió lectora, l'expressió oral i escrita, la comunicació audiovisual, les tecnologies de la informació i la comunicació, l'esperit emprenedor basat en aptituds com la creativitat, l'autonomia, la iniciativa, e treball en equip, la confiança en un mateix i el sentit crític i l'educació cívica i constitucional.

6. Activitats complementàries i extraescolars que es pretenen fer des de l'equip docent

L'equip educatiu de l'fp d'olis i vins troba molt convenient que l'alumne pugui veure el món laboral del sector des de diferents punts de vista. Per això trobam que les sortides són molt importants i se'ls donarà gran importància. Es faran sortides a tafones, cellers i empreses d'altres begudes alcohòliques. Aquestes sortides és faran sempre que sigui possible dins l'horari escolar i avisant a l'alumne amb un considerable temps anterior. Els mesos previstos per a tal visites seran des d'octubre a Maig, intentan que la visita siga, en el màxim del possible, d'acord amb els continguts que s'estan veient en aquell moment.

7. Adaptacions necessàries per atendre l'alumnat amb NESE

Es plantejaran adaptacions no significatives en relació al com i quan ensenyar i al com i quan avaluar, per tal que tots els alumnes tinguin la possibilitat d'accedir i, llavors, assolir el currículum del mòdul

Pel que fa al com i quan ensenyar es faran adequacions dels agrupaments (treball individual, en petit grup, gran grup), d'organització de l'espai de l'aula (disposició especial de l'aula), adequació del temps (temporització distinta dels 45 minuts) o del tipus de metodologia que s'emprarà (treball per projectes, ...)

Pel que fa al com i quan avaluar es faran adequacions no significatives dels criteris d'avaluació (adaptació específica a un alumne o grup d'alumnes en concret), dels instruments d'avaluació i del moment d'avaluació.

D'acord amb la informació aportada per l'orientador del centre a l'equip docent de 1r d' Olis i vins respecte als alumnes que hi haurà enguany amb necessitats educatives, i d'acord a la informació aportada per ell sobre Ajudes pedagògiques per a l'atenció a l'aula d'aquests alumnes, a continuació s'indiquen les adaptacions no significatives que s'aplicaran, a més de les mesures ja indicades a l'apartat de metodologia d'aquesta programació:

- Ajudar-lo davant problemes de comprensió de conceptes i davant dificultats en la resolució d'activitats.

- Donar pautes per elaborar les activitats.

Ajudar-lo a temporitzar el ritme de treball i posar dates concretes d'entrega de feina.

- Per afrontar les tasques, a més de les instruccions generals, donar-li instruccions específiques.
- Pel desenvolupament de les tasques donar-li suport i fer un seguiment ja sigui per part del docent o bé d'un company.
- Planificar les dates dels exàmens per evitar l'acumulació i preparar els exàmens incidint en els objectius i fent una recapitulació dels conceptes treballats.
- Donar-li temps necessari per a la realització dels exàmens i per a la realització de tasques.
- En els exàmens destacar en l'enunciat les paraules clau. I Combinar diferents formats de pregunta en una mateixa prova.
- Realitzar exàmens curts i freqüents. Verificar que l'alumne entén les preguntes. Permetre en qualsevol moment l'accés a les instruccions.
- Supervisar que ho hagin contestat tot abans de lliurar l'examen.
- Treballar, prèviament a la prova, amb mostres de format d'examen.
- Davant situacions de dubte tant a l'hora de corregir exàmens com treballs, completar la correcció, si cal, amb preguntes orals a l'alumne.
- Davant d'una conducta desafiadora es recomana utilitzar les tècniques d'extinció i el temps-fora (esperar que passi el moment de ràbia).
- Pels alumnes dislèxics no en tendran en compte les faltes d'ortografia en escrits fets a mà.

8. Seguiment de la programació didàctica. Indicadors d'assoliment.

Amb una periodicitat mínima mensual, el seguiment de la programació didàctica per part de cada una de les matèries que imparteix el departament serà un dels punts de l'ordre del dia d'una de les reunions de departament.

Les modificacions d'aquesta programació didàctica que s'acordin en les reunions de departament es recolliran a la memòria anual i es prendran en consideració per al curs vinent.

9. Prevenció de la violència de gènere, de la violència terrorista i de qualsevol forma de violència, racisme o xenofòbia, inclòs l'estudi de qualsevol crim contra la humanitat.

En el disseny i realització de les activitats d'aprenentatge que organitza el departament didàctic el professorat tindrà en especial consideració:

- La igualtat efectiva entre homes i dones, la prevenció de la violència de gènere, dels valors inherents al principi d'igualtat de tracte i de no discriminació per qualsevol condició o circumstància personal o social.
- L'aprenentatge de la prevenció i la resolució pacífica de conflictes en tots els àmbits de la vida personal, familiar i social, així com dels valors que sustenten la llibertat, la pau, la justícia, la igualtat, el pluralisme polític, la democràcia, el respecte als drets humans i el rebuig a la

violència, el respecte i la consideració a les víctimes del terrorisme, la pluralitat, el respecte a l'Estat de dret i la prevenció del terrorisme i de qualsevol altre tipus de violència.

10. Especificacions per a cada Mòdul professional del cicle formatiu:

10.1 1r CURS

→ **Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.**

A) Unitats de competència

UC3: controlar la matèria primera	
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació
1- Preparar les matèries primes per iniciar el procés d'elaboració de vins i sidres, seguint les pautes establertes en el manual de procediment i en les instruccions de treball, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.	1) Les matèries primes (raïm i pomes) es seleccionen abans de la seva entrada en bodega, comprovant el seu estat de maduresa i les condicions de sanitat i higiene. 2) La presa de mostres i els assajos immediats de graduació glucomètrica o graduació Beaumé (°Be), es realitzen seguint les condicions establertes en els manuals de procediments. 3) Les condicions de transport i de descàrrega de la verema a la tremuja de recepció es controlen, verificant les condicions higièniques, avisant al superior immediat davant l'existència de possibles anomalies. 4) Les matèries primeres una vegada descarregades es desrapen en la tremuja sens fi, verificant la separació de restes vegetals, grans alterats i altres elements per a la seva eliminació, corregint davant possibles desviacions. 5) Les característiques de les matèries primes entrants es contrasten amb els requeriments de qualitat, registrant les seves dades. 6) Els tractaments de la verema (sulfitat, enzimats) es realitza segons les especificacions de cada elaboració, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària. 7) El flux de matèries primeres en la tremuja de recepció es comprova si cobreix l'alimentació de la línia de producció, procedint a la seva correcció o notificació al superior immediat. 8) L'evacuació dels elements eliminats i residus es porta a terme en el temps i la forma indicats, dipositant-se en els llocs corresponents per a cadascun d'ells.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.

- **Continguts procedimentals** (amb un pes del

30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 30 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.

- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.

- Un **examen** de menys de 5 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en el mes de juny.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes; 30 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctics; 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot el curs.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny.
2. La recuperació de la part de procediments de les diferents avaluacions es realitzarà mitjançant l'examen de recuperació del mes de juny.

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per al grup classe. A més, determinats continguts del mòdul podran ser desenvolupats als mòduls tècnics d'extracció de vins o d'extracció d'olis.

BLOC					UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADAES	CRONOLOGIA										HORES
B1	B2	B3	B4	B5		SET	OC T	NO V	DE S	GEN	FE B	MAR	AB R	MAI	JU N	
x	x				UD1. Identificació i classificació de les matèries primeres	4	20									24
x	x	x			UD2. El raïm de vinificació			30								30
			x	x	UD3. Procés d'elaboració del vi				16	18						34
x	x	x			UD4. L'oliva						22					22
			x	x	UD5. Procés d'elaboració de l'oli d'oliva							26				26
x	x	x			UD6. Altres matèries primeres en l'elaboració de begudes								16	10		26
			x	x	UD7. Processos d'elaboració d'altres begudes									16	18	34
HORES TOTALES:						4	20	32	16	18	22	26	16	26	18	

→ **Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària**

A) Unitats de competència

A continuació es mostra la unitat de competència relacionada amb aquest mòdul, així com les realitzacions professionals que la integren i els criteris d'avaluació que es tindran en compte per a cadascuna d'elles.

UC2: controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler	
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació
1- Preparar l'àrea de treball del procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler, per evitar contaminacions del processament de producte, complint la normativa aplicable de	1) La informació sobre els productes, la planificació dels procediments de tràfec i l'emmagatzematge d'oli d'oliva en celler s'obté a partir de la fitxa tècnica dels diferents productes a elaborar. 2) La neteja i desinfecció d'instal·lacions i equips de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler, s'efectua o comprova a l'acabament o a l'inici de cada jornada, torn o lot, segons les pautes establertes en les fitxes tècniques de producció, i es verifica que es troben a punt per al seu ús. 3) L'àrea de neteja de les zones de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler es delimita en els llocs requerits, col·locant els senyals reglamentaris, d'acord amb els requeriments de seguretat establerts. 4) Les deficiències detectades en les condicions higièniques de les instal·lacions i equips de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler es corregeixen per accions preventives, identificant possibles perills, biològics i no biològics, corregint-los a continuació. 5) Les màquines, estris, eines i mitjans de transport interns requerits en el tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en el celler (bombes de tràfec i mànegues alimentàries entre d'altres), es seleccionen i preparen, regulant els

	seus elements operadors, segons les especificacions de la fitxa tècnica de producció.
2- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell, de les màquines i equips en els processos de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler, per evitar que no es produeixin talls improductius, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambientals i de seguretat alimentària	<p>1)El funcionament dels equips i mitjans auxiliars de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler es comproven, detectant possibles anomalies, seguint les pautes marcades en les instruccions de manteniment d'equips. 2)Les possibles anomalies simples detectades que afecten el funcionament dels equips es corregeixen, seguint les instruccions de manteniment.</p> <p>3)Els elements, recanvis especificats com de primer nivell, se substitueixen en els equips utilitzats en els processos de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler (bombes de tràfec i mànegues alimentàries, entre d'altres), d'acord amb el pla de manteniment aplicable.</p> <p>4)La documentació referida al manteniment efectuat s'emplena, segons indicacions del procés productiu.</p>
3- Controlar les operacions de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva, assegurant la composició de lots i el seu emplenament.	<p>1)L'estat de les instal·lacions de tràfec i emmagatzematge es revisa abans de la posada en marxa, detectant les possibles anomalies.</p> <p>2)La neteja dels dipòsits a utilitzar per a la constitució del lot, es comprova abans de començar el seu emplenament esmenant qualsevol possible anomalia. 3)Les característiques dels dipòsits (material, disposició d'elements per al seu emplenament, provisió de tancaments que garanteixin la seva estanquitat) es comproven, verificant que compleixen amb el requerit en el procés productiu, abans de l'inici del tràfec i emmagatzematge.</p> <p>4)Les instal·lacions del celler, es revisen, comprovant que el recinte sigui tancat i amb teulada, que el paviment estigui net i verificant la il·luminació, temperatura, humitat relativa, ventilació i barreres antivectors de contaminació, d'acord amb la normativa aplicable d'higiene i seguretat alimentària.</p> <p>5)Els olis procedents dels diferents dipòsits de composició, s'emmagatzemen utilitzant els equips de tràfec, segons especificacions tècnica del procés productiu, pel que fa a composició del lot.</p> <p>6)Els olis provinents de fàbrica, es distribueixen en els dipòsits, atenent a les seves característiques (classe, categoria, lot, caducitat) i als criteris establerts per assolir un aprofitament dels dipòsits disponibles, assegurant la seva conservació i identificació.</p> <p>7)Els olis es barregen i s'homogeneïtzen per obtenir l'oli tipus, segons les especificacions del procés productiu.</p> <p>8)L'estat i la caducitat dels olis emmagatzemats es comprova, controlant el temps d'emmagatzematge amb la periodicitat requerida, d'acord amb cada tipus, per eliminar enranciments.</p>

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts procedimentals** (amb un pes del 30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 30 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.

- Un **examen** de menys de 5 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en el mes de juny.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes de tot l'any; 300 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctics; 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot l'any.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny.
2. La recuperació de la part de procediments de les diferents avaluacions es realitzarà mitjançant l'examen del mes de juny.

D) Seqüenciació dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cycle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per al grup classe.

BLOC					UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA										HORES	
						SET	OCT	NOV	DES	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN		
B1	B2	B3	B4	B5													
x	x	x	x	x	UD1. Procés d'aprovisionament	2	8	8									18
x	x	x	x		UD2. Transport de mercaderies i maneig d'equips				6	4							10
x	x	x		x	UD3. La recepció de mercaderies					2	8	2					12
x	x	x	x	x	UD4. Gestió del magatzem							8	5	4			17
		x	x	x	UD5. Operacions d'expedició de mercaderies									4	7		11
HORES TOTALES:						2	8	8	6	6	8	10	5	8	7		

→ Formació i Orientació Laboral

A) Unitats de competència

Aprendrem on s'estableixen les bases del dret laboral, les principals eines per treballar en equip i les claus per superar conflictes.

Estudiarem les principals característiques del mercat laboral, les tècniques per buscar feina i accedir-hi i els principis bàsics de la selecció de personal.

Sabrem en què consisteix un contracte de treball, les classes de contractes que hi ha i les raons que poden portar a modificar-los, suspendre'ls o extingir-los.

Aprendrem tot el que fa referència a la jornada laboral, als descansos i permisos, a les reduccions de jornada, als festius, a les vacances i a les mesures que s'adopten en benefici de la conciliació amb la vida personal i familiar.

Estudiarem les qüestions bàsiques que tenen relació amb el salari i la nòmina: els mitjans de pagament, el salari mínim interprofessional, les meritacions, cotitzacions i retencions i les deduccions.

Entendrem què és la Seguretat Social i quina és l'acció protectora que exerceix sobre la societat.

Estudiarem les qüestions relatives a la gestió dels riscos laborals, sobretot en relació amb l'elaboració i el desenvolupament del pla de prevenció de riscos laborals.

Resultats	Criteris
<p>d'aprenentatge</p> <p>1. Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.</p>	<p>d'avaluació</p> <p>a) S'ha valorat la importància de la formació permanent com factor clau per a la ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.</p> <p>b) S'han identificat els itineraris formatiu professionals relacionats amb el perfil professional</p> <p>c) S'han determinat les aptituds i actituds requerides per a l'activitat professional relacionada amb el perfil del títol.</p> <p>d) S'han identificat els principals jaciments d'ocupació i inserció laboral per al tècnic en cuina i gastronomia.</p> <p>e) S'han determinat les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.</p> <p>f) S'ha previst les alternatives d'autoocupació en els sectors professionals relacionats amb el títol.</p> <p>g) S'ha realitzat una valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpia per a la presa de decisions</p>
<p>2. Aplica les estratègies del treball en equip, valorant la seva eficàcia i eficiència per a la consecució dels objectius de l'organització</p>	<p>a) S'han valorat els avantatges de treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil professional.</p> <p>b) S'han identificat els equips de treball que poden constituir-se en una situació real de treball.</p> <p>c) S'han determinat les característiques de l'equip de treball eficaç enfront dels equips ineficaços.</p> <p>d) S'ha valorat positivament la necessària l'existència de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.</p> <p>e) S'ha reconegut la possible existència de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.</p> <p>f) S'han identificat els tipus de conflictes i les seues fonts.</p> <p>g) S'han determinat procediments per a la resolució del conflicte.</p>
<p>3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball</p>	<p>a) S'han identificat els conceptes bàsics del dret del treball.</p> <p>b) S'han distingit els principals organismes que intervenen en les relacions entre empresaris i treballadors.</p> <p>c) S'han determinat els drets i obligacions</p>



IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

	<p>derivats de la relació laboral.</p> <p>d) S'han classificat les principals modalitats de contractació, identificant les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.</p> <p>e) S'han valorat les mesures establertes per la legislació vigent per a la conciliació de la vida laboral i familiar.</p> <p>f) S'han identificat les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.</p> <p>g) S'ha analitzat el rebut de salaris identificant els principals elements que ho integren.</p> <p>h) S'han analitzat les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.</p> <p>i) S'han determinat les condicions de treball pactades en un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol..</p> <p>j) S'han identificat les característiques definitòries dels nous entorns d'organització del treball</p>
<p>4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les diferents contingències cobertes, identificant les diferents classes de prestacions.</p>	<p>a) S'ha valorat el paper de la Seguretat Social com pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.</p> <p>b) S'han enumerat les diverses contingències que cobreix el sistema de Seguretat Social.</p> <p>c) S'han identificat els règims existents en el sistema de Seguretat Social.</p> <p>d) S'han identificat les obligacions d'empresari i treballador dins del sistema de Seguretat Social</p> <p>e) S'han identificat en un supòsit senzill les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballador i empresari.</p> <p>f) S'han classificat les prestacions del sistema de Seguretat Social, identificant els requisits.</p> <p>g) S'han determinat les possibles situacions legals d'atur en supòsits pràctics senzills</p> <p>h) S'ha realitzat el càlcul de la durada i quantia d'una prestació per atur de nivell contributiu bàsic.</p>
<p>5. Avalua els riscos derivats de la seua activitat,</p>	<p>a) S'ha valorat la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de</p>



IESB

INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI DE BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

<p>condicions de treball i els factors de risc presents en el seu entorn laboral</p>	<p>analitzant les l'empresa.</p> <p>b) S'han relacionat les condicions laborals amb la salut del treballador. c) S'han classificat els factors de risc en l'activitat i els danys derivats dels mateixos e) S'ha determinat l'avaluació de riscos en l'empresa f) S'han determinat les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional g) S'han classificat i descrit els tipus de danys professionals, amb especial. referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional.</p>
<p>6. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una menuda empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats</p>	<p>a) S'han determinat els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals. b) S'han classificat les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals. c) S'han determinat les formes de representació dels treballadors en l'empresa en matèria de prevenció de riscos. d) S'han identificat els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals. e) S'ha valorat la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa que inclogui la seqüenciació d'actuacions a realitzar en cas d'emergència. f) S'ha definit el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional . g) S'ha projectat un pla d'emergència i evacuació d'un centre de treball.</p>
<p>7. Aplica les mesures de prevenció i protecció, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral</p>	<p>a) S'han definit les tècniques de prevenció i de protecció que han d'aplicar-se per a evitar els danys a l'origen i minimitzar les seves conseqüències en cas que siguin inevitables. b) S'ha analitzat el significat i abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat. c) S'han analitzat els protocols d'actuació en cas d'emergència d) S'han identificat les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència on existeixen víctimes de diversa gravetat. e) S'han identificat les tècniques bàsiques de primers auxilis que han de ser aplicades en el lloc de l'accident davant diferents tipus de</p>

	<p style="text-align: right;">danys i la composició i ús de la farmaciola. f) S'han determinat els requisits i condicions per a la vigilància de la salut del treballador i la seva importància com mesura de prevenció</p>
--	---

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

La nota del trimestre es calcula sumant la mitjana de les notes de les activitats i dels treballs i la mitjana de les proves escrites. Per a superar les avaluacions, els alumnes han d'aconseguir una puntuació de 5 o superior.

Si la mitjana és inferior a 5, s'hauran de recuperar els trimestres suspesos. Es farà una recuperació per a cada avaluació i una recuperació final.

- La no presentació a una prova sense justificant, se puntuarà amb 0 punts. Si el justificant és acceptat pel professor, es recuperarà en data i hora acordada pel professor. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Es realitzaran proves escrites, com a mínim 1 parcial, per avaluació. Al final de cada avaluació es farà una mitjana, resultat de les notes de cada prova. Per fer mitjana, la nota de cadascuna de les proves ha de ser com a mínim de 4 punts.
- **Continguts procedimentals** (amb un pes del 30 % de la nota final). Casos pràctics, treballs, comentaris de notícies o articles relacionats, feina a classe **i a casa**, predisposició i actitud. Els retards en l'entrega de les tasques encomanades suposarà una penalització de fins un 20% en la nota.
- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.
- Un **examen** de menys de 4 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en acabar el curs (entre les dates de 21 al 25 de juny de 2019, ambdós inclosos). La nota màxima de les recuperacions serà de 6.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran una penalització de fins al 20% de la nota. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin. Aquests s'hauran de fer de nou, podent aconseguir com a màxim una nota de 5.

C) Criteris i procediments de recuperació

Per tal de fer efectiva l'avaluació formativa, contínua i integradora, quan un/a alumne/a suspengui una avaluació, podrà recuperar-la mitjançant la realització de diferents activitats:

- Si no supera els exàmens de conceptes teòrics, es podrà realitzar una prova de recuperació en la data i hora acordada amb el professor. (Recorda que per fer mitjana la nota mínima de la prova teòrica ha de ser un 4)
- Si manca d'alguna activitat considerada obligatòria, l'haurà d'entregar conforme als criteris establerts i en el termini fixat.
 - Caldrà analitzar la trajectòria de l'alumne al llarg del curs i veure si ha estat positiva o negativa.
- Si, al final del curs, l'alumne ha suspès una o més avaluacions, podrà presentar-se a una prova final al juny on s'examinarà de les avaluacions suspeses.
- Si ha suspès l'avaluació ordinària (juny) només podrà presentar-se a la convocatòria extraordinària.
 - Per superar l'assignatura la mitjana de les feines, treballs i exàmens haurà de ser igual o superior a 5. La nota màxima de les recuperacions serà un 6.

E) Seqüència dels continguts

BLOC			UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA										HORES		
				SET	OC T	NO V	DE S	GEN	FE B	MAR	AB R	MAI	JU N			
B 1	B 2	B 3	1.U.D: La relació laboral i la seva normativa	0	10											10
	x	x	2. UD: El mercat laboral		1	9										10
	x		3. UD: El contracte de treball			4	6									10
	x		4. UD: La jornada laboral				2	8								10
		x	5. UD: El salari i la nòmina					2	8							10
		x	6. UD: La seguretat social						3	7						10
x			7. UD: Seguretat i salut laboral							5	5					10
x			8.UD: La prevenció de riscos								4	6				10
x			9. UD: Autoprotecció i primers auxilis									6	4			10
HORES TOTALES:				0	11	13	8	10	11	12	9	12	4	90		

→ Extracció d'oli d'oliva

A) Unitats de competència

A continuació es mostra la unitat de competència relacionada amb aquest mòdul, així com les realitzacions professionals que la integren i els criteris d'avaluació que es tindran en compte per a cadascuna d'elles.

UC1: Conduir els processos d'extracció i realitzar les operacions de refinat i correcció d'olis d'oliva	
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació
<p>1- Preparar l'àrea de treball d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva, per evitar contaminacions del processament de producte, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.</p>	<p>1) La informació sobre els productes, la planificació dels procediments d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva s'obté, a partir de la fitxa tècnica dels diferents productes a elaborar.</p> <p>2) La neteja i desinfecció d'instal·lacions i equips d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva, s'efectua o comprova al terme o inici de cada jornada, torn o lot, segons les pautes establertes en les fitxes tècniques de producció, i es verifica que es troben a punt per al seu ús.</p> <p>3) L'àrea de neteja de les zones d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva, es delimita en els llocs requerits, col·locant els senyals reglamentaris, d'acord amb els requeriments de seguretat establerts.</p> <p>4) Les deficiències detectades en les condicions higièniques de les instal·lacions i equips de producció, es corregeixen per accions preventives, identificant possibles perills, biològics i no biològics, i es corregeix a continuació.</p> <p>5) Les màquines, estris, eines i mitjans de transport interns requerits en l'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva (premses, extractors, centrífugues, dipòsits de decantació, evaporadors entre d'altres), es seleccionen i preparen, regulant els elements operadors de les mateixes, segons especificacions de la fitxa tècnica de producció.</p>

**IESB**INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

3- Controlar la recepció de les matèries primeres: olives i productes auxiliars, verificant la seva qualitat i correspondència amb el sol·licitat, per iniciar el procés productiu, complint la normativa aplicable.

1)Les varietats d'olives es comproven en l'almàssera, segons característiques de la zona de producció, atenent a les instruccions del procés productiu d'elaboració d'oli d'oliva, separant les no conformes.

2)Les característiques fisicoquímiques de les matèries primeres, olives, i auxiliars: additius, substàncies alcalinitzants, entre d'altres, es comproven en l'almàssera, controlant: quantitat, varietat, danys o pèrdues, eliminant o rebutjant productes no conformes, que no compleixen els requeriments del procés productiu.

3)Els productes rebuts en bàscules automatitzades, es pesen, constatant les quantitats rebudes i autoritzant la descàrrega, quan es verifiqui que es compleix amb els requeriments del procés productiu, en l'obtenció de l'oli d'oliva.

4)La descàrrega de les diferents varietats d'olives s'efectua en l'almàssera, comprovant que les condicions de transport i descàrrega del fruit, es porta a terme, segons el requerit, assegurant la qualitat de la matèria primera, complint la normativa aplicable.

5)Les operacions d'emmagatzematge de les olives, s'efectuen en els llocs requerits, en les condicions establertes en els manuals de procediment de qualitat, complint la legislació aplicable, controlant els paràmetres fisicoquímics d'emmagatzematge, com ara: humitat, temperatura, entre d'altres, restablint els paràmetres en cas de desviació.

6)Les operacions de preparació de la matèria primera, com ara: selecció, separació de restes vegetals, fruits alterats i altres elements per a la seva eliminació, es duen a terme amb els equips destinats a això, per continuar amb l'obtenció d'oli d'oliva, segons el que estableix o en les instruccions del procés productiu.

7)La presa de mostres de les matèries primeres s'efectua, utilitzant instrumental de presa de mostres, sondes, aparells de comprovació ràpida de paràmetres de qualitat, identificant i traslladant la mostra al laboratori, segons allò requerit pel departament de qualitat.

8)L'entrada d'olives, es registra, segons el sistema establert per mantenir la traçabilitat del procés productiu d'obtenció d'oli d'oliva.



IESB

INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI DE BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I I RECERCA
B

4- Conduir el procés d'extracció, d'olis d'oliva i de sansa d'oliva, controlant els equips que intervenen en el procés, complint amb les especificacions del procés productiu, per obtenir olis amb la qualitat establerta, complint la normativa aplicable.

1) Els valors de funcionament i les condicions de treball dels equips, com ara: molins, batedores, centrífugues, verticals i horitzontals, es regulen, en funció de les matèries primeres i el tipus d'oli a obtenir: extra verge, de sansa, de cremar, entre d'altres.

2) La tremuja de recepció s'alimenta amb les olives per iniciar el procés d'extracció d'oli, controlant la varietat, l'estat de l'oliva i la quantitat a alimentar, segons els requeriments del procés productiu.

3) La mòlta de l'oliva s'inicia, a través de molins de martells d'eix horitzontal, introduint-se la oliva de forma automatitzada, controlant la velocitat dels martells metàl·lics, fins a obtenir-la pasta de mòlta.

4) El batut de la pasta de mòlta, s'efectua amb les batedores, controlant els paràmetres de funcionament, temps i temperatura de l'aigua calenta, segons procés productiu.

5) L'oli d'oliva, verge-extra o oli d'oliva verge, s'extreu a l'almàssera de la resta dels components de l'oliva, com ara: aigua, os, pell, entre d'altres, utilitzant l'extracció continua per centrifugació, obtenint, a més, el producte secundari sòlid sansa i el líquid residual, oliasses, complint la normativa aplicable.

6) Les mostres de l'oli extret, es prenen i codifiquen, indicant el lot al qual pertanyen, per al seu trasllat al laboratori.

7) Les determinacions analítiques bàsiques de l'oli extret, com ara: humitat, greix total, entre d'altres, es realitzen, complint els protocols d'anàlisi.

8) L'evacuació dels subproductes: sansa i residus: aigües de rentat d'oli es produeix en temps i forma segons el que estableix, aplicant, en cas de desviacions les accions correctores, establertes en el procediment.

9) Els consums i rendiments en els processos de l'almàssera es controlen, identificant les desviacions i aplicant les mesures correctores que estan dins de la seva competència, aconseguint les ràtios de producció requerides. La informació del procés d'extracció es registra en el suport establert, segons procés productiu.

IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

7- Conduir les operacions d'elaboració d'olis des de panells centrals, per controlar que els paràmetres de producció, compleixin el que s'estableix en el procés de treball, obtenint la qualitat i salubritat establertes.

- 1) El menú o programa d'operació, es controla per assegurar que correspongui amb el producte que s'està processant.
- 2) Les possibles anomalies en els instruments de control es detecten, esmenant les que estan en l'àmbit de la seva competència o avisant al servei tècnic corresponent.
- 3) La posada en marxa dels equips de regulació del procés d'extracció i refinat d'olis d'oliva i de sansa d'oliva, es realitza, subministrant al sistema de control dels punts de consigna i seguint la seqüència d'operacions establertes en les instruccions del procés productiu.
- 4) La mesura contínua de les variables, integrades en el sistema de control, es manté, seguint els procediments establerts en el procés productiu.
- 5) Les variables no incloses en el sistema de control, es mesuren, utilitzant l'instrumental requerit i els mètodes establerts en les instruccions tècniques operatives.
- 6) Les variables del procés es comproven que estiguin dins dels límits fixats i actuant, en cas de desviació, sobre els reguladors oportuns.
- 7) Les dades obtingudes en el transcurs del procés s'arxiven en el sistema i suport establert.

8- Verificar la qualitat de l'oli d'oliva i de sansa d'oliva, aplicant els mètodes de control de qualitat i anàlisi d'olis i mesures correctores, segons la normativa aplicable, en cas que es requereixi, per obtenir olis amb les especificacions establertes.

- 1) Les mostres dels olis d'oliva i de sansa d'oliva elaborats, es prenen i codifiquen, segons el lot, per al seu trasllat al laboratori.
- 2) L'instrumental requerit per a les proves i assaigs ràpids elementals es calibra, assegurant que és el determinat per a això, d'acord amb els protocols d'anàlisi.
- 3) Les característiques de qualitat de l'oli d'oliva i de sansa d'oliva, com ara: humitat, acidesa, peròxids, entre d'altres) s'analitzen, interpretant els resultats de les proves i assaigs ràpids, verificant que es troben dins dels límits requerits.
- 4) El tast de l'oli per comprovar les propietats organolèptiques dels diferents productes d'oli d'oliva i de sansa d'oliva obtinguts, es realitza, comprovant que es troben dins dels requeriments de qualitat.
- 5) Les desviacions detectades en el procés productiu es corregeixen, segons el que estableix el manual de qualitat, dins del seu àmbit de competència, emetent-se l'informe corresponent.
- 6) Els resultats dels controls i proves de qualitat s'arxiven, d'acord amb el sistema i suport establerts.

IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social EuropeuCONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

1- Preparar l'àrea de treball del procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler, per evitar contaminacions del processament de producte, complint la normativa aplicable

- 1) La informació sobre els productes, la planificació dels procediments de tràfec i l'emmagatzematge d'oli d'oliva en celler s'obté a partir de la fitxa tècnica dels diferents productes a elaborar.
- 2) La neteja i desinfecció d'instal·lacions i equips de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler, s'efectua o comprova a l'acabament o a l'inici de cada jornada, torn o lot, segons les pautes establertes en les fitxes tècniques de producció, i es verifica que es troben a punt per al seu ús.
- 3) L'àrea de neteja de les zones de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler es delimita en els llocs requerits, col·locant els senyals reglamentaris, d'acord amb els requeriments de seguretat establerts.
- 4) Les deficiències detectades en les condicions higièniques de les instal·lacions i equips de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler es corregeixen per accions preventives, identificant possibles perills, biològics i no biològics, corregint-los a continuació.
- 5) Les màquines, estris, eines i mitjans de transport interns requerits en el tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en el celler (bombes de tràfec i mànegues alimentàries entre d'altres), es seleccionen i preparen, regulant els seus elements operadors, segons les especificacions de la fitxa tècnica de producció.



IESB

INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI DE BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ I RECERCA

3- Controlar les operacions de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva, assegurant la composició de lots i el seu emplenament.

1) L'estat de les instal·lacions de tràfec i emmagatzematge es revisa abans de la posada en marxa, detectant les possibles anomalies.

2) La neteja dels dipòsits a utilitzar per a la constitució del lot, es comprova abans de començar el seu emplenament esmenant qualsevol possible anomalia.

3) Les característiques dels dipòsits (material, disposició d'elements per al seu emplenament, provisió de tancaments que garanteixin la seva estanquitat) es comproven, verificant que compleixen amb el requerit en el procés productiu, abans de l'inici del tràfec i emmagatzematge.

4) Les instal·lacions del celler, es revisen, comprovant que el recinte sigui tancat i amb teulada, que el paviment estigui net i verificant la il·luminació, temperatura, humitat relativa, ventilació i barreres antivectors de contaminació, d'acord amb la normativa aplicable d'higiene i seguretat alimentària.

5) Els olis procedents dels diferents dipòsits de composició, s'emmagatzemen utilitzant els equips de tràfec, segons especificacions tècnica del procés productiu, pel que fa a composició del lot.

6) Els olis provinents de fàbrica, es distribueixen en els dipòsits, atenent a les seves característiques (classe, categoria, lot, caducitat) i als criteris establerts per assolir un aprofitament dels dipòsits disponibles, assegurant la seva conservació i identificació.

7) Els olis es barregen i s'homogeneïtzen per obtenir l'oli tipus, segons les especificacions del procés productiu.

8) L'estat i la caducitat dels olis emmagatzemats es comprova, controlant el temps d'emmagatzematge amb la periodicitat requerida, d'acord amb cada tipus, per eliminar enranciments.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 (sense arrodonir) per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts procedimentals** (amb un pes del 30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 20 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.
- Un **examen** de menys de 5 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en acabar el curs (entre les dates de 20 al 23 de juny de 2022, ambdós inclosos). La nota màxima de les recuperacions serà de 5.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5, si s'entreguen dins un termini dit per a la professora. Posteriorment el treball serà valorat amb 0. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes de tot l'any. 30 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctics. 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot l'any.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny en la data acordada pel departament (20/09/2021).

2. La recuperació de la part de procediments de

les diferents avaluacions es realitzarà a final de curs en data acordada pels membres del departament, en la qual s'hauran de lliurar aquells treballs no lliurats en període o pendents de correcció. Si també es té suspesa la nota de continguts la NO presentació d'aquest material suposarà la pèrdua del dret de presentar-se a l'examen.

La nota de les recuperacions serà com a màxim de 5, tant de l'examen de recuperació com d'avaluació.

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per a l'alumne. També s'estableix amb el vist-i plau de l'equip educatiu del FP i l'equip directiu, que sempre consensuat anteriorment, es podran veure continguts d'altres mòduls per a afavorir l'aprenentatge de l'alumne dels continguts d'aquell mòdul. Aquestes modificacions es veuran reflectides en els seguiments de les programacions de les reunions de departament.

D) Seqüència dels continguts

BLOC			UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA										HORES	
				SET	OC T	NO V	DE S	GEN	FE B	MAR	AB R	MAI	JU N		
B 1	B 2	B 3	L'oliva. Història, l'oliva i l'oli d'oliva	3	16										19
x			Recepció de l'oliva en tafona.			15									15
	x		Preparació de la pasta.			14									14
		x	Extracció de l'oli d'oliva.				7	24							31
		x	Separació de les fases sòlides i líquides en l'oli d'oliva						24	24					48
		x	Tractament dels subproductes de tafona.							6	18	29			59
x			Altres olis										21	21	

1- Obtenir mosts a través de tractaments fisicoquímics per assolir la qualitat i higiene requerida especificada a les fitxes tècniques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària

1) Les operacions de premsat i escorreguda s'efectuen, controlant els valors dels paràmetres de pressió i temperatura, obtenint most de llàgrima, de 2^a i 3^a premsada, entre d'altres, efectuant, si cal, les accions correctores segons els límits establerts en el manual de procediment.

2) Els antisèptics i els correctors (sulfurós, àcid tartàric, alcohol) s'afegeixen durant l'obtenció de mosts, en el moment, en la dosi i segons el destí (vinificació, concentrat, rectificat) del producte final.

3) La dosi de clarificadors utilitzats en el desfangament de mosts es calcula mitjançant petits assajos en el laboratori, considerant els temps de sedimentació en funció del volum de most a depurar i del producte a obtenir (per vinificació o most).

4) El desfangament-clarificació dels mosts es realitza per sedimentació natural en els dipòsits destinats a aquesta finalitat prèvia addició d'agents clarificadors, procedint a la centrifugació o filtratge, segons les característiques del producte i les instruccions de treball.

5) La intensitat de centrifugat i l'eficàcia del filtratge es controlen, durant la separació de fases sòlid-líquid en el procés de depuració de mosts a través de la terbolesa del most i proves analítiques, efectuant les accions correctores oportunes, segons les instruccions de treball.

6) La presa de mostra dels mosts s'efectua utilitzant instrumental de presa de mostres, sondes, aparells de comprovació ràpida de paràmetres de qualitat, identificant i/o traslladant la mostra al laboratori.

7) Les determinacions analítiques bàsiques en els mosts (quantitat de sucres, acidesa, pH, entre d'altres) es realitza segons els protocols establerts.

8) L'evacuació de les brises i els fangs en l'obtenció de mosts es controla, segons allò establert en els manuals de treball, respecte el temps, forma i lloc.

9) Els resultats dels controls i de les proves de qualitat en l'obtenció de mosts es registren i arxiven d'acord amb el sistema i suport establerts, emetent l'informe de desviacions en l'obtenció de mosts, segons el manual de qualitat.

10) El programa informàtic utilitzat en l'obtenció de mosts es comprova, verificant la seva correspondència amb el producte que es processa.

	<p>11) Els instruments de control i la mesura en l'obtenció de mosts es comproven, verificant el seu funcionament.</p>
<p>2- Efectuar les operacions preliminars a la fermentació dels mosts obtinguts segons les especificacions de les fitxes tècniques i els manuals d'operació per eráa la seva fermentació, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.</p>	<p>1) La preparació i el manteniment dels llevats per al procés de fermentació dels mosts es realitza segons les condicions especificades en els manuals i instruccions de l'operació.</p> <p>2) Els dipòsits de fermentació es seleccionen segons els requeriments del producte a obtenir (vins blancs o negres, sidres) indicats en el manual de procediment i instruments de treball.</p> <p>3) Les característiques del most o massa de partida es comproven i ajusten, segons els criteris senyalats per les instruccions de qualitat i producció.</p> <p>4) El trascolament dels mosts obtinguts als dipòsits de fermentació es controla, verificant l'eliminació de fangs, per a l'inici de la fermentació en blanc, mitjançant proves analítiques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.</p> <p>5) Els llevats es sembren abans del començament de la fermentació alcohòlica, controlant la quantitat, la forma, el tipus i el moment, a través de peus de cuba.</p> <p>6) L'embotament de mosts o pastes en el procés de fermentació en vins negres s'efectua en presència de les pellofes, comprovant que els recipients són els requerits així com la quantitat de mosts i pellofes a embotar.</p> <p>7) Els paràmetres analítics del most es controlen abans de l'inici de la fermentació, mitjançant el grau Baumé, densitat, entre d'altres.</p>

**IESB**INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social EuropeuCONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

3-Establir les condicions d'inici de la fermentació dels vins o de la sidra, controlant amb determinacions analítiques per tal que es mantingui dins dels límits requerits en els procediments, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

1)Els mosts es refrigeren a l'inici de la fermentació (en vins blancs i sidres) mantenint la temperatura ens els límits establerts per l'activitat dels llevats i obtenint els rendiments requerits de l'alcohol.

2)Els remuntatges del most s'efectuen en els dipòsits de fermentació en negre i en fermentacions de doble pasta, amb la periodicitat indicada impedit la duresa del barret format per les pellofes i extraient-los el color dels vins negres, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

3)Els enfonsaments del barret s'efectuen mitjançant injecció d'aire en la fermentació en negre, seguint les especificacions del procés.

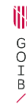
4)Les determinacions analítiques (grau alcohòlic i pH, entre d'altres) s'efectuen segons els protocols d'anàlisi i amb l'instrumental requerit, controlant el desdoblament dels sucres en alcohol des de l'inici de la fermentació.

5)La fermentació súper 4?? es controla addicionant als mosts, a l'inici de la fermentació, una quantitat de most ja en fermentació o vi en quantitat suficient per obtenir una mescla d'uns graus alcohòlics, eliminant els llevats apiculats que comuniquen gustos estranys al vi.

6)La densitat abans de la fermentació s'efectua utilitzant densímetres i picnòmetres, entre d'altres, preveient el grau alcohòlic final del vi resultant, a través de la relació most/vi.

**IESB**INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social EuropeuG CONSELLERIA
O EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I I RECERCA
B
/

4- Controlar la fermentació dels mosts d'acord amb els requeriments de cada elaboració per tal que es produeixi segons allò establert en els manuals de procediment i instruccions de treball, complint la normativa aplicable de prevenció de riscs laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

- 1) Les minves de volum en la transformació del most en vi es calculen, estimant les necessitats de dipòsits d'emmagatzemament del vi/sidra obtinguts.
- 2) Els valors de temperatura es controlen amb el període de fermentació a través de diagrames temps/temperatura així com els sucres consumits i l'emissió d'anhídrid carboni despresat, mitjançant proves analítiques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscs laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.
- 3) El trafigament de les pellofes s'efectua en el moment i la forma assenyalats en les instruccions de treball, comprovant els valors de densitat aconseguida, verificant la difusió de la matèria colorant, evacuant i dipositant les pellofes i pinyolades segons el temps i forma indicats en els llocs definits per a cadascun d'ells.
- 4) Les condicions de pH, temperatura, aireig, nutrició, entre d'altres es controlen durant el desenvolupament de la segona fermentació (malolàctica en vins i sidra) assegurant l'activitat dels bacteris làctics en recipients específics, segons les especificacions tècniques del procés.
- 5) El procés de fermentació de vins dolços es finalitza modificant les condicions fisicoquímiques i es paralitza la fermentació en funció de les indicacions del manual de procediment i instruccions d'operació.
- 6) La informació generada durant el desenvolupament del procés de les fermentacions dels mosts es registra i s'arxiva segons el sistema i suport establert.

5- Aplicar els tractaments fisicoquímics establerts en els manuals de procediment garantint la seva qualitat i higiene per establir i conservar els productes obtinguts (sidres i vins) complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

1) Els dipòsits en els que s'efectuen els tractaments d'estabilització i conservació del producte final es comproven i es verifica el compliment de les condicions requerides per evitar oxidacions i altres alteracions, corregint i notificant l'existència de desviacions

2) El número, freqüència i forma dels trascolaments es porten a terme segons allò establert en els manuals de procediment, utilitzant les bombes de trascolament i mànegues requerides.

3) Els tractaments fisicoquímics d'estabilització dels vins, tals com clarificació, centrifugació, filtració, estabilització per fred i tractament amb calor, entre d'altres, es controlen d'acord amb les especificacions del producte i amb el tipus de tractament indicats en les instruccions de l'operació, garantint la qualitat, corregint i notificant l'existència de desviacions en el transcurs dels mateixos.

4) Els equips de filtració es carreguen en la forma i quantitat establertes, comprovant el flux del producte i es verifica si cobreix les necessitats del procés a realitzar, corregint i notificant l'existència de desviacions.

5) Els paràmetres durant el tractament d'estabilització, com ara la dosificació de clarificants, de filtrants, de nuclis de precipitació, l'agitació, els temps de sedimentació, el descens de temperatura, la intensitat de centrifugat, l'eficàcia del filtrat, els temps i nivells de calor assolits, entre d'altres, es controlen, es mantenen dins dels límits establerts i es prenen les mesures correctores requerides en cas de desviació respecte al manual de procediment.

6) L'evacuació dels pòsits, excrements, precipitats i restes de filtrats es porta a terme en el temps i la forma indicada en els manuals de treball, i es dipositen en els llocs adequats per a cada un d'ells.

7) La informació generada durant el desenvolupament del procés dels tractaments fisicoquímics es registra i arxiva en el sistema i el suport establert.

IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social EuropeuCONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

6- Efectuar l'acabat dels vins, controlant en criança la seva qualitat i higiene, per assolir les característiques singulars i comercials del producte, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

1) La classificació i la destinació dels diferents lots elaborats es comprova, d'acord amb els criteris de valoració establerts.

2) Les mescles dels productes es duen a terme en les proporcions indicades per les instruccions de l'operació, harmonitzant el producte i aconseguint el tipus comercial desitjat.

3) Les fustes i recipients a emprar en la criança es seleccionen i condicionen, en funció del tipus de vi i criança a efectuar, d'acord amb les instruccions de treball.

4) El trasllat i ompliment dels recipients de criança s'efectua de la forma indicada, assegurant la seva integritat, evitant oxidacions, esmenant qualsevol anomalia relacionada i evitant minves o pèrdues.

5) El calendari dels trascolaments i d'altres manipulacions s'estableix, i es comprova el moment, la forma i periodicitat establerta en les instruccions de l'operació.

6) Les condicions ambientals (temperatura, humitat, ventilació) de locals i cellers es regulen, i es mantenen dins dels marges establerts.

7) La informació generada durant el desenvolupament del procés es registra i arxiva en el sistema i suport establerts.

8) L'anàlisi sensorial dels vins es realitza, determinant els paràmetres organolèptics, segons els requeriments de qualitat establerts, valorant com evolucionen els vins en el procés de criança i apreciand les característiques organolèptiques que es desenvolupen al llarg del mateix.



IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

<p>7- Realitzar les operacions de recollida, depuració i abocament dels residus, per evitar contaminacions, complint la normativa aplicable de medi ambient.</p>	<p>1) La quantitat i tipus de residus generats pels processos productius (pinyolades, vins, entre d'altres), es verifica la seva correspondència amb el que estableixen els manuals de procediment, efectuant la recollida, emmagatzematge i abocament dels mateixos en els punts establerts.</p> <p>2) El funcionament dels equips i les condicions de depuració es controlen, i es regula, si escau, d'acord amb el tipus de residu a tractar i els requeriments establerts en els manuals de procediment.</p> <p>3) Les mostres es prenen en la forma, punts i quantia indicats, identificant-les per al seu enviament al laboratori, d'acord amb el procediment establert.</p> <p>4) Les proves de mesura immediata de paràmetres ambientals es realitzen, d'acord amb els protocols i amb l'instrumental prèviament calibrat.</p> <p>5) Els resultats rebuts o obtinguts es registren i contrasten amb els requeriments exigits, prenent les mesures correctores oportunes o comunicant les desviacions detectades amb caràcter immediat.</p>
--	--

UC5:	Realitzar vinificacions especials
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació

IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

1- Organitzar el lloc de treball per efectuar vinificacions especials (vins escumosos, d'agulla, gasificats, dolços, licorosos, generosos, misteles, aperitius i derivats vínicos), complint la normativa aplicable.

1) La informació sobre els productes i la planificació de les vinificacions especials s'obtenen segons allò previst a les fitxes tècniques de producció, per als vins escumosos, d'agulla, gasificats, dolços, licorosos, generosos, misteles, aperitius i derivats vínicos.

2) El lloc de treball es condiciona, segons els procediments requerits en la fitxa tècnica de producció, de manera que les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions (cup, zona de dipòsits de fermentació) i de la maquinària (dipòsits, tremuges homogeneïtzadores, tancs de cristallització, mantegueres, instal·lacions de cultiu de ferments, entre d'altres) es mantinguin d'acord amb els requeriments que estableixen les instruccions de treball i la normativa aplicable.

3) Els diferents tipus de vins, additius, utilitzats es seleccionen a partir de les fitxes tècniques de producció.

4) Els equips de trepig, maceració-sagnat, d'escorregut estàtic i mecànic, premsat, desfangament-clarificat, entre d'altres, es preparen, comprovant que reuneixen les condicions establertes en el manual de procediment, en funció de les característiques de la matèria primera i del producte a obtenir.

5) Els elements de control (panells de control i altres) es preparen, regulant els elements operadors de les mateixes i carregant el programa requerit, utilitzant la fitxa tècnica de producció, seguint els procediments de la fitxa tècnica.

6) Els dipòsits i equips auxiliars utilitzats en vinificacions especials es preparen, comprovant que reuneixen les condicions de neteja, de capacitat i de tipus de material, entre d'altres, segons les matèries primeres (vins, xarops, alcohols, entre d'altres) i les condicions d'operació, seguint les pautes marcades en els manuals específics.

7) La neteja s'efectua, aplicant per mètodes manuals o automàtics (equips CIP) els programes de neteja i desinfecció establerts a les instal·lacions, tenint en compte els punts crítics del procés i les seves causes, seguint les instruccions establertes.

3- Efectuar les operacions de segona fermentació i addició de carbònic, respectivament per a l'obtenció de vins escumosos, vins d'agulla i gasificats, amb la qualitat requerida segons les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable.

- 1) Les mesclades de vi base requerides s'efectuen en l'elaboració de vins escumosos, comprovant a través de determinacions analítiques químiques la desviació respecte als requeriments establerts.
- 2) La composició del licor de tiratge (cupatge de vi de base, llevats i sucre) i d'expedició (sucre i productes que confereixen les característiques gustatives especials) es comprova per mitjà de determinacions analítiques químiques, assegurant la proporció i homogeneïtzació requerida.
- 3) La dosificació d'ingredients del licor d'expedició s'efectua en la segona fermentació dels vins escumosos, segons les especificacions tècniques.
- 4) Els paràmetres de temperatura, pressió i solubilitat es controlen, durant la segona fermentació tant en ampolla com en grans envasos i en l'obtenció de vins d'agulla i gasificats, utilitzant els instruments de mesura i control, reajustant les condicions ambientals segons les especificacions tècniques, assegurant una dissolució homogènia de gas carbònic.
- 5) L'evolució dels llevats durant la segona fermentació es controla, tant en ampolla com en grans envasos, verificant el sediment al coll de l'ampolla i remonent les ampolles a mà o de forma mecànica per garantir el sediment de llevats.
- 6) La separació de sediments (pòsits, marro) s'efectua en la segona fermentació dels vins escumosos, depenent de si es tracta d'elaboració en grans envasos o en ampolla, a través del degollament, segons les instruccions del procediment.
- 7) El licor d'expedició es condiciona de manera que no augmenti el grau alcohòlic volumètric requerit, assegurant la quantitat dels components, segons el tipus de vi escumós a obtenir, sec o dolç.

IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

4- Efectuar les operacions de barreja de vi base amb ingredients de diferent naturalesa per a l'obtenció d'aperitius i derivats vínics, amb la qualitat requerida en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable.

- 1) Les substàncies requerides en el procés d'elaboració d'aperitius i derivats vínics s'addicionen al vi base (substàncies vegetals innòcues, amargues o estimulants, extractes o aromes), segons les especificacions establertes.
- 2) Els productes aromatitzats s'obtenen, mitjançant la barreja del vi de base amb mosts i alcohol vínic, comprovant les proporcions marcades per la normativa aplicable.
- 3) Els productes aromatitzats, com ara el vermut, s'obtenen comprovant l'addició per bullit o cocció de substàncies vegetals amargues o extractes, segons les proporcions marcades per la normativa específica.
- 4) Els aperitius i derivats vínics s'obtenen, mitjançant processos de barreja i d'homogeneïtzació, segons allò establert en el procés, aconseguint un conjunt harmoniós d'ingredients.
- 5) Els processos d'estabilització en l'elaboració d'aperitius i derivats vínics s'efectuen, comprovant les dosis de sulfurós i/o ascòbic, les clarificacions i les filtracions, segons allò establert en el procés, aconseguint un conjunt harmoniós d'ingredients.
- 6) La comprovació visual i espectrofotomètrica s'efectua, assegurant que no es produeixen precipitacions ni pèrdues o alteracions de color.

5- Efectuar les operacions de control de paràmetres fisicoquímics i barreja d'ingredients per a l'obtenció de vins dolços, vins licorosos i misteles, amb la qualitat requerida en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable.

- 1) Els vins dolços i licorosos s'obtenen, assegurant el compliment de les característiques del vi base (alcohol, sucre), segons les especificacions requerides.
- 2) Els paràmetres de temperatura, pressió i temps es controlen amb els instruments de mesura i control, a través de diagrames temps-temperatura del vi, efectuant la parada de la fermentació, segons els requeriments del grau alcohòlic a assolir i les restes de sucres sense fermentar.
- 3) La quantitat de grams per litre de sucre del producte final es comprova en el procés de paralització de la fermentació, en funció del vi dolç a obtenir.
- 4) Les proporcions a afegir dels diferents compostos (alcohol, most concentrat) es calculen segons les característiques del producte especificat en l'elaboració de misteles.
- 5) Les anàlisi sensorials es realitzen, segons el protocol establert per als vins dolços, licorosos i misteles, comprovant, que compleixen les característiques requerides.
- 6) La presa de mostra s'efectua segons el que estableix el departament de qualitat, assegurant el trasllat de mostres al laboratori amb la codificació i característiques requerides.
- 7) Les determinacions analítiques, de grau alcohòlic, grams per litre de glucosa/fructosa sense fermentar, es comproven segons les especificacions requerides per als vins dolços, vins licorosos i misteles.

6- Classificar els diferents tipus de vins per destinar-los al tipus de cria, química o biològica, segons les característiques determinades per especificacions tècniques, complint la normativa aplicable de pràctiques enològiques i de seguretat alimentària.

- 1) La classificació dels vins, s'efectua en funció de les característiques organolèptiques i la graduació alcohòlica, de manera que els vins pàl·lids i lleugers amb menys graduació alcohòlica són destinats com a vins generosos, finsos o mançanilla (depenent de la zona geogràfica), i els que tenen més cos, amb més graduació alcohòlica com a olorosos.
- 2) Els vins classificats s'encapçalen amb aiguardent de vi fins a aconseguir la graduació alcohòlica requerida en cada un d'ells, determinant el tipus de cria de cada vi (biològica i química, respectivament), en base a les seves característiques organolèptiques finals.
- 3) Els vins finsos o mançanilles s'obtenen, mitjançant cria biològica, en bota o barrica, controlant el reajustament de paràmetres físics, (humitat, temperatura, ventilació, entre d'altres), segons les especificacions tècniques, les quals afavoreixen el desenvolupament del vel de llevats (llevats en flor), comunicant aromes i sabors específics (gust de fusta, i altres), originant allò conegut com a "mare del vi", al proliferar i desaparèixer.
- 4) Els vins olorosos s'obtenen, mitjançant la cria química, també en bóta o barrica, controlant el procés fisicoquímic oxidatiu de la fusta.
- 5) Els vins amontillats s'obtenen mitjançant cria mixta (primer biològica i després oxidativa), en augmentar la graduació alcohòlica del vi criat sota "flor" per sobre del llindar tolerat pels llevats en "flor", bé per ENCABEZADO del vi o per alteració de factors ambientals, temperatura o humitat, desapareixent el vel i el vi entra en cria oxidativa.
- 6) Els recipients s'omplen manual i/o automàticament, segons el sistema d'envelliment de criadores i soleres, al llarg del procés de cria i extraient periòdicament un percentatge del contingut de cadascuna de les bótes o barriques per omplir altres, de manera que la superior s'omple amb vi nou, disposant-aquestes en tres altures.

7- Control de la fermentació acètica per obtenir vinagre amb la qualitat establerta en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable de pràctiques enològiques i de seguretat alimentària.

1) L'estat del vi base es comprova que és el requerit, segons les necessitats del producte a aconseguir.

2) Els nivells d'àcid acètic i de bacteris acètics es controlen durant la fermentació acètica dels líquids alcohòlics (vins sidra o altres), segons els requeriments establerts en el procés productiu d'obtenció de vinagre. 3) Els tràfecs requerits es realitzen manual i / o automàticament, garantint l'eliminació de sediments i assegurant la qualitat del producte.

4) La presa de mostra s'efectua segons el que estableix el departament de qualitat, assegurant el trasllat de mostres al laboratori amb la codificació i les característiques requerides.

5) Les determinacions analítiques (nivell d'àcid acètic grams/litre, acidesa volàtil, pH, estudis microbiològics i nivells d'antioxidant) es realitzen segons els protocols establerts, comprovant la composició del vinagre obtingut.

6) El vinagre s'emmagatzema en recipients, comprovant que aquests s'ajusten en volum, quantitat, temperatura i humitat al requerit.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.

- Continguts procedimentals (amb un pes del

30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 30 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.

- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.

- Un **examen** de menys de 5 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en el mes de juny.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes; 30 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctics; 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot el curs.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny.

2. La recuperació de la part de procediments de les diferents avaluacions es realitzarà mitjançant l'examen de recuperació del mes de juny.

D) Seqüenciació de continguts

BLOC			UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA										HORES
B1	B2	B3		SET	OC T	NO V	DE S	GEN	FE B	MAR	AB R	MAI	JU N	
x			Cultiu de la vinya	7	35									42

x	x	Operacions prefermentatives			39								39
	x	Processos de fermentació alcohòlica i de la maceració				24	27	18					69
		x	Control de la fermentació malolàctica					18	20				38
		x	Estabilització dels vins						20	27			47
		x	Processos d'acabat i criança								39		39
			Elaboració de vins escumosos, dolços, generosos i licorosos									35	35
HORES TOTALS:			7	35	39	24	27	36	40	27	39	35	309

→ Principis de manteniment electromecànics

A) Unitats de competència

A continuació es mostra la unitat de competència relacionada amb aquest mòdul, així com les realitzacions professionals que la integren i els criteris d'avaluació que es tindran en compte per a cadascuna d'elles.

UC1:	
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació

<p>1- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell, de les màquines i equips en els processos d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva, per evitar que no es produeixin talls improductius, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambientals i seguretat alimentària.</p>	<p>1)El funcionament dels equips i mitjans auxiliars d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva es comproven, detectant possibles anomalies, seguint les pautes marcades en les instruccions de manteniment d'equips.</p> <p>2)Les possibles anomalies simples detectades que afecten el funcionament dels equips utilitzats en els processos d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva es corregeixen, seguint instruccions de manteniment.</p> <p>3)Els elements, recanvis especificats com de primer nivell, se substitueixen en els equips utilitzats en els processos d'extracció, refinatge i correcció d'olis d'oliva (premses, extractors, centrífugues, dipòsits de decantació, evaporadors entre d'altres), d'acord amb el pla de manteniment aplicable.</p> <p>4)La documentació referida al manteniment efectuat s'emplena, segons indicacions del procés productiu.</p>
--	---

<p>UC2: Controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler</p>	
<p>Realitzacions professionals</p>	<p>Criteris d'avaluació</p>



IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

<p>2- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell, de les màquines i equips en els processos de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler, per evitar que no es produeixin talls improductius, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambientals i de seguretat alimentària</p>	<p>1)El funcionament dels equips i mitjans auxiliars de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler es comproven, detectant possibles anomalies, seguint les pautes marcades en les instruccions de manteniment d'equips.</p> <p>2)Les possibles anomalies simples detectades que afecten el funcionament dels equips es corregeixen, seguint les instruccions de manteniment.</p> <p>3)Els elements, recanvis especificats com de primer nivell, se substitueixen en els equips utilitzats en els processos de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler (bombes de tràfec i mànegues alimentàries, entre d'altres), d'acord amb el pla de manteniment aplicable.</p> <p>4)La documentació referida al manteniment efectuat s'emplena, segons indicacions del procés productiu.</p>
---	--

<p>UC5: Realitzar vinificacions especials</p>	
<p>Realitzacions professionals</p>	<p> criteris d'avaluació</p>

<p>2- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell de les màquines, els equips i les eines utilitzades en vinificacions especials (vins escumosos, d'agulla, gasificats, dolços, licorosos, generosos, misteles, aperitius i derivats vínics), per evitar parades brusques en la maquinària, complint amb el pla de funcionament i la normativa aplicable, per assegurar el seu funcionament.</p>	<p>1)El funcionament dels equips, les màquines i els instruments auxiliars utilitzats en els procediments d'obtenció de vinificacions especials es comprova, tenint en compte les variables (velocitat, temperatura, pressió i altres) i seguint les pautes marcades en les instruccions de treball.</p> <p>2)Els reglatges i canvis senzills d'elements intercanviables s'efectuen, segons el pla de manteniment aplicable.</p> <p>3)Les possibles anomalies simples en els equips utilitzats en vinificacions especials (premses, equips de fred i equips de filtració, entre d'altres) es corregeixen, actuant segons les instruccions de manteniment.</p> <p>4)Les operacions referides al manteniment efectuat s'emplen, informant de les possibles avaries detectades que sobrepassin el seu nivell de competència.</p>
--	---

<p>UC6: Conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors</p>	
<p>Realitzacions professionals</p>	<p>Criteris d'avaluació</p>

<p>2- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell de les màquines i dels equips utilitzats en el procés de destil·lació i d'elaboració d'aiguardents i begudes espirituoses, per assegurar el funcionament dels elements que participen en el procés, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, medi ambient i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)El funcionament dels equips, les màquines i els instruments auxiliars utilitzats en els procediments de destil·lació i d'elaboració d'aiguardents es comprova, així com les seves variables (temperatura, pressió i d'altres), segons la documentació tècnica i instruccions de l'empresa.</p> <p>2)Els elements gastats o deteriorats i les anomalies de funcionament es detecten, observant els equips i màquines utilitzades (equips de transport de fluids, columnes de destil·lació i rectificació, intercanviadors de calor, entre d'altres).</p> <p>3)Les peces o elements especificats com de primer nivell, avariats o defectuosos en els equips i màquines es substitueixen, restablint el seu funcionament, segons el pla de manteniment aplicable.</p> <p>4)Les operacions referides al manteniment de primer nivell realitzat es registren en l'historial d'incidències, transmetent al personal responsable l'informe d'anomalies detectades que sobrepassen el seu nivell de competència.</p>
---	---

<p>UC7: Conduir els processos de fermentació, maduració, filtració i acabat de la cervesa.</p>	
<p>Realitzacions professionals</p>	<p>Criteris d'avaluació</p>

<p>3- Efectuar operacions de manteniment de primer nivell dels equips, les màquines i les eines utilitzades en la fermentació del most, per evitar que es produeixin talls improductius, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambientals i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)El funcionament dels equips de les màquines i dels instruments auxiliars utilitzats en la fermentació del most (calderes d'empastament, filtres, entre d'altres) es verifica tenint en compte les variables (velocitat, temperatura, pressió i altres) i seguint les pautes marcades en les instruccions de treball.</p> <p>2)Les possibles anomalies de funcionament s'especifiquen respecte els elements de primer nivell gastats o deteriorats i respecte el funcionament dels equips i màquines utilitzades (bóta filtres i filtres premsa, entre d'altres) en el procés de fermentació del most.</p> <p>3)Les peces o elements especificats com anòmals es substitueixen en els equips i les màquines utilitzats en la fermentació i estabilització de la cervesa, restablint el seu funcionament normal d'acord amb el pla de manteniment aplicable i informant al servei de manteniment quan sobrepassin el seu nivell de competència.</p> <p>4)La informació generada durant el procés de manteniment de primer nivell dels equips es registra i arxiva segons el sistema i suport establert.</p>
--	--

<p>UC8: Conduir el procés d'envasament i condicionament de begudes</p>	
<p>Realitzacions professionals</p>	<p>Críteris d'avaluació</p>

3- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell de les màquines, els equips i els mitjans auxiliars necessaris per a l'envasament de begudes, segons allò especificat a les normes de producció.

1) El funcionament dels equips, les màquines i els instruments auxiliars utilitzats (embotelladora, bótes, cànules i altres) es comprova, així com les seves variables (temperatura, pressió i altres) segons la documentació tècnica i instruccions de l'empresa.

2) Els elements especificats com de primer nivell, gastats o deteriorats i les anomalies de funcionament es detecten, observant els equips i màquines utilitzades.

3) Les peces o elements especificats com de primer nivell, avariats o defectuosos en els equips i màquines es substitueixen, restablint el seu funcionament.

4) La documentació referida al manteniment de primer nivell realitzat, es registra l'historial d'incidències, transmetent al personal responsable l'informe d'anomalies detectades que sobrepassin el seu nivell de competència.

5) L'àrea de producció i les conduccions de les línies d'envasament/embotellament es neteja i desinfecta seguint els terminis establerts en les instruccions de treball, utilitzant vapor o solució detergent i/o desinfectant.

6) Els equips, les màquines i els instruments auxiliars es seleccionen i es preparen seguint el programa de producció.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 (sense arrodonir) per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts procedimentals** (amb un pes del 30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 20 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.

- Un **examen** de menys de 5 punts no es

considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en acabar el curs (entre les dates de 20 al 23 de juny de 2022, ambdós inclosos). La nota màxima de les recuperacions serà de 5.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5, si s'entreguen dins un termini dit per a la professora. Posteriorment el treball serà valorat amb 0. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes de tot l'any. 30 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctics. 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot l'any.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny en la data acordada pel departament (20/09/2021).

2. La recuperació de la part de procediments de les diferents avaluacions es realitzarà a final de curs en data acordada pels membres del departament, en la qual s'hauran de lliurar aquells treballs no lliurats en període o pendents de correcció. Si també es té suspesa la nota de continguts la NO presentació d'aquest material suposarà la pèrdua del dret de presentar-se a l'examen.

La nota de les recuperacions serà com a màxim de 5, tant de l'examen de recuperació com d'avaluació.

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per a l'alumne. També s'estableix amb el vist-i plau de l'equip educatiu del FP i l'equip directiu, que sempre consensuat anteriorment, es podran veure continguts d'altres mòduls per a afavorir l'aprenentatge de l'alumne dels continguts d'aquell mòdul.

Aquestes modificacions es veuran reflectides en els seguiments de les programacions de les reunions de departament.

D) SEQÜENCIACIÓ DELS CONTINGUTS.

BLOC			UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA									HORES	
B1	B2	B3		SET	OC T	NO V	DE S	GEN	FE B	MAR	AB R	MAI		JU N
x			Identificació d'elements mecànics	1	13	12								26
x	x		Reconeixement d'elements de les instal·lacions pneumàtiques				9	5						15
	x		Reconeixement d'elements de les instal·lacions hidràuliques					4	12					16
	x		Identificació d'elements de les instal·lacions elèctriques							14				14
		x	Identificació de màquines elèctriques i el seu acoblament en equips industrials								9	12		21
		x	Aplicació de tècniques de manteniment de primer nivell										12	12
HORES TOTALS:				1	13	12	9	9	12	14	9	12	12	104

10.2 **2n****CURS**

Els apartats B i C seran iguals per a tots els mòduls del 2n curs, tal i com es descriuen a continuació, amb l'excepció del mòdul Empresa Iniciativa Emprenedora.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 (sense arrodonir) per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts procedimentals** (amb un pes del 30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 30 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.
- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.
- Un **examen** de menys de 5 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en el mes de juny.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5. No es permet l'entrega de documents semblants o copiats entre alumnes, tant del present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes de tot l'any; 30 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctic;. 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot l'any.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny.

2. La recuperació de la part de procediments de les diferents avaluacions es realitzarà a final de curs en l'examen de recuperació de juny.

→ Anàlisi sensorial

A) Unitats de competència

A continuació es mostra la unitat de competència relacionada amb aquest mòdul, així com les realitzacions professionals que la integren i els criteris d'avaluació que es tindran en compte per a cadascuna d'elles.

UC9: Realitzar l'anàlisi sensorial de la producció vitivinícola.	
1- Realitzar l'anàlisi sensorial dels vins per controlar-ne l'evolució	1) Durant el procés de fermentació els mosts i vins, es tasten periòdicament, per fer-ne un seguiment de l'evolució. 2) El moment de sagnat dels vins negres es determina principalment per l'anàlisi dels polifenols i del color i es complementa tastant-los. 3) Mitjançant l'anàlisi sensorial dels vins sotmesos a criança, se'n determina l'evolució i el moment d'embotellament. 4) Els possibles defectes que poguessin sorgir durant el procés d'envelliment, es detecten amb tastos periòdics dels vins en botes. 5) En els vins es diferencien qualitats i característiques organolèptiques i s'associen a processos de vinificació i criança.
2- Determinar les proves organolèptiques adients per panells de degustadors.	1) Els lots de vi se sotmeten al panel per a que siguin acceptats. 2) Es comparen els resultats de diverses tècniques d'elaboració del vi. 3) Es verifica la uniformitat i l'evolució dels lots de vi embotellat en criança o en emmagatzematge. 4) Es comparen vins de diversa procedència per a l'anàlisi de la competència.
3- Realitzar degustacions orientades a visites, clients i proveïdors.	1) Els productes elaborats pel celler es tasten de forma orientada als clients finals segons el seu nivell i formació. 2) Es realitzen tastos dels vins en relació amb l'elaboració i la visita feta a les instal·lacions. 3) Les degustacions de vins per a prescriptors es complementen amb informació sobre l'elaboració, conservació i servei de cada producte. 4) Es tasten els productes elaborats per tal de cercar diverses solucions tècniques en col·laboració amb els proveïdors i assessors.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

Descrits al començament de l'apartat 10.2

C) Criteris i procediments de recuperació

Descrits al començament de l'apartat 10.2

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cycle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per al grup classe.

				UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA										HORES	
B 1	B 2	B 3	B 4		SET	OCT	NOV	DES	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JU N		
X				UD1. Instal·lacions i materials de tast			11	9								20
X	X	X	X	UD2. Organització del tast					15	5						20
	X	X	X	UD3. Tast de vins						8	13					25
	X	X	X	UD4. Tast d'olis							4	12				16
			X	UD5. Identificació de l'origen geogràfic i varietal										15		15
				HORES TOTALES	0	0	11	9	15	13	17	12	15			

→ Venda i comercialització dels productes alimentaris

A) Unitats de competència

A continuació es mostra la unitat de competència relacionada amb aquest mòdul, així com les realitzacions professionals que la integren i els criteris d'avaluació que es tindran en compte per a cadascuna d'elles.

UC12: Realitzar la venda de productes i/o serveis a través dels diferents canals de comercialització.	
1- Determinar les línies pròpies d'actuació comercial en la venda, ajustant el pla d'acció definit per l'empresa a les característiques específiques de cada client/a.	1) Els paràmetres per a l'actuació comercial pròpia s'identifiquen consultant, en cas necessari, fonts d'informació en línia i fora de línia i assenyalant, almenys, els següents: <ul style="list-style-type: none"> d'empresa: imatge corporativa, posicionament, públic objectiu i valors diferencials amb la competència, entre d'altres. de mercat: volum de vendes, normes d'actuació i objectius comercials entre d'altres.

	<ul style="list-style-type: none"> ● de producte i/o servei: polítiques de preu, característiques i atributs del producte/servei, gamma i/o categories de productes, usos, garantia i serveis complementaris, entre d'altres. <p>2) Les línies pròpies d'actuació en la venda es defineixen complint el procediment i argumentari de vendes establert.</p> <p>3) Els punts forts i febles, avantatges i desavantatges, del pla d'actuació amb cada client/a s'identifiquen en funció de les característiques de la cartera de clients/es potencials i reals, edat, potencial de compra, comandes realitzades i comandes pendents de tancament entre d'altres.</p> <p>4) El pla d'acció de vendes propi s'organitza tenint en compte els paràmetres comercials identificats i d'acord amb els objectius establerts per l'organització, emprant, en el seu cas, les aplicacions informàtiques adequades, i detallant:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Planificació de visites i gestió de temps, rutes, freqüències i número entre d'altres. ● Objectius de venda i argumentari per a cada client/a. ● Possibilitat d'ampliació de la cartera de clients/es. ● Condicions ofertes i, en el seu cas, marges de negociació. ● Límits d'actuació. <p>5) El fitxer de clients/es es manté actualitzat incorporant la informació rellevant de cada contacte comercial, així com aquella que permeti mantenir les relacions comercials amb el/la client/a i establir nous contactes amb altres clients, emprant, en el seu cas, aplicacions informàtiques de base de dades.</p> <p>6) Els/Les clients/es susceptibles de formar part del pla de fidelització se seleccionen utilitzant criteris comercials i la informació disponible en l'empresa, emprant, en el seu cas, les eines de gestió de relació amb el/la client/a, CRM ("Customer Relationship Management").</p>
<p>2- Atendre i satisfer les necessitats del/de la client/a tenint en compte els objectius i productes i/o serveis de l'empresa.</p>	<p>1) El/La client/a es contacta a través dels diferents canals de comercialització (presencial i no presencial/en línia i fora de línia) classificant-lo d'acord amb les característiques detectades (segment de població, comportament, preguntes plantejades, necessitats i d'altres) i aplicant les criteris adequats en funció del perfil i característiques.</p> <p>2) Les necessitats del/de la client/a s'interpreten per determinar els productes i/o serveis que poden satisfer-lo, utilitzant tècniques de preguntes i escolta activa, i introduint, en el seu cas, aquesta informació en les aplicacions de gestió de relació amb clients (CRM).</p> <p>3) Els productes/serveis que poden satisfer les necessitats dels/de les clients/es s'identifiquen, assessorant amb claredat i exactitud al/la la client/a, dels usos, característiques, preu i beneficis del producte/servei i, en cas de no poder subministrar aquests, oferint altres productes/serveis substitutius.</p> <p>4) La informació de productes/serveis es subministra al/la la client/a de manera ordenada i oportuna, demostrant habilitats en comunicació i preparant, en el seu cas, una demostració o pràctica d'usos i maneigs.</p> <p>5) El lloc i la secció on estan ubicats els productes o fullets de serveis, en el cas d'establiments comercials, s'identifica amb promptitud per evitar temps d'espera, realitzant l'atenció al/la la client/a en un termini que no perjudiqui el funcionament de l'establiment comercial i/o als objectius de venda establerts, emprant, en el seu cas, les eines informàtiques disponibles.</p> <p>6) La imatge personal s'adequa a les normes i criteris establerts per l'organització per a l'atenció al públic.</p> <p>7) La forma d'expressió oral o escrita, s'adequa a l'utilitzada pel/per la client/a de manera que es promogui la venda.</p> <p>8) La relació en cada contacte amb el/la client/a o grup de clients i/o prescriptors es singularitza utilitzant, en el seu cas, la informació disponible en l'aplicació informàtica de gestió de la relació amb el/la client/a (CRM).</p> <p>9) Quan el tipus de client/a o operació que es realitzarà sobrepassa la responsabilitat assignada es recorre amb promptitud al superior jeràrquic.</p>

	<p>10)Els dubtes i objeccions que sorgeixen durant la relació comercial es resolen aplicant tècniques de refutació d'objeccions adequades al mitjà de comunicació emprat presencial o no presencial (correu electrònic, telèfon, sistemes de missatgeria instantània, entre d'altres).</p> <p>11)Els possibles furts i la manipulació desordenada i/o perjudicial dels productes es vigilen de manera discreta.</p> <p>12)Els productes es reposen en el moment que s'observa que els articles s'han esgotat o caducat, introduint, en el seu cas, la informació en l'aplicació informàtica de gestió de magatzem.</p>
<p>3- Obtenir la comanda a través dels diferents canals de comercialització, utilitzant les tècniques de venda dins dels marges d'actuació de venda establerts per l'empresa.</p>	<p>1)La informació del/de la client/a, en les consultes i/o comandes presencials i no presencials, s'obté, recollint-se d'acord al procediment establert per al seu posterior tractament.</p> <p>2)L'estratègia de venda adequada al tipus de client/a s'identifica, determinant la fórmula i moment oportú per abordar el tancament de la venda.</p> <p>3)L'entrevista amb el/la client/a es dirigeix d'acord amb l'estratègia establerta reaccionant amb promptitud davant de les incidències no previstes.</p> <p>4)La compra es facilita al/a la client/a creant una atmosfera acollidora i positiva a la compra, i actuant de forma educada i amable tant utilitzant mitjans presencials com no presencials.</p> <p>5)Les objeccions en venda presentades pel/per la client/a es resolen adequadament utilitzant un estil assertiu de comunicació i basant-se en l'argumentari de venda desenvolupat.</p> <p>6)Els diferents aspectes de l'operació de venda es tanquen, en el procés de negociació, dins dels marges establerts fins a aconseguir la firma de la comanda.</p> <p>7)Les condicions que regulen el contracte de compravenda es transmeten clarament al/a la client/a, emplenant el corresponent document o model/contracte-tipus de compravenda, d'acord amb la normativa vigent i els criteris establerts per l'empresa.</p> <p>8)En cas de la realització d'una comanda a distància (en la venda per catàleg, Internet, mòbil, televisió interactiva o d'altres) s'ajuda al/a la client/a durant la fase d'acompliment del formulari de la comanda.</p> <p>9)El preu final i les condicions de venda es transmeten al/a la client/a informant amb transparència i claredat dels descomptes i recàrrecs corresponent al producte/servei ofert.</p> <p>10)L'operació de cobrament/pagament en la venda de productes/serveis es realitza adequadament en funció del canal de comercialització i mitjà de pagament utilitzat, en efectiu o manejant els equips de pagament, a través d'Internet, telèfon mòbil, o d'altres i garantint la seva fiabilitat, seguretat i exactitud.</p> <p>11)La documentació que acompanya al producte/servei es lliura, i si procedeix es segella la garantia d'acord a la normativa vigent i els criteris establerts per l'empresa.</p>
<p>4- Atendre i resoldre en el marc de la seva responsabilitat, les reclamacions presentades pels/per les clients/es segons els criteris i procediments establerts per l'empresa respectant la normativa vigent de protecció al consumidor.</p>	<p>1)Davant la queixa o reclamació presentada pel/per la client/a, s'adopta una actitud positiva utilitzant un estil assertiu.</p> <p>2)La naturalesa de la reclamació s'identifica, emplenant correctament la documentació que es requereixi segons el procediment establert, i informant el/la client/a del procés que ha de seguir.</p> <p>3)Davant queixes o reclamacions s'adopta una actitud segura mostrant interès i presentant possibilitats que facilitin l'acord amb el/la client/a, aplicant els criteris establerts per l'organització i aplicant la normativa vigent en aquest àmbit.</p> <p>4)Les reclamacions i queixes es recullen i canalitzen com a font d'informació per a la seva posterior anàlisi, emprant en el seu cas, una eina informàtica de gestió de la relació amb el/la client/a (CRM).</p> <p>5)La reclamació o incidència que sobrepassa la responsabilitat assignada es canalitza el superior jeràrquic amb promptitud i utilitzant el procediment establert.</p> <p>6)Les reclamacions s'atenen i resolen seguint criteris d'uniformitat i complint el procediment establert respectant la normativa vigent de protecció al consumidor i criteris establerts per l'organització.</p>



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

<p>5- Gestionar els processos de seguiment i postvenda segons els criteris establerts per l'empresa.</p>	<p>1) Durant el procés de postvenda la relació amb el/la client/a es manté garantint la seva satisfacció i la idoneïtat del servei, emprant les tècniques de comunicació on line/off line adequades. 2) Les incidències que puguin sorgir en el procés postvenda es resolen dins del marc de la seva responsabilitat, recorrent al seu superior jeràrquic quan aquesta es vegi sobrepassada. 3) El seguiment postvenda amb el/la client/a es realitza utilitzant els mitjans de comunicació disponibles i complint el pla de fidelització de clients/es. 4) El manteniment del contacte amb el/la client/a es garanteix contactant en dates assenyalades: onomàstica, festes nadalenques i agraïments puntuals entre d'altres, utilitzant, en el seu cas, l'eina informàtica de gestió de la relació amb el/la client/a (CRM) i emprant els mitjans de comunicació adequats: correu electrònic, correu postal, trucada i missatgeria mòbil entre d'altres.</p>
--	---

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

Descrits al començament de l'apartat 10.2

C) Criteris i procediments de recuperació

Descrits al començament de l'apartat 10.2

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per al grup classe.

UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES					CRONOLOGIA								HORES	
B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	SET	OCT	NOV	DES	GEN	FE B	MAR	ABR		MAI

	<p>punts i quantitat indicada, d'acord amb el procediment establert.</p> <p>5)Els registres del manual d'autocontrol relatius a la gestió de residus es complimenten segons les indicacions rebudes.</p>
<p>3- Realitzar les operacions de manteniment de primer nivell i neteja d'equips, utilitatges i instal·lacions, utilitzats en la neteja i higienització per deixar-los operatius, complint la normativa aplicable de seguretat, salut laboral, mediambiental i seguretat alimentària, seguint les instruccions.</p>	<p>1)Les instal·lacions, equips i utilitatge es comprova un cop efectuada la neteja, verificant que no quedin restes de brutícia ni aliments.</p> <p>2)Els equips i estris de neteja es deixen en estat d'ús, efectuant la seva neteja, comprovant que es troben operatius i en cas contrari, es procedeix a substituirlos.</p> <p>3)Els productes i materials utilitzats es dipositen en el lloc establert, complint la normativa aplicable de seguretat, salut laboral, mediambiental i seguretat alimentària.</p> <p>4)Els equips, màquines i utilitatge utilitzats en les operacions de neteja i higienització es mantenen, mitjançant operacions senzilles en primer nivell, segons les instruccions.</p> <p>5) L'àrea de treball es manté lliure d'elements que puguin resultar perillous, contaminar o fer malbé els productes alimentaris.</p> <p>6)Les possibles deficiències detectades que impliquen riscos sanitaris a les persones o als productes alimentaris es notifiquen al superior.</p>

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

Descrits al començament de l'apartat 10.2

C) Criteris i procediments de recuperació

Descrits al començament de l'apartat 10.2

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el professor

podrà seqüenciar els continguts curriculars de

diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per al grup classe.

UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADAES						CRONOLOGIA										HORES
B1	B2	B3	B4	B5	B6	SET	OCT	NOV	DES	GEN	FE B	MAR	ABR	MAI	JU N	
x	x							8	7							15
x	x									9	3					12
			x								8	5				13
				x								7	9			16
					x									6		6
						x								6		6
HORES TOTALS						0	0	8	7	9	11	12	9	12		

→ Empresa Iniciativa Emprenedora

B) Unitats de competència

Segons el Reial Decret de títol del cicle formatiu els resultats d'aprenentatge (objectius o capacitats terminals) d'aquest mòdul són els següents:

1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa empenedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.
2. Defineix l'oportunitat de creació d'una petita empresa, valorant l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant valors ètics.
3. Realitza les activitats per a la constitució i engegada d'una empresa, seleccionant la forma jurídica i identificant les obligacions legals associades.
4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera bàsica d'una pime, identificant les principals obligacions comptables i fiscals i emplenant la documentació.

Resultats d'aprenentatge	Criteris d'avaluació
1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa empenedora, analitzant els	a) S'ha identificat el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i



IESB
INSTITUT EDUCATIU SECUNDARI
BINISSALEM



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA

<p>requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.</p>	<p>l'augment en el benestar dels individus.</p>
<p>2. Defineix l'oportunitat de creació d'una petita empresa, valorant l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant valors ètics.</p>	<p>b) S'ha analitzat el concepte de cultura emprenedora i la seva importància com a font de creació d'ocupació i benestar social. c) S'ha valorat la importància de la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració com a requisits indispensables per tenir èxit en l'activitat emprenedora. d) S'ha analitzat la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona emprada en una petita i mitjana empresa dedicada al cycle formatiu. e) S'ha analitzat el desenvolupament de l'activitat emprenedora d'una persona empresària que s'iniciï en el sector d'aquest cycle formatiu. f) S'ha analitzat el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprenedora. g) S'ha analitzat el concepte de persona empresària i els requisits i actituds necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial. h) S'ha descrit l'estratègia empresarial relacionant-la amb els objectius de l'empresa. i) S'ha definit una determinada idea de negoci de l'àmbit del cycle formatiu que servirà de punt de partida per a l'elaboració d'un pla d'empresa.</p> <p>a) S'han descrit les funcions bàsiques que es realitzen en una empresa i s'ha analitzat el concepte de sistema aplicat a l'empresa. b) S'han identificat els principals components de l'entorn general que envolta a l'empresa, especialment l'entorn econòmic, social, demogràfic i cultural. c) S'ha analitzat la influència en l'activitat empresarial de les relacions amb la clientela, amb els proveïdors i amb la competència com a principals integrants de l'entorn específic. d) S'han analitzat els conceptes de cultura empresarial i imatge corporativa, i la seva relació amb els objectius empresarials. e) S'ha analitzat el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com un element de l'estratègia empresarial. f) S'ha elaborat el balanç social d'una empresa relacionada amb el cycle formatiu i s'han descrit els principals costos socials en què incorren aquestes empreses, així com els beneficis socials que produeixen. g) S'han identificat pràctiques que incorporen</p>

	<p>valors ètics i socials en empreses relacionades amb el cycle formatiu.</p> <p>h) S'ha dut a terme un estudi de viabilitat econòmica i financera d'una petita i mitjana empresa del cycle formatiu.</p>
<p>3. Realitza les activitats per a la constitució i engegada d'una empresa, seleccionant la forma jurídica i identificant les obligacions legals associades.</p>	<p>a) S'han analitzat les diferents formes jurídiques de l'empresa.</p> <p>b) S'ha especificat el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa en funció de la forma jurídica triada.</p> <p>c) S'ha diferenciat el tractament fiscal establert per a les diferents formes jurídiques de l'empresa.</p> <p>d) S'han analitzat els tràmits exigits per la legislació vigent per a la constitució d'una petita i mitjana empresa.</p> <p>e) S'ha realitzat una cerca exhaustiva de les diferents ajudes per a la creació d'empreses del sector del cycle formatiu en la localitat de referència.</p> <p>f) S'ha inclòs en el pla d'empresa tot el relatiu a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat economicofinancera, tràmits administratius, ajudes i subvencions.</p> <p>g) S'han identificat les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora d'engegar una petita i mitjana empresa.</p>
<p>4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera bàsica d'una pime, identificant les principals obligacions comptables i fiscals i emplenant la documentació.</p>	<p>a) S'han analitzat els conceptes bàsics de comptabilitat, així com les tècniques de registre de la informació comptable.</p> <p>b) S'han descrit les tècniques bàsiques d'anàlisi de la informació comptable, especialment referent a la solvència, liquiditat i rendibilitat de l'empresa.</p> <p>c) S'han definit les obligacions fiscals d'una empresa del sector del cycle formatiu.</p> <p>d) S'han diferenciat els tipus d'impostos al calendari fiscal.</p> <p>e) S'ha emplenat la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable (factures, albarans, notes de comanda, lletres de canvi, xecs i uns altres) per a una petita i mitjana empresa del cycle formatiu, i s'han descrit els circuits que aquesta documentació recorre en l'empresa.</p> <p>f) S'ha inclòs l'anterior documentació en el pla d'empresa.</p>

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

La metodologia que utilitzarem es basarà en les directrius següents:

- L'alumnat és el constructor dels propis aprenentatges. El professorat plantejarà a l'alumnat activitats inicials per introduir-los dins del tema, i activitats d'aprofundiment que, amb el seu propi treball i amb la guia del professorat, els duguin a assolir les capacitats establertes.
- La metodologia deurà ser eminentment participativa. Es fomentarà la participació activa de l'alumnat mitjançant debats, anàlisi de casos i situacions reals, exposicions orals dels alumnes als seus companys, problemes i situacions plantejades pels alumnes, etc.
- Metodologia adequada a les necessitats i dificultats de l'alumnat, a l'entorn i als recursos disponibles.
- Metodologia funcional i pràctica. Es treballarà la utilització i interpretació de les distintes fonts normatives, elaboració de la documentació empresarial, així com la recerca d'informació per distints mitjans: BOE, BOIB, Internet, periòdics, etc.

L'ensenyament d'aquest mòdul es farà a partir d'un pla d'empresa que cada estudiant haurà de realitzar. Els continguts teòrics necessaris per posar en marxa el projecte aniran impartint-se conforme avanci el treball.

Es fomentarà gradualment el treball autònom de l'alumnat per tal de desenvolupar la seva capacitat d'aprenentatge.

Notes de les proves parcials

Es faran proves parcials a cada avaluació. Per superar l'avaluació la nota mitjana ha de ser, com a mínim, de 5.

Notes de les avaluacions TRIMESTRALS

La qualificació tindrà una nota numèrica entre 0 i 10. La nota de cada trimestre s'obté de la mitjana ponderada de:

Proves escrites o orals i treballs (proves parcials).....	70%
Activitats diverses	20%
Actitud.....	10%

L'alumnat que hagi suspès alguna avaluació podrà recuperar-la durant el curs.

Nota de l'avaluació FINAL

Nota mitjana de la segona i tercera avaluació.....	40%
Nota del treball de Projecte empresarial.....	60%

Per superar el mòdul l'alumnat haurà de realitzar:

- Proves escrites sobre els continguts teòrics de la programació.
- Pla d'empresa relacionat amb l'activitat del cicle.

Per a la valoració del pla d'empresa es tindran en compte aquests punts:

- La presentació: Organització i aportació ordenada de la documentació. Correcció en l'expressió i la redacció, ortografia i correcció lingüística.
- El treball realitzat: s'avalua segons els següents aspectes:
 - Realització de tots els punts del pla d'empresa.
 - Dificultat tècnica del pla d'empresa.
 - Autonomia demostrada en el desenvolupament del projecte.
 - Lliurament de cada part del pla en la data establerta.
 - Correcció de les errades senyalades per la professora en les presentacions parcials del projecte.
- L'ús de llenguatge inclusiu i no sexista.

● Exposicions a classe on es valorarà l'ajustament al temps establert per a aquestes, la claredat i organització de l'exposició, el contingut, el suport audiovisual i l'adequació del llenguatge verbal i no verbal emprat així com el seu ús inclusiu i no sexista.

● Observació de l'actitud de treball i les competències clau per al món professional (iniciativa, resolució de problemes, motivació, autonomia, habilitats comunicatives, organització i planificació, etc.)

C) Criteris i procediments de recuperació

Si un alumne o alumna no aprova una avaluació podrà presentar-se a una prova de recuperació al juny.

Tot l'alumnat que no superi el mòdul en la convocatòria ordinària té dret a examinar-se en la convocatòria extraordinària. La qual seguirà la mateixa dinàmica que l'ordinària, s'hauran d'aprovar tant les proves escrites com el projecte empresarial per tal de superar el mòdul.

D) Seqüència dels continguts

UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜÈNCIADES	CRONOLOGIA							HORES
	NO V	DES	GEN ER	FEB R	MAR Ç	AB RIL	MA IG	
UD1: Iniciativa emprenedora	8	2	2					12
UD2: L'empresa i el seu entorn		6	4	2				12
UD3: Pla d'empresa			6	4	2			12
UD4: Creació d'una empresa		2	2	2	2	2	2	12
UD5: Gestió empresarial i fiscalitat					6	4	2	12
								60

→ Altres begudes i derivats

A) Unitats de competència

A continuació es mostra la unitat de competència relacionada amb aquest mòdul, així com les realitzacions professionals que la integren i els criteris d'avaluació que es tindran en compte per a cadascuna d'elles.

UC6: conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors	
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació
1- Organitzar el lloc de treball de destil·lació i d'elaboració d'aiguardents i	1)La informació requerida sobre els productes, sobre la planificació de les operacions de destil·lació i sobre l'elaboració d'aiguardents s'obté segons el que preveuen les fitxes tècniques de producció.

<p>begudes espirituoses, per evitar contaminacions, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos, laborals, medi ambient i de seguretat alimentària.</p>	<p>2)El lloc de treball es condiciona segons els procediments requerits a la fitxa tècnica de producció, de manera que les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions i de la maquinària (columnes de destil·lació, i rectificació, alambins, bótes, tancs de clarificació, entre d'altres) es mantinguin d'acord amb els requeriments establerts.</p> <p>3)Els materials (vins, altres macerats vegetals) que s'utilitzaran es seleccionen a partir de les fitxes tècniques de producció.</p> <p>4)Les condicions requerides (de neteja, de capacitat i de tipus de material, entre d'altres) es comproven en els dipòsits i equips auxiliars de destil·lació i d'elaboració de begudes espirituoses (aiguardents i licors), ajustant-los a aquelles establertes pel procediment, segons la matèria primera (ràim, o poma) i el producte a obtenir. 5)L'aplicació dels programes de neteja i desinfecció per mètodes manuals o automàtics (equips CIP) es comproven, tenint en compte els punts crítics del procés i seguint els procediments de treball.</p> <p>6)Els equips de destil·lació i d'elaboració d'aiguardents i begudes espirituoses es preparen, canviant l'utilitatge, d'acord al programa de producció establert i a les ordres de treball de l'operació corresponent.</p>
<p>2- Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell de les màquines i dels equips utilitzats en el procés de destil·lació i d'elaboració d'aiguardents i begudes espirituoses, per assegurar el funcionament dels elements que participen en el procés, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, medi ambient i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)El funcionament dels equips, les màquines i els instruments auxiliars utilitzats en els procediments de destil·lació i d'elaboració d'aiguardents es comprova, així com les seves variables (temperatura, pressió i d'altres), segons la documentació tècnica i instruccions de l'empresa.</p> <p>2)Els elements gastats o deteriorats i les anomalies de funcionament es detecten, observant els equips i màquines utilitzades (equips de transport de fluids, columnes de destil·lació i rectificació, intercanviadors de calor, entre d'altres).</p> <p>3)Les peces o elements especificats com de primer nivell, avariats o defectuosos en els equips i màquines es substitueixen, restablint el seu funcionament, segons el pla de manteniment aplicable.</p> <p>4)Les operacions referides al manteniment de primer nivell realitzat es registren en l'històric d'incidències, transmetent al personal responsable l'informe d'anomalies detectades que sobrepassen el seu nivell de competència.</p>
<p>3- Controlar el procés de destil·lació, redestil·lació, i rectificació de productes fermentats, per obtenir aiguardents simples i alcohols, ajustant-se a especificacions tècniques del manual de procediment, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, medi ambient i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)Els equips i les condicions de destil·lació es controlen, regulant segons el producte a obtenir, mitjançant especificacions tècniques del manual de procediment. 2)Les matèries primeres (alcohols, pinyolada, fruites, cereals) s'introdueixen per mitjà de canalitzacions i bombes a les columnes de destil·lació, comprovant les seves característiques i especificacions requerides pel procés productiu.</p> <p>3)La càrrega d'alambins es controla durant el procés de destil·lació, efectuant-se en el moment i amb les quantitats requerides, segons les característiques de cada aiguardent.</p> <p>4)Els macerats vegetals s'addicionen durant el procés de destil·lació, segons les especificacions requerides per a cada aiguardent.</p> <p>5)Els destil·lats o aiguardents simples obtinguts es controlen, verificant, el procés d'evaporació i condensació de l'alambí i el seu ajust al procés productiu.</p> <p>6)El destil·lat etílic a partir del vi, de la pinyolada de ràim, de mares de vi o de ràim sec fermentat obtingut per destil·lació se sotmet a un procés de redestil·lació en alambí, purificant-lo de impureses i eliminant residus nocius, en un procés de rectificació d'alcohols.</p> <p>7)Els paràmetres de pressió, temperatura i grau alcohòlic es comproven durant el procés de destil·lació, i es corregeixen segons el que estableixen els manuals de treball.</p> <p>8)La separació i recollida de les diferents fraccions (volàtils, caps, cues, central: holandes) s'executen segons les especificacions de l'operació i dels productes a obtenir.</p> <p>9)La informació generada durant el procés d'obtenció d'aiguardents es registra en el sistema i suport establert.</p>
<p>4- Efectuar les barreges i cupatges per a l'obtenció</p>	<p>1)La barreja dels aiguardents, els alcohols i l'addició d'altres ingredients (edulcorants, colorants) es realitza segons les</p>

<p>d'aiguardents compostos amb envelliment i per combinació d'aiguardents simples i alcohols, amb la qualitat requerida en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, medi ambient i de seguretat alimentària.</p>	<p>proporcions i en els moments indicats per la fitxa tècnica corresponent.</p> <p>2)Les pràctiques complementàries d'elaboració d'aiguardents compostos (trafegaments, clarificació, filtració, refrigeració, ventilació, oxigenació, soli, radiació) es realitzen en els moments, amb la periodicitat i amb la qualitat requerida en les instruccions de cada operació concreta.</p> <p>3)Els paràmetres (pressió, temperatura i grau alcohòlic) es controlen, durant el procés d'obtenció d'envellits, i es corregeix segons el que estableixen els manuals de treball.</p> <p>4)Les fustes a emprar en l'envelliment dels aiguardents compostos es seleccionen, i es condicionen en funció del producte a obtenir segons les instruccions de l'operació a realitzar.</p> <p>5)La transferència a les fustes dels aiguardents, alcohols o barreges, el seu compliment, tancat i col·locació en celler es porta a terme en la forma establerta.</p> <p>6)Les condicions ambientals (temperatura, humitat, ventilació) de locals o cellers es mantenen dins dels marges establerts durant l'obtenció d'aiguardents compostos.</p> <p>7)Les barreges o cupatge dels envellits s'efectuen en les proporcions indicades en les instruccions de treball, segons el tipus comercial desitjat.</p> <p>8)Els controls de qualitat es realitzen durant el procés d'obtenció d'aiguardents compostos, segons el producte a obtenir i les instruccions de les operacions a realitzar.</p> <p>9)La informació generada durant el procés d'obtenció d'aiguardents es registra en el sistema i suport establert.</p>
<p>5- Efectuar les operacions de maceració per a l'obtenció de licors, segons el que estableix la seva formulació i fitxa d'elaboració, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, medi ambient i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)Les característiques i el condicionament previ del producte base (alcohols, barreges hidroalcohòliques) s'ajusta segons les especificacions requerides per a la iniciació de l'elaboració.</p> <p>2)La maceració de fruites i grans es realitza segons la forma, els temps i en les condicions indicades en la fitxa d'elaboració específica de cada licor.</p> <p>3)La descàrrega i separació dels macerats en l'obtenció de licors es realitza segons el temps i la forma assenyalats en les instruccions de l'operació.</p> <p>4)Els macerats, si escau, es duen a destil·lació segons les instruccions de l'operació a realitzar.</p> <p>5)Els equips i les condicions per al clarificat o filtrat dels macerats es regulen, segons els marges establerts en les instruccions de l'operació a realitzar.</p> <p>6)Els paràmetres del procés d'obtenció de begudes espirituoses (grau alcohòlic, grau de sucre, densitat, estabilitat) es controlen, executant les accions correctores necessàries establertes en la fitxa d'elaboració.</p> <p>7)La informació generada durant el desenvolupament del procés d'elaboració de begudes espirituoses es registra en el sistema i suport establert.</p>
<p>6- Efectuar la presa de mostres, assajos i proves necessàries per a garantir la qualitat del procés, segons el que estableixen els protocols corresponents.</p>	<p>1)El moment, el lloc, la forma i la quantia indicada per a la presa de mostra s'identifiquen, seguint el protocol corresponent.</p> <p>2)La presa de mostres es trasllada fins al laboratori, garantint la seva inalterabilitat.</p> <p>3)L'instrumental requerit per a la realització de proves, assajos ràpids i elementals, se seleccionen, i es calibren segons les instruccions d'ocupació de l'operació a realitzar.</p> <p>4)Les proves o assajos "in situ" es realitzen amb la precisió requerida en els protocols.</p> <p>5)Els resultats de les proves realitzades tant en laboratori com "in situ" s'avaluen, verificant la qualitat que marca les especificacions requerides.</p> <p>6)Les propietats organolèptiques dels diferents productes es comproven segons els requeriments de qualitat establerts.</p> <p>7)Les mesures correctores necessàries s'apliquen, emetent l'informe corresponent en cas de desviacions.</p> <p>8)La informació generada durant el desenvolupament del procés de presa de mostres, assajos i proves es registra en el sistema i suport</p>

establert.

UC7: Conduir els processos de fermentació, maduració, filtració i acabat de la cervesa.	
Realitzacions professionals	Criteris d'avaluació
<p>1- Preparar l'àrea de treball (lloc, entorn i servituds) de fermentació, maduració, filtració i acabat de la cervesa, per evitar contaminacions del processament de producte, segons les indicacions de les fitxes tècniques de producció i complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)Les fitxes tècniques de producció de cervesa s'utilitzen i s'extreu la informació sobre els productes, la planificació dels procediments de fermentació, maduració, filtració i acabat de la cervesa. 2)Els equips de producció (calderes d'empastament, bóta filtres, filtres premsa, entre d'altres), els de protecció, els estris i les eines es seleccionen segons el procés , utilitzant la fitxa tècnica de producció, efectuant els canvis indicats en els instruccions de treball de l'operació corresponent. 3)Els materials (llevats i mosts, entre d'altres) i estris (equips de protecció, equips portàtils de transmissió de dades i bombes, entre d'altres) es seleccionen, utilitzant les fitxes tècniques de producció. 4)La neteja dels equips de producció i dels sistemes de transport es comprova a l'inici de cada jornada, torn o lot, assegurant que es troben preparats per al seu ús, segons les pautes establertes en les instruccions de treball. 5)La neteja de les instal·lacions es realitza, aplicant els programes de neteja i desinfecció establerts, per mètodes manuals o automàtics (equips CIP), acotant l'àrea amb les senyals reglamentàries, seguint instruccions de treball, del pla de producció i de seguretat establerts. 6)Les condicions operatives i de neteja dels equips i de les màquines de producció es verifiquen després de la neteja, corregint les possibles anomalies o avisant al responsable proposant mesures per a la seva correcció o millora. 7)L'àrea de treball (lloc, entorn i servituds) es manté lliure d'elements que puguin resultar perillosos o dificultar la realització d'altres treballs, seguint el pla de seguretat i salut establert a l'empresa.</p>
<p>2- Regular els equips utilitzats en les operacions de fermentació del most i d'estabilització de la cervesa, segons les indicacions de les fitxes tècniques de producció i de les instruccions d'ús, per garantir la producció, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)Els equips (calderes d'empastament, bóta filtres, filtres premsa, entre d'altres) es regulen, d'acord amb el programa de producció establert, canviant l'utilitatge segons allò indicat per les instruccions de treball de l'operació corresponent (fermentació, maduració i estabilització de la cervesa) 2)Els paràmetres de funcionament (temperatura i temps) de les màquines i equips es verifiquen , utilitzant les eines, els estris i els aparells de mesura requerits, en funció de les operacions previstes i les toleràncies admeses. 3)Els equips de control dels paràmetres de qualitat (sondes de temperatura i transmissors de pressió) es regulen segons els processos d'actuació, seguint el protocol establert i reajustant-los segons els resultats de les operacions de prova. 4)Les operacions de parada i arrencament dels equips s'efectuen, d'acord amb la seqüència establerta en els instruccions de treball. 5)Els equips de producció i els sistemes de transport es comproven a l'inici de cada jornada, torn o lot, verificant que es troben preparats per al seu ús, respectant les pautes establertes en les instruccions d'obtenció de most per elaborar cervesa.</p>
<p>3- Efectuar operacions de manteniment de primer nivell dels equips, les màquines i les eines utilitzades en la fermentació del most, per evitar que es produeixin talls improductius, complint la normativa aplicable de</p>	<p>1)El funcionament dels equips de les màquines i dels instruments auxiliars utilitzats en la fermentació del most (calderes d'empastament, filtres, entre d'altres) es verifica tenint en compte les variables (velocitat, temperatura, pressió i altres) i seguint les pautes marcades en les instruccions de treball. 2)Les possibles anomalies de funcionament s'especifiquen respecte els elements de primer nivell gastats o deteriorats i respecte el funcionament dels equips i màquines utilitzades (bóta filtres i filtres</p>

<p>prevenció de riscos laborals, mediambientals i de seguretat alimentària.</p>	<p>premsa, entre d'altres) en el procés de fermentació del most.</p> <p>3)Les peces o elements especificats com anòmals es substitueixen en els equips i les màquines utilitzats en la fermentació i estabilització de la cervesa, restablint el seu funcionament normal d'acord amb el pla de manteniment aplicable i informant al servei de manteniment quan sobrepassin el seu nivell de competència.</p> <p>4)La informació generada durant el procés de manteniment de primer nivell dels equips es registra i arxiva segons el sistema i suport establert.</p>
<p>4- Efectuar operacions de preparació de les condicions inicials dels llevats que produiran la fermentació del most per l'obtenció de la cervesa, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambientals i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)Els llevats es preparen seguint els protocols establerts en el procés productiu per efectuar l'aïllament de l'espècie requerida, segons el tipus de cervesa a obtenir (Saccharomyces cerevisiae, per cerveses Ale; Saccharomyces carlsbergensis, per cervesa Lager).</p> <p>2)Els llevats es conserven, considerant la situació òptima i el concepte de generació, seguint els protocols establerts en el procés productiu.</p> <p>3)Els llevats s'activen, aïllant i obtenint les espècies requerides segons el tipus de cervesa a obtenir, seguint els protocols establerts en el procés productiu.</p> <p>4)Els tancs es comproven abans de la recepció del most, on es porta a terme el procés de fermentació verificant el seu estat i procedint a la seva recuperació davant de qualsevol anomalia.</p> <p>5)El trascolament del most als tancs de fermentació de fermentació s'efectua a través de línies de trascolament, utilitzant bombes i mànegues segons el protocol establert en el procés productiu.</p> <p>6)La temperatura del most en les bótes de fermentació es verifica a través dels instruments de mesura, de forma que es mantinguin entre els 15° i 20°, per procedir a la sembra de llevat.</p> <p>7)La presa de mostra del most s'efectua segons els protocols d'actuació establerts, procedint al seu control analític.</p> <p>8)Els llevats es sembren en les bótes de fermentació (propagació industrial), introduint una mescla d'aire i de llevat, segons la recepta utilitzada en el protocol de producció.</p>
<p>5- Efectuar les operacions de fermentació del most, controlant les quantitats dels ingredients afegits, els paràmetres de control i el condicionament dels llevats per a l'obtenció de cervesa, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)La temperatura del tanc de fermentació es controla amb els instruments de mesura i control, utilitzant els diagrames de fermentació temps/temperatura per a cada tipus de cervesa (Ale o d'alta fermentació entre 18° i 25° de 4 a 6 dies; Lager o de baixa fermentació entre 6° i 10° de 8 a 10 dies; inferior a 0° per les cerveses sense alcohol).</p> <p>2)Els tancs de fermentació es refrigeren constantment durant el procés de fermentació, mantenint la temperatura dins dels valors marcats pels diagrames de fermentació, seguint les instruccions de treball en funció del tipus de cervesa a obtenir.</p> <p>3)La presa de mostres dels tancs de fermentació s'efectua segons els protocols d'actuació establerts, procedint al seu control analític.</p> <p>4)Els assaigs físics (CO₂, viscositat, tensió superficial i densitat entre d'altres) s'efectuen segons el protocol establert, controlant la transformació dels hidrats de carboni de les matèries primeres, sent el resultat entre 4° i 8° alcohòlics o inferior a l'1% en volum, en les cerveses sense alcohol, depenent del tipus de cervesa a obtenir).</p> <p>5)La determinació del grau alcohòlic resultant de l'activitat fermentativa s'efectua segons el procediment establert controlant la transformació dels hidrats de carboni de les matèries primeres, sent el resultat entre 4° i 8° alcohòlics o inferior a l'1% en volum en les cerveses sense alcohol, depenent del tipus de cervesa a obtenir.</p> <p>6)Les correccions requerides al llarg del procés productiu de fermentació s'efectuen, resolent les desviacions detectades respecte al protocol establert , per mitjà de determinacions analítiques fisicoquímiques i microbiològiques.</p> <p>7)La informació generada durant el procés de fermentació del most es registra i arxiva segons el suport establert.</p>
<p>6- Efectuar les operacions de recollida de productes finals al terme de la fermentació,</p>	<p>1)El llevat es retira un cop finalitzada la fermentació, seguint les pautes establertes.</p> <p>2)Els instruments de control i de mesura del procés de fermentació,</p>

<p>registrant i arxivant la informació del procés, per a l'obtenció de cervesa, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.</p>	<p>de maduració i d'acabat de la cervesa, es verifiquen, assegurant el seu funcionament, proposant solucions, davant l'existència de qualsevol error. 3)El diòxid de carboni es retira i purifica, emprant els mitjans tècnics, mecànics i tractaments necessaris, i s'emmagatzema en instal·lacions condicionades a aquest efecte, per a la seva reutilització en altres fases posteriors del procés. 4)La informació generada durant el procés de recollida de productes finals es registra i arxiva segons el sistema i el suport establert.</p>
<p>7- Efectuar les operacions de maduració i de condicionament de la cervesa, seguint les especificacions establertes, per mantenir les condicions de qualitat de la cervesa, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)El tràfec de la cervesa als tancs de guarda o maduració es realitza segons les instruccions de treball establertes. 2)Els paràmetres fisicoquímics (color i terbolesa, entre d'altres) de la cervesa es controlen durant la seva maduració, a través de determinacions analítiques, seguint el protocol d'anàlisi establerts. 3)El procés de maduració de la cervesa es controla en els tancs, a través de determinacions microbiològiques establertes (extracte, diacetil i recomptes cel·lulars, entre d'altres). 4)L'estabilització fisicoquímica de la cervesa s'efectua en els casos requerits, eliminant el tòrbol col·loidal i els llevats amb substàncies clarificants i amb la prefiltració, un cop finalitzat el procés de fermentació-maduració, segons els protocols de producció, efectuant purgues al final de la maduració. 5)L'estabilitat de la cervesa es controla durant la fase de guarda o maduració, a baixes temperatures i/o s'addiciona a la cervesa estabilitzants fisicoquímics, segons els protocols de producció de cada tipus de cervesa. 6)Les tècniques d'evaporació, rectificació contínua al buit i d'osmosi inversa es realitzen, seguint les especificacions establertes per a l'elaboració de cerveses sense alcohol.</p>
<p>8- Efectuar les operacions d'estabilització de la cervesa per al seu envasat, segons les instruccions de treball establertes, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambientals i de seguretat alimentària.</p>	<p>1)Les línies de filtració es preparen utilitzant aigua desairejada, diatomees o altres tractaments auxiliars d'estabilització i precapa, segons els requisits establerts en el protocol del procés. 2)El procés de preclarificació per centrifugació o altres mètodes es controla, verificant el funcionament de filtració, evitant la dissolució d'oxigen, segons les instruccions de treball establertes. 3)L'extracte original de la cervesa s'ajusta, preparant les instal·lacions i l'aigua desairejada, depenent de la tecnologia de mosts concentrats utilitzada segons les instruccions de treball. 4)Els additius (isomeritzats de llúpul i altres) previs a la filtració es preparen, seguint els manuals de procediment per a la seva dosificació. 5)La cervesa es filtra, estabilitzant-la amb filtres de diatomees i/o proliviniilpolipirrolidona, controlant els paràmetres del procés de filtració (pressió, volum i filtratge entre d'altres) i les característiques del producte (terbolesa, oxigen dissolt), establint corbes de rendiment segons les instruccions de treball establertes. 6)L'ajustament de l'últim nivell de diòxid de carboni i de la filtració final per cartutxos o plaques s'efectua mitjançant carbonatació natural o forçada, segons les instruccions de treball establertes, obtenint una cervesa brillant i estable. 7)La temperatura i els paràmetres analítics de la cervesa es controlen en els tancs de preemplenament, utilitzant els instruments de mesura i control, abans de procedir al seu envasament. 8)Les característiques de l'ambient o l'atmosfera de les àrees de filtració i preemplenament es controla, mantenint-les dins dels nivells marcats en les instruccions de treball establertes. 9)Les mesures correctores en situacions d'incidència o de desviació s'apliquen en els processos de fermentació, maduració, filtració i acabat de la cervesa, restablint l'equilibri, aturant el procés o sol·licitant l'assistència tècnica si supera el seu nivell de competència.</p>
<p>9- Efectuar les operacions de recollida, de depuració i d'abocament dels residus generats en l'elaboració de la</p>	<p>1)Els diferents tipus de residus o malbarataments es recullen, verificant la quantitat i el tipus de residus generats pels processos productius, comprovant que es corresponen amb allò establert en els manuals de procediment.</p>

cervesa, complint les condicions establertes en el manual de procediment i la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, mediambiental i de seguretat alimentària.

2)Els residus s'emmagatzemen segons la forma i en els llocs específics establerts en les instruccions de l'operació, complint les normes legals establertes.

3)El funcionament dels equips i les condicions de depuració es regulen segons el tipus de residu a tractar i aplicant els requeriments establerts en els manuals de procediment.

4)Les condicions o paràmetres de depuració dels residus generats es controlen segons el tipus de residu a tractar, mantenint-les dins dels límits fixats i aplicant els requeriments establerts en les instruccions de treball.

5)Les mostres es prenen en la forma, els punts i la quantitat indicats, elaborant informes senzills partint de les observacions visuals i enviant-les al laboratori fisicoquímic seguint el procediment establert.

6)Les proves de mesura immediata de paràmetres ambientals s'efectuen seguint els protocols i utilitzant l'instrumental prèviament calibrat.

7)Els resultats obtinguts en la recollida, depuració i abocament dels residus generats en l'elaboració de cervesa es contrasten amb els requeriments exigits, prenent les mesures correctores oportunes, comunicant les desviacions detectades.

8)La informació generada durant el procés de recollida, de depuració i d'abocament dels residus generats en l'elaboració de la cervesa es registra i s'arxiva segons el sistema i el suport establert.

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

L'avaluació serà contínua i es precisa treure una nota de 5 per aprovar el mòdul. Del procés d'avaluació que es realitza cada trimestre, la nota de l'alumne surt d'aplicar els següents barems:

- **Continguts conceptuals** (amb un pes del 60 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels exàmens fets al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 60 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.

- **Continguts procedimentals** (amb un pes del 30 % de la nota final). Per a cada avaluació, el valor d'aquest apartat sortirà d'establir la mitjana dels treballs i les activitats realitzades al llarg de l'avaluació i donar-li un pes del 30 % a la nota final. La nota mínima per a poder fer promig és de 4.

- **Continguts referents a actituds i eixos transversals** amb un pes del 10 % de la nota final. Tots els ítems tenen el mateix pes. La nota mínima per a poder fer promig és de 5, si bé en alguns casos excepcionals i sempre a criteri del professor pot ser menor.

- Un **examen** de menys de 5 punts no es considerarà vàlid per efectuar promig amb altres exàmens, quedarà l'avaluació suspesa, havent de superar la part o parts pendents en una recuperació en el mes de juny.

L'entrega de treballs, activitats: S'indicarà una data d'entrega. Aquells entregats fora de termini sense justificació tendran com a màxim una nota de 5. No es permet l'entrega de documents

semblants o copiats entre alumnes, tant del

present curs, com també el cas de presentar documents semblants o copiats a documents de cursos anteriors, quedant suspesos aquells que així ho estiguin.

La nota final (juny) s'obtindrà de la següent manera: 60 %: mitjana dels exàmens i projectes; 30 %: mitjana dels treballs, pràctiques i supòsits pràctics; 10 %: valoració de l'evolució de l'actitud de l'alumne durant tot el curs.

C) Criteris i procediments de recuperació

1. Els exàmens suspesos o bé no realitzats per motius no justificats al llarg de les tres avaluacions podran ser recuperats al mes de juny.
2. La recuperació de la part de procediments de les diferents avaluacions es realitzarà mitjançant l'examen de recuperació del mes de juny.

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el professor podrà seqüenciar els continguts curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per a l'alumne.

				UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA						HORES
B 1	B 2	B 3	B 4		GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	
X	X	X	X	UD1: Recepció de matèries primeres i auxiliars	21						21
X				UD2: Elaboració de diferents tipus de cervesa	9	33	7				49
	X			UD3: Destil·lació i elaboració d'aiguardents i licors			33	9			42
		X		UD4: Elaboració de vinagre i sidra				18	7		25
			X	UD5: Elaboració de vins aromatitzats					27		27
X	X	X	X	UD6: Envasat de vins i altres begudes					2	22	24

	segons indicacions del procés productiu.
5- Regular el procés de refinatge d'olis d'oliva, establint les condicions de treball, seguint amb allò determinat en el procés productiu per assegurar l'obtenció d'olis amb la qualitat i característiques especificades, complint la normativa aplicable.	<p>1)La informació sobre els criteris fisicoquímics i de qualitat a aconseguir en el procés de refinatge en les refineries d'oli d'oliva s'obté, utilitzant les fitxes tècniques de producció.</p> <p>2)Els valors de funcionament, com ara el pH, temperatura, pressions, addició de dissolvents, cabals, entre d'altres i condicions de treball dels equips: neutralitzadors, desodoritzadors, decoloradores, evaporadors, entre d'altres, de refinatge, es regulen, en funció de les matèries primeres i el producte a obtenir, seguint les pautes del procés productiu, aplicant en cas de desviacions, les accions correctores establertes en el manual de procediment.</p> <p>3)L'oli obtingut es clarifica, utilitzant substàncies que eliminen impureses de color (carbó actiu, bentonites), hidròxids alcalins, que eliminen l'acidesa (operació de formació de sabons, fàcilment eliminables), dissolvents (Hexà), en les dosis requerides, ajustant-se a les característiques de la matèria primera i a les substàncies a obtenir.</p> <p>4)Els additius alimentaris a l'oli (vitamines, àcids grassos, conservants, entre d'altres), s'addicionen prèvia preparació dels mateixos en les dosis requerides, d'acord amb el procés productiu.</p> <p>5)L'oli obtingut s'emmagatzema després del refinatge en els dipòsits i condicions requerides en el procés productiu.</p> <p>6)La presa de mostres dels olis refinats, es realitza codificant-la, segons lot, per al seu trasllat al laboratori. 7)Els subproductes obtinguts, residus i abocaments es traslladen per al seu reciclatge o tractament en la forma i el lloc assenyalats en les instruccions del procés productiu.</p>
8- Verificar la qualitat de l'oli d'oliva i de sansa d'oliva, aplicant els mètodes de control de qualitat i anàlisi d'olis i mesures correctores, segons la normativa aplicable, en cas que es requereixi, per obtenir olis amb les especificacions establertes.	<p>1)Les mostres dels olis d'oliva i de sansa d'oliva elaborats, es prenen i codifiquen, segons el lot, per al seu trasllat al laboratori.</p> <p>2)L'instrumental requerit per a les proves i assaigs ràpids elementals es calibra, assegurant que és el determinat per a això, d'acord amb els protocols d'anàlisi.</p> <p>3)Les característiques de qualitat de l'oli d'oliva i de sansa d'oliva, com ara: humitat, acidesa, peròxids, entre d'altres) s'analitzen, interpretant els resultats de les proves i assaigs ràpids, verificant que es troben dins dels límits requerits.</p> <p>4)El tast de l'oli per comprovar les propietats organolèptiques dels diferents productes d'oli d'oliva i de sansa d'oliva obtinguts, es realitza, comprovant que es troben dins dels requeriments de qualitat.</p> <p>5)Les desviacions detectades en el procés productiu es corregeixen, segons el que estableix el manual de qualitat, dins del seu àmbit de competència, emetent-se l'informe corresponent.</p> <p>6)Els resultats dels controls i proves de qualitat s'arxiven, d'acord amb el sistema i suport establerts.</p>

B) Procediments d'avaluació i criteris de qualificació de l'aprenentatge

Descrits al començament de l'apartat 10.2

C) Criteris i procediments de recuperació

Descrits al començament de l'apartat 10.2

D) Seqüència dels continguts

La seqüència dels continguts vendrà descrita dins les pròpies programacions de cada mòdul i seguint la normativa vigent per aquest FP. Si bé, al ser un cicle de nova incorporació el

professor podrà seqüenciar els continguts
curriculars de diferent manera a la proposada quan trobi convenient per al millor desenvolupament d'aprenentatge per a l'alumne

				UNITATS DIDÀCTIQUES SEQÜENCIADES	CRONOLOGIA						HORES
B1	B2	B3	B4		GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	
X				UD1: Processos de refinació d'olis d'oliva	25	16					41
	X			UD2: Desenvolupament dels mètodes físic i químic dels controls bàsics en el refinat d'olis.		15	27				42
		X		UD3: Seguretat i salut laboral en la refinaria.			6	24	7		37
			X	UD4: Processos de gestió de residus i subproductes en la refinaria					25	15	40
					25	31	33	24	32	15	160