Criterios de evaluación:

1.- Refinación de aceites de oliva.

- **Criterios de evaluación:**

1. Describir los fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
2. Seleccionar el tipo de refinación, relacionándolo con las características del aceite que se va a refinar.
3. Secuenciar las operaciones de refinación dependiendo de las características de los aceites.
4. Identificar los equipos para la refinación de aceites de oliva y orujo.
5. Realizar la carga de los equipos y se han dosificado las materias auxiliares.
6. Refinar los aceites de oliva y de orujo, de acuerdo con los procedimientos establecidos, realizando los controles básicos.
7. Enumerar las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
8. Reconocer los residuos de refinería y los tratamientos para su posterior reutilización y aprovechamiento.
9. Adoptar las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
10. Aplicar las normas de calidad y protección ambiental durante el proceso productivo.

2.- Almacenamiento de los aceites de oliva.

- **Criterios de evaluación:**

1. Caracterizar las bodegas para el almacenamiento de los aceites de oliva.
2. Reconocer las normas de funcionamiento de las bodegas.
3. Seleccionar los equipos de trasiego y los depósitos de almacenamiento.
4. Realizar las operaciones de limpieza de las instalaciones, utilizando los productos adecuados.
5. Trasegar el aceite y llenado los depósitos.
6. Realizar los controles básicos de calidad.
7. Reconocer las desviaciones más frecuentes, analizando las causas y las medidas correctoras.
8. Cumplimentar los registros que aseguran la trazabilidad.
9. Relacionar las existencias en bodega con los rendimientos del proceso.
10. Almacenar el aceite de oliva virgen en atmósferas pobres en oxígeno, justificando su utilización.
11. Adoptar las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

3.- Clasificación de los aceites de oliva.

- **Criterios de evaluación:**

1. Describir las características de los tipos de aceites de oliva.
2. Definir los criterios de calidad y los parámetros que la determinan.
3. Reconocer los fundamentos y metodología de los controles básicos.
4. Identificar los equipos e instrumentos de medida de los controles básicos.
5. Determinar la humedad y materiales volátiles, Rendimiento graso (Abencor, Soxhlet, Det-gras), Grasa sobre seco y húmedo, Grado de Acidez, Índice de Peróxidos, Coeficiente de

extinción al UV, Índice de Yodo, Prueba de Hauchecorne e Índice de saponifiación.

6. Interpretar los resultados de los controles básicos.
7. Realizar el análisis sensorial del aceite y asignar la valoración organoléptica.
8. Relacionar las características organolépticas, físicas y químicas en la clasificación de los aceites de oliva.
9. Valorar la calidad del aceite de oliva virgen y sus beneficios para la salud.
10. Realizar el ”coupage” de los aceites de oliva de acuerdo con las especificaciones establecidas.

4.- Operaciones de filtración de aceite de oliva.

- **Criterios de evaluación:**

1. Identificar los tipos y sistemas de filtración.
2. Relacionar las características del aceite que se va a filtrar con el material filtrante que se tiene que utilizar.
3. Reconocer las consecuencias de la filtración en la conservación del aceite.
4. Identificar las operaciones de preparación de los filtros.
5. Preparar los filtros y realizado las operaciones de filtración.
6. Reconocer los parámetros y dispositivos de control.
7. Identificar las desviaciones y sus medidas correctoras.
8. Valorar la influencia de la filtración en la imagen del producto y de la marca.

5.- Operaciones de envasado y embalaje.

- **Criterios de evaluación:**

1. Reconocer los métodos de envasado y embalaje.
2. Identificar los materiales de envasado y su influencia en la conservación.
3. Regular y manejar los equipos de envasado, etiquetado y embalaje.
4. Realizar los controles sistemáticos de llenado y cierre.
5. Etiquetar el producto envasado.
6. Aplicar el método de identificación de la producción para garantizar la trazabilidad.
7. Embalar y paletizado los productos envasados.
8. Aplicar las medidas de higiene y seguridad durante el envasado.
9. Realizar la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.

6.- Formulación y disoluciones.

- **Criterios de evaluación:**

1. Caracterizar los elementos químicos.
2. Identificar los tipos de enlaces químicos inorgánicos.
3. Reconocer los grupos funcionales orgánicos.
4. Expresar la concentración de las disoluciones en diferentes unidades.
5. Determinar el número de moles de una sustancia relacionándolos con su masa o volumen.
6. Preparar y valorar disoluciones realizando los cálculos necesarios.
7. Identificar y etiquetar de las disoluciones.
8. Reconocer los fundamentos de las diferentes técnicas de análisis.
9. Clasificar las reacciones químicas en función de sus características.

10. Aplicar las normas de calidad, salud laboral y protección ambiental en todo el proceso de preparación de disoluciones.

CRITERIOS MÍNIMOS:

Los criterios mínimos para superar la asignatura serán los criterios de evaluación.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología a seguir será activa y participativa.

En el comienzo del curso se realizará la presentación del módulo a los alumnos mostrándoles los objetivos, contenidos, distribución temporal, criterios de evaluación y recuperación.

ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS 2018-2019

Criterios de evaluación:

1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares.

b) Se han determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento.

c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares.

d) Se han identificado los subproductos vinícolas

e) Se ha reconocido el proceso de extracción de la materia colorante (enocianina) de los orujos

f) Se ha identificado la extracción del aceite de las pepitas de uva

g) Se ha caracterizado el proceso de obtención del tartrato de calcio

h) Se ha reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares.

i) Se ha caracterizado la evolución y trasformación de las materias primas durante su almacenamiento.

j) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características.

k) Se han registrado y archivado la información generada durante la recepción.

2. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos.

b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares.

c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.

d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre.

e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.

f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración.

g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.

h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

3. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería.

b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación.

c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes.

d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos.

e) Se ha caracterizado la evolución y trasformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.

f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento.

g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear.

h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración.

i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.
Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas
b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener.
c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas.
d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas.
e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.
f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.
g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

5- Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.
Criterios de evaluación:

i) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
j) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener.
k) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.
l) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
m) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos.
n) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras.
o) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
p) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

6- Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.
Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares.
b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados.
c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta.
d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto.
e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto.
f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura.
g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza.
h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.
i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

7-Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.
Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado

y embalaje.

b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje.

c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.

d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad.

e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje.

f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado.

g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación.

h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado.

i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.

j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.

Criterios de evaluación:

- Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- Interpretar las relaciones organizativas y funcionales del departamento de producción con los otros departamentos.
- Identificar los elementos que constituyen la red logística
- Identificar los procedimientos del trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- Relacionar la competencia de los recursos humanos con el desarrollo de la capacidad productiva.
- Identificar los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- Relacionar ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.
- Reconocer y justificar:

La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad y otras).

Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.

Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.

Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

- Identificar las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Utilizar los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- Mantener una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- Mantener organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f- Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

- Mantener un trato fluido y correcto con los miembros de su equipo, estableciéndose una relación eficaz con la persona responsable de cada situación.
- Coordinar con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- Valorar la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- Comprometerse responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
- Analizar y estudiar las necesidades y existencias de materias primas, productos y materiales en la línea de producción de acuerdo con el plan establecido.
- Programar los aprovisionamientos y controlar la recepción y almacenamiento.
- Identificar los puntos de almacenamiento y las condiciones necesarias.
- Elaborar la documentación de control.
- Identificar y cuantificar las condiciones más importantes a tener en cuenta en la elección del medio de transporte.
- Determinar el flujo e itinerarios, los medios a utilizar y las medidas de seguridad e higiene aplicables en la carga/ descarga de lotes.
- Identificar las etapas y las técnicas en la negociación de las condiciones, en compraventa y en la selección y evaluación de clientes y proveedores.
- Describir las técnicas de información y comunicación más utilizadas en investigación comercia.
- Identificar y analizar las diferentes áreas del proceso productivo.
- Reconocer las necesidades de máquinas, material, equipos y mano de obra.
- Reconocer los trabajos y operaciones necesarias para la producción de la materia prima en las condiciones de calidad requeridas.
- Controlar que la materia prima cumple con las especificaciones requeridas.
- Controlar los procesos de elaboración, comprobando los parámetros de control y corrigiendo las

desviaciones.
- Controlar las operaciones de estabilización y conservación según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- Conducir y controlar las líneas y equipos de envasado, etiquetado, embalaje y paletizado.
- Cumplimentar informes y partes de trabajo referidos al desarrollo del proceso, al funcionamiento de equipos y a los resultados alcanzados.
- Adoptar las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.
- Comprobar que la disposición de las máquinas y equipos es la correcta para conseguir la secuencia y sincronización de las operaciones programadas.
- Identificar el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- Controlar que el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones se realizan según instrucciones y procedimientos establecidos.
- Verificar la adecuación de los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- Identificar las condiciones de ejecución, los parámetros a controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.
- Comprobar la operatividad de los recipientes, el manejo de los elementos de control y la regulación de los sistemas automáticos.
- Adoptar las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.
- Organizar el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.
- Efectuar la toma, preparación y traslado de muestras manejando el instrumental y siguiendo los procedimientos establecidos.
- Realizar los análisis/ ensayos enológicos basados en procedimientos físicos, reacciones de neutralización, reacciones redox y por técnicas instrumentales.
- Realizar los análisis microbiológicos necesarios para el control del proceso y del producto elaborado.
- Interpretar los resultados y contrastado con las especificaciones del manual de procedimiento, plan de calidad y legislación vigente.
- Recoger datos, efectuando cálculos y redactando informes de análisis y de control, utilizando las TIC.
- Realizar análisis sensoriales para controlar el proceso productivo y la calidad organoléptica del producto elaborado.
- Reconocer los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.
- Reconocer la importancia del control de la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola.
- Controlar que la limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria se realiza según las prescripciones establecidas.
- Verificado la ejecución de los planes generales de higiene (control del agua utilizada, control de plagas, formación, control de residuos, limpieza y desinfección).
- Determinar y controlar en el puesto de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene alimentaria.
- Reconocer y controlar los peligros y los puntos de control críticos asociados a las secuencias de operaciones que componen el proceso.
- Valorar la importancia de la calidad en la industria vitivinícola.
- Verificar la implantación de las normas de calidad voluntarias.
- Valorar la importancia de la prevención de riesgos laborales en la empresa.
- Verificar que en el puesto de trabajo el personal cumple las normas de seguridad laboral.
- Reconocer los objetivos medioambientales de la empresa, de acuerdo con su sistema de gestión.
- Comprobar que el personal lleva a cabo las medidas necesarias para una gestión eficaz de los aspectos ambientales asociados al sector.
- Reconocer y aplicar la normativa específica del sector vitivinícola.

Titulación:	Técnico en Aceites de Oliva y Vinos		
Módulo:	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		
Carácter:	Obligatorio	**Curso:**	2º
Créditos ECTS:	7	**Horas presenciales:**	60 / 3 horas por semana
Idiomas en los que se imparte:	Castellano		

Actividades de evaluación

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

a) Se realizarán 2 exámenes a lo largo del curso, coincidiendo con cada una de las evaluaciones. En caso de que el profesor lo estime conveniente se podrán realizar otros exámenes con la finalidad de ir eliminando materia de la evaluación que corresponda.

b) La Evaluación global de mayo, coincide con la 2º evaluación. Los alumnos que tengan superada la primera evaluación se examinaran únicamente de los contenidos de la 2º evaluación. Por el contrario los alumnos que tengan suspensa la primera evaluación o, parte de los contenidos de la 1º evaluación, deberán examinarse de los contenidos de todo el modulo.

c) En la evaluación extraordinaria de junio se evaluará de los contenidos de todo el módulo. Será un examen escrito.

d) Cuando un alumno esté copiando en un examen no se corregirá su examen y tendrá suspensa la evaluación.

e) Las fechas de los exámenes son únicas e inamovibles. Excepto en aquellos casos de fuerza mayor y bajo acuerdo con el profesor, debidamente planificado y justificado, no se realizarán más exámenes o pruebas de evaluación que los previstos en este programa.

f) Inicialmente no está prevista la realización de actividades de recuperación.
Excepcionalmente y si el profesor lo estima conveniente en función de las características del alumnado, motivación, actitud, interés…, se valorará la posibilidad de realizar dichas actividades de recuperación.

g) Cuando un alumno falte injustificadamente a clase más de 9 horas, el profesor podrá notificarle por escrito la perdida de la evaluación continua.

h) Cuando un alumno pierde la evaluación continua deberá realizar, en la evaluación ordinaria de Junio, una prueba de los contenidos de todo el modulo.

NOTA FINAL DEL MÓDULO

La nota final del módulo será:

Un 80% la media de las puntuaciones obtenidas en los exámenes escritos de las dos evaluaciones.

Un 20% en función de la asistencia, la actitud, el comportamiento en clase y presentación de los trabajos realizados.

En el caso que durante el curso el profesor solicite el desarrollo de algún trabajo, será obligatorio presentarlo para poder superar el módulo formativo.

PLAN DE RECUPERACIÓN DE PENDIENTES

Para los alumnos que tengan este módulo pendiente para las convocatorias extraordinarias de enero o junio y con objeto de facilitarles la superación del módulo, el profesor programará tutorías quincenales en las que presentará y resolverá cuestiones generales del modulo.

Criterios de evaluación:

1.- Principios de formulación química

a) Se han identificado los principales grupos de compuestos químicos.
b) Se ha formulado y nombrado los principales compuestos químicos.

2.- Microbiología general

a) Se ha diferenciado la célula eucariota de la célula procariota
b) Se han descrito las principales características de los microorganismos que podemos aislar en los vinos.

3.- Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
f) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y sus condiciones de empleo.

4.- Mantenimiento y aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas

a) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
b) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

5.- Sistemas de Gestión de Calidad. Sistemas de Autocontrol APPCC y Trazabilidad

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control..
e) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
f) Se ha documentar y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
g) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras)

6.- Utilización eficaz de recursos

a) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
c) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

7.- Recogida selectiva de residuos.

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
c) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Profesor: Luis A Galdamez Malumbres Curso 2.018-19

CRITERIOS DE EVALUACION Y APRENDIZAJE DE SUS MODULOS:

Venta y comercialización de productos alimentarios MAO 2

Resultados del aprendizaje y objetivos:

Los estudiantes, al finalizar el curso académico, deberán ser capaces de:

- Establecer los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.
- Aplicar las técnicas de venta relacionándolas con los diferentes canales de comercialización.
- Realizar la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.
- Atender al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.

Resolver quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

1. Establece los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.

a) **Se han identificado los tipos de costes existentes.**

b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.

c) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.

d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.

e) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.

f) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

g) Se han identificado los condicionantes de los precios de venta de los productos alimentarios.

2. Aplica las técnicas de venta relacionándolas con los diferentes canales de comercialización.

a) **Se han identificado las características de los productos, la imagen de marca y el posicionamiento de la empresa y de la competencia.**

b) Se ha especificado la documentación necesaria de la operación de venta.

c) Se han reconocido los sistemas de comunicación presencial y no presencial, aplicando las técnicas que facilitan la empatía con el cliente.

d) Se han reconocido las variables que intervienen en la conducta y motivación de la compra por parte

del cliente.

e) Se ha identificado la tipología de cliente y sus necesidades de compra.

f) Se han adaptado las técnicas de venta al medio de comunicación empleado (presencial, teléfono, Internet, televisión interactiva, telefonía móvil, correo postal, correo electrónico).

3. Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.

a) **Se han enumerado las fases de la operación de venta.**

b) Se han descrito las variables que intervienen en el precio de venta.

c) Se ha calculado el interés de aplazamiento, las cuotas de pago y el precio de la operación según las condiciones del proceso pactado.

d) Se han calculado los descuentos, el precio de venta total y las ratios comerciales en función de las condiciones de pago e impuestos que gravan la operación de venta.

e) Se ha identificado y cumplimentado la documentación asociada al cobro y al pago.

f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.

g) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.

a) Se han descrito las variables que influyen en el proceso de atención al cliente.

b) Se ha descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento al cliente.

c) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención, y despertar el interés en función del tipo de cliente.

d) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.

e) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

f) Se han descrito las técnicas que potencian el vínculo con el cliente.

g) Se ha valorado el potencial de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.

5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

a) **Se han identificado las técnicas para prever conflictos.**

b) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.

c) Se ha reconocido el proceso que se debe seguir ante una reclamación.

d) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

e) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.

f) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.

g) Se ha valorado la importancia del servicio postventa en los procesos comerciales.

CRITERIOS MÍNIMOS:

Los **criterios mínimos** para superar la asignatura serán los resaltados en negrita.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología a seguir será activa y participativa.
En el comienzo del curso se realizará la presentación del módulo a los alumnos mostrándoles los objetivos, contenidos, distribución temporal, criterios de evaluación y recuperación.

Actividades de enseñanza aprendizaje y de evaluación

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA/ APRENDIZAJE:

Para cada unidad didáctica el profesor realizará una exposición oral de los contenidos, apoyándose de recursos informáticos.

Tras la exposición teórica de cada unidad didáctica, el alumnado realizará ejercicios y supuestos prácticos que serán expuestos y debatidos en clase siguiendo una metodología activa y participativa.

El alumnado deberá realizar trabajos individuales o en grupo relacionados con los contenidos del módulo que del mismo modo serán expuestos y debatidos en clases.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

Durante el curso se realizarán dos evaluaciones y se calificaran del siguiente modo:
Un 80% de la nota será debido a los resultados de los exámenes; y un 20% estará en función de la actitud y el comportamiento en clase, la calidad de los trabajos presentados, asistencia a viajes y ferias el gremio, etc…

De modo general se realizará 1 examen teórico-práctico a lo largo de cada evaluación. Las evaluaciones que se suspendan con menos de 4, se recuperarán en junio junto con el examen final. La nota final será la media de las dos evaluaciones, pudiéndose hacer la media de las evaluaciones siempre que la nota de las evaluaciones sea como mínimo un 4. La nota media de las evaluaciones tiene que ser 5, en caso contrario se recuperan en Junio las evaluaciones suspensas.

No se realizaran recuperaciones de las evaluaciones suspensas, excepto en la evaluación final de junio.

La evaluación continua se perderá si se produce un 10% de faltas no justificadas debidamente (médico, viajes, etc.).

ACTIVIDADES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Para los alumnos que tengan este módulo pendiente para las convocatorias extraordinarias de enero o junio y con objeto de facilitarles la superación del módulo, el profesor programará tutorías quincenales en las que presentará y resolverá cuestiones generales del módulo, en función de los criterios de evaluación establecidos en esta programación.

PLAN DE RECUPERACIÓN DE PENDIENTES.

- Al alumno que tenga este módulo pendiente se le proporcionarán actividades y trabajos a desarrollar y se le indicará la fecha de entrega de los mismos.
- El profesor informará al alumno del horario de atención a fin de solucionar las dudas que, el mismo, pueda tener.
- Examen: El examen contará un 80% en la nota final y las actividades y trabajos un 20% demostrados mediante el Cuaderno de Clase..
- La evaluación positiva de las materias pendientes estará condicionada a la entrega de los trabajos y actividades propuestas, y a la actitud positiva en el cumplimiento de las responsabilidades que el alumno deba cumplir.

RECURSOS DIDACTICOS Y MATERIALES

Se utilizarán aquellos disponibles en el Centro.

En general: pizarra, apuntes, ordenador, cañón, transparencias, vídeos, bibliografía, bodega, etc.

MÓDULO:	ANÁLISIS SENSORIAL	HORAS	90

Criterios de evaluación:

1. Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las condiciones ambientales de la sala de cata y su influencia en el análisis sensorial.

b) Se han identificado las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.

c) Se han reconocido los materiales auxiliares de la cata (decantadores, calentadores, escupideras, termómetros, sacacorchos y otros).

d) Se ha justificado la importancia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.

e) Se ha valorado la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.

f) Se han identificado las pruebas sensoriales: Triangulares, pareadas, analíticas, de clasificación,

de análisis gustativo, descriptivo y otras.

g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.

h) Se han identificado las fichas de cata y las hojas de perfil.

i) Se ha valorado el orden y limpieza en la ejecución de la cata.

2. Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los sentidos que intervienen en la degustación.

b) Se han identificado los atributos positivos y negativos del aceite de oliva y vino

c) Se han caracterizado las principales sustancias del aceite, vino y otras bebidas.

d) Se han reconocido los sabores y aromas fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.

e) Se han reconocido los umbrales de percepción de los aromas y sabores.

f) Se ha descrito la metodología para la cata de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.

g) Se ha realizado el análisis sensorial de aceites de oliva, vino y otras bebidas.

h) Se ha efectuado una valoración global del conjunto de sensaciones.

i) Se ha realizado el registro de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata y hoja de perfil.

3. Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.

b) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.

c) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en los atributos sensoriales del producto.

d) Se ha reconocido la influencia de las condiciones de conservación y almacenamiento en

las características organolépticas.

e) Se ha valorado la importancia del análisis sensorial en la clasificación de los aceites de oliva y vinos.

f) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.

g) Se ha valorado la evolución de las características organolépticas.

h) Se ha comprobado la concordancia de las características organolépticas apreciadas con el producto catado.

4. Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo).

b) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo.

c) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha.

d) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.

e) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen.

f) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen.

g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos, nuevas variedades y nuevas regiones productoras.

Los contenidos mínimos exigibles se relacionan con los criterios de evaluación mínimos enumerados en:
Apartado 1: b, c,f,g,h; Apartado 2: b,d,f,i; Apartado 3: b,c,e,h; Apartado 4: d,e,f.

MÓDULO:	FORMACIÓN EN CENTOS DE TRABAJO	HORAS	400 H

Criterios de evaluación:

1.- Estructura y organización empresarial.

a) Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
b) Comparar la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
c) Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, entre otros.
d) Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
e) Valorar las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
f) Valorar la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

2.- Deontología profesional.

a) Reconocer y justificar:
   - La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.
   - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
   - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
   - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
   - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
   - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
   - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Identificar las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.
c) Aplicar los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
d) Mantener una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.
e) Mantener organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
f) Responsabilizar del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.
g) Establecer una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.
h) Coordinar con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.
i) Valorar la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.
j) Responsabilizar de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3.- Recepción y almacenamiento de las materias primas y auxiliares.

a) Interpretar los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.
b) Identificar los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.
c) Comprobar que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.
d) Verificar que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.
e) Controlar la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes.
f) Recoger selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.
g) Realizar los controles básicos de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.
h) Interpretar los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.
i) Realizar los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.
j) Tramitar la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

4.- Preparación de los equipos, útiles y servicios auxiliares.

a) Identificar los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.
c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.
d) Se han seleccionado los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
e) Se ha verificado que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.
g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.

5.- Elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.

a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
b) Se han identificado los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola.
c) Se han reconocido las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.
d) Se han asignado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
e) Se han realizado las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
f) Se han conducido las operaciones de acondicionado y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos.

g) Se han realizado las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.
h) Se han detectado desviaciones del proceso comunicando las incidencias.
i) Se han efectuado las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico.
j) Se han utilizado los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación.
k) Se han adoptado las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.
l) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones.

6.- Almacenado, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de los productos elaborados.

a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
b) Se ha caracterizado la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares.
c) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
d) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
e) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
f) Se han corregido las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias.
g) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
h) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalaje para dejarlos en estado óptimo de operatividad.