



Universidad de Valladolid

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍAS AGRARIAS

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER

**LOS VINOS DE ESPAÑA. UNA PROPUESTA DE UNIDAD DE
TRABAJO DENTRO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PARA EL MÓDULO DE CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA
DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE
VITIVINICULTURA**

**Máster en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación
Profesional y enseñanzas de Idiomas. Especialidad en Tecnología Agraria, Alimentaria y
Forestal**

Valladolid, 24 de abril de 2024

Autor: Camino Vázquez de Prada Sánchez-Girón

Tutor: José Ramón Allúe Buiza

LOS VINOS DE ESPAÑA. UNA PROPUESTA DE UNIDAD DE TRABAJO DENTRO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA PARA EL MÓDULO DE CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.

RESUMEN

Este trabajo consiste en la elaboración de la Programación didáctica del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola, así como el desarrollo de la Unidad de Trabajo “Denominaciones de Origen del sur de España”, dirigido a los alumnos de 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura.

El objetivo de este trabajo es el desarrollo de los elementos curriculares propios del ciclo, que se muestran de forma más general en la programación didáctica y más detalladamente en la unidad de trabajo.

La metodología de aprendizaje que se emplea pretende romper con lo tradicional, incorporando una metodología activa de aprendizaje que facilite al alumnado la adquisición y comprensión de contenidos relacionados con las Denominaciones de Origen de los vinos de España, fomentando la motivación, participación e interés de los discentes por la materia. La metodología activa se basa en el Aprendizaje Basado en Juegos (ABJ), y puede ser adaptada a todo tipo de alumnado. De este modo, se pretende que los alumnos/as consigan alcanzar los objetivos propuestos en la unidad de trabajo logrando un aprendizaje significativo.

El trabajo tiene en cuenta ciertos aspectos relacionados con el periodo de prácticas, realizado en el Centro Integrado de Formación Profesional (C.I.F.P.) “La Santa Espina”.

PALABRAS CLAVE: Aprendizaje, Programación didáctica, Unidad de trabajo, Formación profesional, Ciclo Formativo, Denominación de Origen, Vitivinicultura, Grado Superior, Metodología.

ABSTRACT

This work consists of the elaboration of the didactic programming of the Wine Tasting and Wine Culture module, as well as the development of the Unit of Work "Denominations of Origin of the south of Spain", addressed to the students of the 2nd year of the Higher Level Training Cycle in Vitiviniculture.

The objective of this work is the development of the curricular elements of the cycle, which are shown in a more general way in the didactic program and in more detail in the work unit.

The learning methodology used is intended to break with the traditional, incorporating an active learning methodology that facilitates the acquisition and understanding of content related to the Appellations of Origin of the wines of Spain, encouraging motivation, participation and interest of students for the subject. The active methodology is based on Game-Based Learning (GBL), and can be adapted to all types of students. In this way, it is intended that the students achieve the objectives proposed in the unit of work achieving a significant learning.

The work takes into account certain aspects related to the internship period, carried out at the Integrated Vocational Training Center (C.I.F.P.) "La Santa Espina".

KEY WORDS: Learning, Didactic Programming, Work Unit, Vocational Training, Training Cycle, Designation of Origin, Viticulture, Higher Grade, Methodology.

LOS VINOS DE ESPAÑA. UNA PROPUESTA DE UNIDAD DE TRABAJO DENTRO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA PARA EL MÓDULO DE CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.

ÍNDICE

1. Introducción y justificación	8
2. Objetivos	8
3. Fundamentación teórica	10
3.1 Marco general de la Formación Profesional	10
4. Descripción del contexto	17
4.1 Entorno.....	17
4.2 Centro educativo	18
4.3 Aula.....	23
5. Programación didáctica del módulo «Cata y cultura vitivinícola»	24
5.1 Título profesional básico	24
5.2 Identificación del módulo profesional	27
5.2.1 Marco normativo	27
5.2.2 Perfil y entorno profesional	28
5.2.3 Módulos profesionales del ciclo formativo	29
5.3 Objetivos	32
5.4 Contenidos	33
5.4.1 Contenidos del módulo profesional.....	34
5.5 Competencias	42
5.5.1 Unidades de competencia.....	42
5.6 Metodología	43
5.6.1 Orientaciones metodológicas y pedagógicas.....	43
5.6.2 Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje	44

5.6.3 Estrategias y recursos metodológicos utilizados en el aula	44
5.7 Materiales y recursos	46
5.8 Espacios y equipamientos.....	48
5.9 Evaluación.....	49
5.9.1 Evaluación del proceso de aprendizaje	49
5.9.2 Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	53
5.9.3 Sistema de calificación	54
5.9.4 Convocatorias	55
5.9.5 Pérdida del derecho a la evaluación continua.....	58
5.10 Atención a la diversidad y flexibilización	58
5.11 Actividades complementarias y extraescolares.....	61
5.12 Evaluación global de la Programación Didáctica	62
6. Unidad de trabajo.	65
6.1 Identificación de la unidad de trabajo	65
6.2 Objetivos	68
6.3 Competencias	70
6.4 Contenidos	71
6.5 Metodología	71
6.5.1 Principios y orientaciones metodológicos y pedagógicas	71
6.5.2 Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje	72
6.5.3 Recursos materiales, espacios y equipamientos	73
6.6 Actividades.....	74
6.6.1 Enumeración y temporalización	74

6.6.2 Desarrollo de actividades.....	75
6.7 Evaluación.....	93
6.7.1 Estrategia de evaluación del proceso de aprendizaje.....	93
6.7.2 Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	94
6.7.3 Sistema de calificación	96
6.8 Atención a la diversidad y flexibilización	97
6.9 Evaluación global de la unidad de trabajo.....	98
7. Conclusiones	101
8. Bibliografía.....	102
8.1 Referencias bibliográficas	102
8.2 Normativa.....	105
9. Anexos.....	107

1. Introducción y justificación

El siguiente documento hace referencia al Trabajo de Fin de Máster, correspondiente al Máster en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación profesional y Enseñanza de Idiomas, de la especialidad Tecnología Agraria, Alimentaria y Forestal, como requisito para superar el mismo.

Este trabajo pretende recoger todos los aprendizajes, tanto teóricos como prácticos, adquiridos a lo largo del desarrollo del máster. El Trabajo de Fin de Máster se ambientará en el Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) La Santa Espina, en el municipio de Castromonte, Valladolid. Se llevará a cabo la introducción de una programación didáctica, así como el desarrollo de una unidad de trabajo nº 12 “Denominaciones de Origen del sur de España”, ambas pertenecientes al módulo de “cata y cultura vitivinícola” encuadrado en el Ciclo de Formación Superior de Vitivinicultura. Se escoge este centro en el que se imparten Ciclos Formativos tras la realización de las prácticas del máster en el mismo.

Se centra en una propuesta de mejora, tras detectar una carencia en el aprendizaje de los alumnos durante el desarrollo del prácticum en el centro, con el objetivo de sustituir una metodología de enseñanza tradicional basada en las clases magistrales por nuevas metodologías de aprendizaje activas.

2. Objetivos

El objetivo principal que se persigue con la realización del Trabajo Fin de Máster es diseñar una Unidad de Trabajo, encuadrada dentro de la Programación didáctica del Módulo profesional de Cata y Cultura Vitivinícola, impartido en el segundo curso del Grado Superior del Ciclo formativo de Vitivinicultura, del C.I.F.P. “La Santa Espina”.

Se trata de que dicha Unidad de trabajo sirva como guía para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, motivar a los alumnos, así como modernizar el método de enseñanza del módulo profesional de Cata y Cultura Vitivinícola.

Este trabajo, además debe reflejar el desarrollo adecuado por parte del alumno de las distintas competencias recogidas en la Orden ECI/3858/2007, de 27 de diciembre y trabajadas a lo largo de todas las enseñanzas que conforman el plan de estudios del Máster en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación profesional y Enseñanza de Idiomas, de la especialidad Tecnología Agraria, Alimentaria y Forestal:

- Adquirir experiencia en la planificación, la docencia y la evaluación de las materias correspondientes a la especialización.
- Acreditar un buen dominio de la expresión oral y escrita en la práctica docente.
- Dominar las destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar un clima que facilite el aprendizaje y la convivencia.
- Participar en las propuestas de mejora en los distintos ámbitos de actuación a partir de la reflexión.
- Ejercitar la evaluación psicopedagógica, el asesoramiento a otros profesionales de la educación, a los estudiantes y a las familias.
- Conocer y aplicar propuestas docentes innovadoras en el ámbito de la especialización cursada.
- Identificar los problemas relativos a la enseñanza y aprendizaje de las materias de la especialización y plantear alternativas y soluciones.
- Conocer y aplicar metodologías y técnicas básicas de investigación y evaluación educativas y ser capaz de diseñar y desarrollar proyectos de investigación, innovación y evaluación.
- Conocer las características de los estudiantes, sus contextos sociales y motivaciones.
- Comprender el desarrollo de la personalidad de estos estudiantes y las posibles disfunciones que afectan al aprendizaje.

- Elaborar propuestas basadas en la adquisición de conocimientos, destrezas y aptitudes intelectuales y emocionales.
- Identificar y planificar la resolución de situaciones educativas que afectan a estudiantes con diferentes capacidades y diferentes ritmos de aprendizaje.
Procesos y contextos educativos
- Conocer los procesos de interacción y comunicación en el aula y en el centro, abordar y resolver posibles problemas.
- Conocer y aplicar recursos y estrategias de información, tutoría y orientación académica y profesional.

3. Fundamentación teórica

3.1 Marco general de la Formación Profesional

Se hace un breve recorrido a través del marco general de la Formación Profesional (FP) en España, siendo éste una pieza clave del sistema educativo.

La FP tiene por finalidad preparar al alumnado para la vida profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática y pacífica, y permitir su progresión en el sistema educativo, en el marco del aprendizaje a lo largo de la vida.

La Formación Profesional en España, se caracteriza como una modalidad educativa que se centra en la preparación de los estudiantes para el mundo laboral. La FP se encuentra enmarcada dentro del sistema educativo español y se rige por una serie de normativas y estructuras que garantizan su organización y funcionamiento.

Los títulos de formación profesional estarán referidos, con carácter general, al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Los estudios de formación profesional regulados en esta Ley podrán realizarse tanto en los centros educativos que en ella se regulan como en los centros integrados y, con carácter excepcional

previa autorización de las administraciones educativas competentes, en centros de referencia nacional.

La normativa de la FP en España está regulada por varias leyes y decretos, que establecen el marco general para su organización y funcionamiento. Entre las principales normativas se encuentran:

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley Orgánica 3/2020 de Modificación de la ley Orgánica de Educación (LOMLOE), establecen la estructura del sistema educativo español y, en particular, la FP como una opción formativa crucial para el desarrollo profesional de los estudiantes.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional: actualiza y mejora la regulación de la FP, enfatizando la necesidad de una educación continua y la integración de la FP en el sistema educativo general y el mercado laboral. Introduce una serie de reformas y actualizaciones significativas para modernizar el sistema de FP y hacerlo más flexible, inclusivo y adaptado a las necesidades del mercado laboral actual y futuro.

A continuación, se presentan los objetivos generales y principios rectores de la nueva Ley Orgánica 3/2022:

– **Objetivos Generales**

- La nueva ley de FP tiene como objetivos principales:
- Integración del sistema de FP: Unificar la FP del sistema educativo y la FP para el empleo en un solo marco normativo, facilitando la transición entre ambas.
- Flexibilidad y Personalización: Permitir itinerarios formativos flexibles y adaptados a las necesidades individuales y del mercado laboral.
- Innovación y Digitalización: Fomentar la incorporación de nuevas tecnologías y metodologías innovadoras en la FP.

- Empleabilidad y Competitividad: Aumentar la empleabilidad de los estudiantes y mejorar la competitividad del tejido empresarial.
- Principios Rectores
 - Aprendizaje Permanente: Fomentar la formación a lo largo de la vida, permitiendo a los individuos actualizar y mejorar sus competencias continuamente.
 - Calidad e Innovación: Garantizar altos estándares de calidad en la formación y promover la innovación pedagógica y tecnológica.
 - Inclusión y Equidad: Asegurar que la FP sea accesible para todos, promoviendo la igualdad de oportunidades y la inclusión social

La Formación Profesional en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado consiga una serie de resultados de aprendizaje que le permitan:

- Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
- Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.

- Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- Desarrollar las competencias de innovación y emprendimiento que favorezcan su empleabilidad y desarrollo profesional.
- Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.
- Preparar al alumnado en materia de digitalización en su sector productivo.

La formación profesional en el sistema educativo comprende los ciclos formativos de grado básico, de grado medio y de grado superior.

Todos los ciclos formativos incluirán una fase práctica dual de formación en los centros de trabajo, de la que quedarán exentos quienes acrediten la experiencia laboral correspondiente con esos estudios profesionales.

La Formación Profesional dual del Sistema Educativo Español es el conjunto de acciones e iniciativas formativas que, en corresponsabilidad con las empresas, tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, armonizando los procesos de enseñanza y aprendizaje entre los centros educativos y los centros de trabajo.

- ✓ **Formación Profesional Básica:** Dirigida a alumnos que no han completado la Educación Secundaria Obligatoria (ESO). Tiene una duración de dos años y permite acceder a Ciclos Formativos de Grado Medio.

El acceso requerirá el cumplimiento simultáneo de las tres siguientes condiciones:

- a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso.
- b) Haber cursado 3º de la ESO o, excepcionalmente, haber cursado hasta 2º.
- c) Haber propuesto el equipo docente a los padres la incorporación del alumno a un ciclo formativo de grado básico

- ✓ **Ciclos Formativos de Grado Medio:** Equivalente al nivel de Educación Secundaria Postobligatoria. Al finalizar, se obtiene el título de Técnico y se puede acceder a Ciclos Formativos de Grado Superior o al Bachillerato y tienen carácter modular

El acceso requerirá una de las siguientes condiciones:

- a) Estar en posesión del título de Graduado en la ESO.
- b) Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa. (>16 años)
- c) Haber superado una prueba de acceso. (>16 años)
- d) Estar en posesión del título de Técnico Básico.

- ✓ **Ciclos Formativos de Grado Superior:** Equivalente al nivel de Educación Superior. Al concluir, se obtiene el título de Técnico Superior y se puede acceder a estudios universitarios o al mercado laboral y tienen carácter modular.

El acceso requerirá una de las siguientes condiciones:

- a) Estar en posesión del título de Bachiller.
- b) Poseer el título de Técnico de Grado Medio de FP.
- c) Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos de grado superior en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa. (>19 años).
- d) Haber superado una prueba de acceso. (>19 años).
- e) Estar en posesión de un título de Técnico Superior de Formación Profesional o grado universitario.

Las Administraciones educativas podrán organizar ofertas específicas de ciclos formativos de grado básico dirigidas a acnee, destinadas a aquellos casos en que no sea posible su inclusión en ofertas ordinarias y sus necesidades no puedan ser atendidas dentro de las medidas de atención a la diversidad, pudiendo escolarizarse al menos hasta los 21 años.

Las Administraciones educativas podrán autorizar y organizar programas formativos específicos destinados a personas mayores de 17 años que abandonaron el sistema educativo sin cualificación, con el fin de permitirles la obtención de un título de formación profesional o de una certificación académica, en la que se hará constar los módulos profesionales superados y su correspondencia con unidades de competencia asociadas al Catálogo Nacional de Cualificaciones.

- Entorno productivo

Según el DECRETO 52/2009, la producción mundial de vino está muy concentrada en la cuenca mediterránea, en países de fuerte tradición vinícola como son Italia, Francia y España. El sector vitivinícola europeo, con más del 45 % de las superficies vitícolas y el 60% de la producción mundial, ocupa una posición de liderazgo en el mundo, a la vez que constituye uno de los principales cultivos agrícolas de Europa.

A nivel europeo, España ocupa el tercer lugar en cuanto a la producción de vino, sólo superado por Francia e Italia. Asimismo, España es el país con mayor extensión de viñedo de la Unión Europea, ocupando Castilla y León el cuarto puesto en cuanto a la superficie dedicada a este cultivo, y el séptimo en producción de vino. De las aproximadamente 75.000 Ha. dedicadas al cultivo de viñedo en Castilla y León, más del 72% se ubican en el ámbito geográfico de nuestras once figuras de calidad, vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.), siendo nueve Denominaciones de Origen Protegidas y dos con Indicación Geográfica Protegida, quedando así reflejada la apuesta por la calidad de la producción vitivinícola en Castilla y León. En nuestra región existen alrededor de 700 bodegas, de las cuales casi 500 se encuentran inscritas en alguna Denominación de Origen, lo que destaca la fuerte necesidad de mano de obra especializada en la producción vitivinícola.

El sector en la comunidad queda representado por dos tipos de bodegas: grandes empresas, PYMES y cooperativas.

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), España cuenta con la mayor extensión del cultivo del viñedo a nivel mundial, estando presente en todas las CCAA, teniendo una elevada importancia económica, social y medioambiental, debido a la numerosa red de agentes económicos implicados en la cadena de valor del sector vitivinícola, no solamente en el campo, sino también en la elaboración y producción, comercialización y distribución del vino y los productos véricos, además de las empresas de suministros y maquinaria.

El sector vitivinícola es uno de los principales protagonistas del comercio exterior español, presenta una balanza comercial positiva, siendo España el principal exportador mundial de vino en términos de volumen y el tercero en términos de valor.

La industria vitivinícola ha sufrido un cambio en los últimos años, debido al aumento en el consumo de vino de calidad, al incremento en las inversiones, así como a los planes de reconversión y reestructuración del sector vitivinícola.

Los cambios organizativos vienen dados por las propias necesidades e inducen la asimilación de nuevas técnicas de producción y gestión, así como nuevas fórmulas en el campo de los recursos humanos.

Algunos cambios requeridos en el contenido, la organización y habilidades en el trabajo son:

- Mayor grado de autonomía, lo que se traduce en un nivel de profesionalidad más completo.
- Mayor movilidad funcional, lo que equivale a disponer de una mente más abierta frente al aprendizaje.
- Mayor compromiso con la calidad.
- Trabajo en pequeños grupos multidisciplinares.
- Habilidades sociales y de comunicación.

- Capacidad de resolver problemas.
- Sensibilidad formativa y medioambiental.
- Comprensión de la organización y de sus principios económicos.

Los datos del comercio exterior convierten a este sector en bandera de las exportaciones de los productos agroalimentarios de Castilla y León, habiéndose incrementado la exportación un 25% en los últimos años. La estrategia comercial de futuro pasa por potenciar la presencia de nuestros productos en el mercado internacional.

4. Descripción del contexto

4.1 Entorno

El CIFP “La Santa Espina” se encuentra situado en el Monasterio de la Entidad Local Menor de La Santa Espina, que pertenece al municipio de Castromonte (Ilustración 1). Se ubica en la comarca de los Montes Torozos, al noreste de la provincia de Valladolid, situado a 43 km de Valladolid capital, en medio de un pequeño valle recorrido por el río Bajoz.

Castromonte es una localidad y municipio de la provincia de Valladolid en la comunidad de Castilla y León. La población según las cifras del Padrón Municipal a 1 de enero de 2023 es de 331 habitantes.



Ilustración 1. Ubicación de la Santa Espina en España y Valladolid.

En las inmediaciones del Monasterio se sitúa el pueblo con el mismo nombre, levantado a mediados del siglo XX, en la época de la posguerra por el Instituto Nacional de Colonización para contribuir a la colonización de la zona y su desarrollo agrario. Su impulsor fue D. Rafael Cavestany y Anduaga, ministro de Agricultura del momento.

4.2 Centro educativo

La Escuela de Capacitación Agraria de La Santa Espina (hoy en día CIFP) es la más antigua de toda España. Nació en el año 1886, de la mano de Dña. Susana de Montes y Bayón, viuda del Marqués de Valderas, como una Escuela Pública y de asilo para huérfanos de agricultores, donde se impartía enseñanza primaria y posteriormente enseñanza agrícola. De la educación se encargaron los hermanos de La Salle, dando comienzo las clases el 8 de diciembre de 1888.

Esta fundación de la marquesa atravesó dificultades económicas que pudieron superarse con la firma de distintos convenios. Fruto de estos de los mismos nacieron la Escuela de Capataces en el año 1954 y la Formación Profesional Agraria en 1975.

Desde el año 1984 es un centro público dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León que imparte ciclos formativos de Grado Superior, ciclos formativos de Grado Medio y Certificados de Profesionalidad o Formación para el empleo. Posteriormente el centro se transforma en Centro Integrado de Formación Profesional “La Santa Espina” por el Acuerdo 39/2011, de 5 de mayo de la Junta de Castilla y León y Orden EDU/799/2011.



Ilustración 2. Iglesia y entrada del Monasterio de La Santa Espina

El centro formativo está ubicado dentro del Monasterio de La Santa Espina (Ilustración 2), edificio de singular valor arquitectónico que dispone de residencia mixta para aproximadamente 100 alumnos en internado y de las instalaciones, equipamientos y medios que exige la legislación vigente para impartir los distintos ciclos formativos que tiene autorizados. El centro imparte sus clases teórico-prácticas en el mismo monasterio, y cuenta con otras instalaciones complementarias para la formación.

La **gestión** del CIFP, es dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, pero no por ello está exento de la Consejería de Educación, supervisora de todo lo que se refiere a normativa educativa. A lo que debemos añadir la dependencia del centro a la Fundación Educatio Servanda, siendo la comunidad religiosa encargada del cuidado del internado.

A este engranaje de poderes se suma el propietario, el “Marqués de Valdeeras”, la gestión de este centro es llevada a cabo por un “Patronato”, que se reúne todos los años. La Consejería de Agricultura se encarga de los funcionarios/as, que realizan la tarea de enseñanza, 10 de los 18 profesores/as que forman el claustro proceden de ingenierías agrarias, forestales e industrias. El resto de los profesores/as pertenecen a la Fundación Educatio Servanda, encargados, también, de las enseñanzas y del cuidado del alumnado, después de las clases, es decir, “el internado”.

En cuanto a las **instalaciones y equipamientos**, el centro cuenta con grandes espacios de terreno que han sido cedidos por el Marqués, al igual que el propio Monasterio donde se ubican las clases, habitaciones, comedor, biblioteca... donde se imparten los ciclos formativos. Cabría destacar las explotaciones agrícola y ganadera, los invernaderos, los laboratorios, la bodega, el apiario, las instalaciones deportivas, espacios verdes, despachos, la sala de exposición de mariposas, los talleres de soldadura, mecánicos y de carpintería, el salón de actos, el aula de informática, la sala de audiovisuales....

La **organización** del centro se estructura de la siguiente forma:

- ÓRGANOS DE GOBIERNO

- Órganos unipersonales: Los órganos unipersonales de gobierno constituyen el Equipo Directivo del Centro y trabajarán de forma coordinada en el desempeño de sus funciones.
- Órganos colegiados de participación: el Consejo Social (4 representantes de la administración, 4 representantes del centro y 4 representantes de los agentes económicos y sociales), el claustro de profesores: (presidido por el director e integrado por todos los profesores).
- Otros órganos colegiados (el Claustro de profesores, la Comisión de Convivencia (formada por el director, el jefe de estudios, un representante de los alumnos y su tutor y el Coordinador de convivencia) así como la Comisión de Ausencias (formada por el director, el profesor especialista en programaciones, el coordinador de convivencia, un representante de los alumnos y su tutor).

- ÓRGANOS DE COORDINACIÓN DOCENTE

- Comisión de coordinación pedagógica: formada por el orientador, el coordinador de convivencia, los profesores tutores de curso y los profesores tutores de Formación en Centros de Trabajo (FCT).

- OTROS ÓRGANOS DE PARTICIPACIÓN

- Delegados de curso
- Junta de delegados de Alumnos

- PROFESORES

- ALUMNOS

- PADRES
- PERSONAL NO DOCENTE

En lo referente a la documentación básica exigida del centro no es la misma exigida a cualquier otro centro que esté regido y regulado por la Consejería de Educación. A continuación, se muestran los documentos básicos que más se asemejan a los exigidos por la Consejería de Educación para ser considerado un centro educativo y de formación integrada:

- ✓ *Documento del centro*: Documento que recoge datos sobre el centro educativo, el personal, la organización pedagógica, las instalaciones y el equipamiento, entre otros.
- ✓ *Programación de cada módulo*: Documento elaborado para organizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de cada módulo profesional. Este documento recoge la planificación, el desarrollo y la evaluación de cada una de las materias, concretando los distintos elementos del currículo para el desarrollo de la actividad docente en cada curso.
- ✓ *Reglamento de Régimen Interno (R.R.I)*: Conjunto de normas cuyo objetivo final es alcanzar, con la colaboración de todos los sectores de la Comunidad Educativa, un marco de convivencia y autorresponsabilidad que permita el mejor aprovechamiento posible de los recursos humanos y técnicos. Este reglamento regula el funcionamiento del centro en todo lo referente a su actividad educativa y a la convivencia, así como las relaciones entre los distintos sectores de la Comunidad Escolar.

Como Centro Integrado asume los fines y funciones que figuran en el Decreto 49/2010 de 18 de noviembre, BOCyL nº 227 de 24 de noviembre de 2010.

- ✓ *RRI normas funcionamiento del internado 2023/2024*: El objetivo final que se persigue con el presente Reglamento es alcanzar, un marco de convivencia y

responsabilidad que permita el mejor aprovechamiento posible de los recursos humanos y técnicos. Este reglamento regula el funcionamiento del internado

- ✓ *Sistema de Gestión de la Calidad:* documento de certificado de calidad, que corrobora que el centro ha adoptado los sistemas de gestión basados en la calidad como modelos de referencia para la gestión del Centro. El referente fundamental es el Sistema de Gestión de la Calidad basado en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2008. para el cual han obtenido el certificado N° 8842-E con fecha 12 de junio de 2012.
- ✓ *Protocolo uso responsable de las TIC:* este documento establece el protocolo y las precauciones que deben tener los/las docentes y alumnos/as que utilicen los recursos asociados a las TIC.
- ✓ *Plan TIC CIFP la Santa Espina:* documento en el que se desarrolla el Plan TIC cuyo objetivo es la integración de las tecnologías de la información y la comunicación, para la adquisición y mejora de la competencia digital del centro para cumplir la competencia digital.

La **oferta educativa** del centro se basa en ciclos formativos de grado medio y superior, siendo en la actualidad los siguientes:

- Ciclo Formativo de Grado Medio de Producción Agropecuaria
- Ciclo Formativo de Grado Medio en Elaboración de Aceites y Vinos
- Ciclo Formativo de Grado Superior en Paisajismo y Medio Rural
- Ciclo Formativo de Grado Superior en Vitivinicultura

Todas ellas son enseñanzas regladas, con titulación oficial, que habilitan para ejercer una profesión y proporcionan la base de una formación científica y técnica adecuadas para afrontar con éxito la actividad agraria y vitivinícola con visión de futuro.

En el centro también se lleva a cabo el desarrollo de una serie de Certificados de Profesionalidad que se muestran a continuación:

- Manejo y mantenimiento de maquinaria agraria
- Enotecnia
- Apicultura
- Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes
- Elaboración de cerveza
- Obtención de aceites de oliva
- Drones aplicados a la agricultura
- Ganadería ecológica
- Producción y recolección de setas y trufas
- Pilotaje de drones avanzado

Así como una serie de cursos y jornadas ofertados durante el curso 2023/2024, como apicultura, carretilero, caponaje de pollos, aplicador de plaguicidas nivel cualificado, bienestar animal, tornero, manejo de motosierra y apeo de árboles etc.

4.3 Aula

Se analizan las características del alumnado del centro de forma general, y de forma particular de los alumnos que cursan 2º del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura.

Los jóvenes que estudian en el centro tienen una edad mínima de 16 años, sin un máximo, éste dependerá de las circunstancias personales de cada uno, que principalmente van asociadas a la falta de trabajo, por lo que personas adultas se matriculan en estos ciclos para mejorar o ampliar sus posibilidades laborales.

Los alumnos provienen principalmente de Ciclos Formativos de Grado Medio, en una elevada proporción han realizado previamente el Ciclo de Grado Medio en Aceites y Vinos o el Ciclo de Producción Agropecuaria, ambos en el mismo centro.

El entorno de procedencia de los alumnos es principalmente rural de la provincia de Valladolid, aunque también se reciben matrículas de alumnos/as de diferentes ciudades de Castilla y León. El nivel sociocultural de sus familias es medio-bajo, siendo un sector minoritario el que procede de un nivel económico alto.

El grupo de 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura está formado por 15 alumnos, de los cuales 6 son mujeres y 9 son hombres. Las edades varían desde los 19 hasta los 22 años. En este caso el 100% de los alumnos había cursado anteriormente el Ciclo de Grado Medio de Aceites y Vinos, por lo que llevan siendo compañeros de clase desde hace 4 años. Los 9 alumnos y 3 de las alumnas congenian perfectamente, sin embargo, las otras alumnas no tienen tanta relación con el grueso del grupo.

La mayoría de los alumnos trabajaban en empleos temporales relacionados con el sector durante las vacaciones de verano, navidades y semana santa, además de durante la vendimia. En este caso, ningún alumno tiene la idea de seguir con estudios reglados relacionados con el sector, como pueden ser los Grados de Enología, de Industrias Agroalimentarias o de Ingeniero Técnico Agrícola.

5. Programación didáctica del módulo profesional «Cata y cultura vitivinícola»

5.1 Título profesional básico

- *Denominación:* VITIVINICULTURA.
- *Familia profesional:* INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.
- *Nivel:* FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR.
- *Duración del ciclo formativo:* 2.000 HORAS.

- *Referente europeo:* CINE- 5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
- *Código:* INA01S.
- *Perfil profesional:* el perfil profesional del título de Técnico Superior en Vitivinicultura queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.
- *Competencia general:* la competencia general de este título consiste en organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente
- *Prospectiva del título en el sector:* la Consejería competente en materia de educación tendrá en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:
 - El sector vitivinícola español es el mayor del mundo por superficie cultivada y el tercero en nivel de producción.
 - La globalización de los mercados, la mejora del transporte y la internacionalización de los hábitos de consumo han fomentado la aparición de otros países productores que basan su éxito en la liberalización de la legislación, en el empleo de estrategias agresivas de marketing y en una buena relación calidad/precio.
 - Las grandes empresas apuestan por un modelo similar al existente en el nuevo mundo vitivinícola diversificando la producción y minimizando los riesgos; las pequeñas y medianas empresas enfocan su actividad en productos de calidad y en redes de comercialización alternativas, lo que les exige utilizar técnicas de

protección ambiental y emplear productos naturales ecológicos. Las ventas de sus productos se canalizan fundamentalmente a través de tiendas especializadas o circuitos más restringidos donde hay mucho contacto con el cliente.

- Las cooperativas, por su parte, de gran importancia en este sector, son motores del desarrollo rural que tienen que hacer un esfuerzo por modernizarse y buscar vías para mejorar su rentabilidad.
- La incorporación de las tecnologías de la información y de la comunicación va a facilitar una serie de cambios tecnológicos en las diferentes empresas en cuanto a mecanización creciente de la producción y de los controles de calidad; implantación de las tecnologías de la información y de la comunicación en el área de ventas para una mejor atención al cliente; mayor control y automatización de los almacenes; implantación de los sistemas de intercambio electrónico de datos y diseño de páginas WEB como apoyo a la comercialización para acercar los productos y su elaboración al consumidor.

Todo ello implica que en este sector se esté demandando una mano de obra cada vez más cualificada con conocimientos de las tecnologías de la información y de la comunicación, y que asuma funciones de calidad, prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y protección ambiental. Además, se están valorando las actitudes para trabajar en equipo, mantener un espíritu abierto a la innovación y para implicarse en la vida de la empresa compartiendo con ésta objetivos, tradiciones y valores.

- El Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior de Vitivinicultura está formado por los módulos que se muestran en la Tabla 1, extraída del Anexo II del Decreto 52/009:

5.2 Identificación del módulo profesional

El módulo de Cata y cultura vitivinícola se enmarca en el 2º curso del Ciclo Formativo de Grado superior en Vitivinicultura, y se muestran a continuación, ciertos aspectos tanto del ciclo en el que se encuadra el módulo como del propio módulo:

- *Familia profesional:* INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- *Ciclo Formativo:* VITIVINICULTURA
- *Grado:* SUPERIOR
- *Módulo profesional número:* 0083
- *Nombre del módulo profesional:* CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA
- *Unidad de competencia:*
 - UC 0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
 - UC 0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.
 - UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.
- *Duración:* 84 HORAS
- *Horas semanales:* 4 HORAS

5.2.1 Marco normativo

El módulo de Cata y Cultura vitivinícola se rige por las siguientes leyes:

- Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Decreto 52/2009, de 3 de septiembre, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura en la Comunidad de Castilla y León.
- Orden EDU/2243/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

5.2.2 Perfil y entorno profesional

En cuanto al perfil profesional del título de Técnico Superior en Vitivinicultura queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Según el Artículo 7 del Real Decreto 1688/2007, se establece que:

- ✓ Este profesional desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino como en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.
- ✓ Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
 - Técnico vitivinícola.
 - Encargado de proceso de destilación y rectificación.
 - Encargado de recepción de mostos frescos y sulfatados.
 - Supervisor de columnas de destilación y concentración.

- Encargado de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres.
- Encargado de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnico en análisis sensorial.

5.2.3 Módulos profesionales del ciclo formativo

En el Artículo 10 del Real Decreto 1688/2007, se presentan los módulos profesionales y el proyecto intermodular de este ciclo formativo, y que son los que a continuación se relacionan:

- 0077. Viticultura.
- 0078. Vinificaciones.
- 0079. Procesos bioquímicos.
- 0080. Estabilización, crianza y envasado.
- 0081. Análisis enológico.
- 0082. Industrias derivadas.
- 0083. Cata y cultura vitivinícola.
- 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.
- 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
- 0087. Proyecto intermodular en la industria vitivinícola.
- 0179. Inglés Profesional (GS).
- 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I.
- 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II.
- 1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS).
- 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo y Módulo profesional optativo.

Así mismo, el currículo correspondiente a este ciclo Superior es competencia de las autonomías, por lo que se desarrolla en el Anexo II del Decreto 52/2009, y se muestra en la Tabla 2.

Tabla 1. Organización y distribución horaria de los módulos que componen el ciclo

Módulo profesional	Duración (horas)	Primer curso (h/semana)	Segundo curso		
			1º trimestre (h/totales)	1º,2º y3º trimestre (horas/semanales)	3º trimestre (horas/totales)
0077. Viticultura	224	7			
0078. Vinificaciones	256	8			
0079. Procesos bioquímicos	128	4			
0081. Análisis enológico	147			7	
0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	96	3			
0088. Formación y orientación laboral	96	3			
0080. Estabilización, crianza y envasado	126			6	
0082. Industrias derivadas	160	5			
0083. Cata y cultura vitivinícola	84			4	

Módulo profesional	Duración (horas)	Primer curso (h/semana)	1º trimestre (h/totales)	1º,2º y3º trimestre (horas/semanales)	3º trimestre (horas/totales)
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria	84			4	
0086. Gestión de calidad ambiental en la industria alimentaria	126			6	
0089. Empresa e iniciativa emprendedora	63			3	
0090. Formación en centros de trabajo	380		254		126
0087. Proyecto en la industria vitivinícola	30				30
Total horas	2000	30	254	30	156

5.3 Objetivos

A continuación, se presentan los objetivos generales extraídos del Decreto 52/2009 que hacen referencia al módulo de cata y cultura vitivinícola:

– Objetivos generales:

- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

– Objetivos didácticos:

- ✓ Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
- ✓ Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.

- ✓ Presentar de manera ordenada y a tiempo todas las entregas exigidas.
- ✓ Aprender a planificar el tiempo de trabajo del que disponen.
- ✓ Desarrollar habilidades sociales.
- ✓ Identificar las distintas metodologías y materiales que se utilizan en las catas.
- ✓ Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
- ✓ Aprender a realizar una cata de forma ordenada y correcta.
- ✓ Respetar y dejar limpia la sala de catas tras las prácticas.
- ✓ Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- ✓ Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

5.4 Contenidos

En el módulo de Cata y Cultura Vitivinícola, impartido en el 2º curso del ciclo, los contenidos se distribuyen en 7 bloques.

El Bloque 1, titulado “El vino. Historia y datos”, recogiendo una introducción al módulo y señalando la importancia del vino en la cultura, historia y economía.

El Bloque 2, “Factores naturales”, trata los principales factores que influyen en la producción y calidad del vino. El proceso de vinificación, así como la elaboración de distintos vinos se agrupa en el Boque 3. “Vinificaciones”.

El “Análisis sensorial y cata”, nombre que recibe el Bloque 4, recoge todos los aspectos relacionados con los componentes del vino, así como la metodología de las catas.

El Bloque 5. “Vinos de España”, dividido en varias unidades de trabajo debido a la gran extensión de sellos de calidad del país, hace un recorrido por todas las Comunidades Autónomas y a las Denominaciones de Origen del vino español.

Para ir finalizando, el Bloque 6, titulado “Vinos del mundo”, estudia la producción de vino de diferentes países y zonas vinícolas del mundo dependientes de su cultura, climatología y tradición, así como su impacto en el sector del vino.

Por último, el Bloque 7, cuyo nombre es “El vino en la actualidad” hace referencia a la importancia turística que han adquirido las bodegas, así como diferentes eventos relacionados con el sector.

5.4.1 Contenidos del módulo profesional

A continuación, se presentan los contenidos del módulo de cata y cultura vitivinícola que han sido extraídos del Decreto 52/2009, distribuidos en los 7 bloques que forman el módulo, repartidos entre las 21 Unidades de Trabajo (U.U.T.T.) propuestas:

Bloque 1. El vino. Historia y datos.

Ut 1. El vino y su historia

- Evolución del cultivo de la vid y consumo del vino a través de la historia.
- Importancia del cultivo de la vid en el medio rural y mantenimiento del medio ambiente.

Ut 2. El sector del vino en España y tendencias de consumo

- Principales datos del sector vitivinícola en España
- Análisis de la importancia del vino

Ut 3. Clasificación de los vinos

- Clasificación de los vinos según sus características.
- Definición y diferenciación de sellos de calidad.

Bloque 2. Factores naturales

Ut 4. El clima, el suelo y la vid

- Clasificación de los factores naturales que influyen en el vino.
- Descripción de la incidencia de los factores naturales en el perfil del vino
- Ciclo vegetativo.

Boque 3. Vinificaciones.

Ut 5. La vendimia el proceso de vinificación.

- El proceso de vinificación.
- Relación de las principales variedades empleadas en la vinificación con sus aportes sensoriales.

Ut 6. Vinificación de blancos, rosados y tintos

- Tipos de vinificación.
- Relación de las principales variedades empleadas en la vinificación con sus aportes sensoriales.

Ut 7. Vinificación de espumosos, vinos dulces, vinos de Oporto y otros vinos fortalecidos

- Tipos de vinificación.
- Relación de las principales variedades empleadas en la vinificación con sus aportes sensoriales.

Bloque 4. Análisis sensorial y cata.

Ut 8. Componentes del vino

- Identificación del color, aroma y sabor.

- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino. Calidad de las materias primas. Sistema de elaboración.
- Calidad organoléptica de un vino y potencial del mismo (evolución del vino en el tiempo).
- Valoración del estado de conservación del vino.
- Valoración de la relación calidad/precio.
- Descripción de los vinos. Calificativos que se emplean para describir un vino de manera objetiva. Tipos de vinos y destilados que se producen el mundo.

Ut 9. Análisis sensorial

- Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
- Los sentidos. Funcionamiento. Memoria y educación sensorial.
- Juegos de aromas y sabores.
- Cuantificación de las sensaciones. Equilibrios de los vinos entre sabores y aromas. Armonía.
- Fases de la degustación:
 - Fase Visual.
 - Identificación de los tipos de aromas.
 - Las sensaciones gustativas.
 - Vía retronasal.
 - Defectos organolépticos.

Ut 10. Metodología de la cata I

- Metodología general, concepto y aplicaciones del análisis sensorial.

- Protocolo de cata. Orden de presentación.
- Sala de cata. Instalaciones. Condiciones ambientales. Normalización.
- Identificación de los materiales utilizados en la cata. Copas normalizadas.
- Decantadores y sacacorchos.
- Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

Ut 11. Metodología de la cata II

- Presentación de los vinos. Criterios. Temperatura. Decantación.
- Las fichas de cata. Vocabulario.
- Tipos de cata: Cata analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo.
- El panel de catadores como herramienta para el análisis organoléptico.
- Tipos de jurado. Condiciones del catador. Entrenamiento de los miembros del jurado de cata.

Bloque 5. Vinos de España.

Ut 12. Denominaciones de origen del sur de España

- Regiones productoras en España.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
- Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
- Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

Ut 13. Denominaciones de origen del norte de España

- Regiones productoras en España.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Principales denominaciones de origen en Castilla y León. Variedades más representativas.
- Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
- Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

Ut 14. Denominaciones de origen del este de España y las Islas

- Regiones productoras en España.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
- Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
- Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

Bloque 6. Vinos del mundo.

Ut 15. Vinos de Europa

- Países tradicionales. España, Francia, Italia, Alemania, Portugal.
- Regiones. Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

Ut 16. Vinos de Sudamérica

- Regiones. Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Nuevos países productores. Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California). Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

Ut 17. Vinos de Estados Unidos

- Regiones. Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Nuevos países productores. Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California). Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

Ut 18. Vinos de Oceanía

- Regiones. Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Nuevos países productores. Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California). Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

Ut 19. Vinos de Sudáfrica

- Regiones. Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Nuevos países productores. Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California). Variedades. Vinos y bodegas más representativas.
- Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

Bloque 7. El vino en la actualidad

Ut 20. El turismo del vino

- Rutas turísticas del vino. Principales rutas en Castilla y León. Ecoturismo.
- Características del enoturismo en nuestra Comunidad Autónoma.
- Cultura del vino. Revistas. Páginas Web. Cursos de cata. Vinotecas.
- Ferias y Concursos de cata. (Zarcillo, Manajo, otras).
- Importancia del vino en la gastronomía. Criterios de maridaje.

Ut 21. El vino y la salud

- Efectos para la salud del consumo del vino y otras bebidas alcohólicas.
- El vino en la dieta mediterránea. Propiedades nutricionales de los vinos.

En la Tabla 2. se muestran los bloques temáticos desglosados en unidades de trabajo que conforman el módulo de cata y cultura vitivinícola, extraídos del Anexo II Orden EDU/2243/2009. También se indica la secuenciación y el número de horas de cada unidad de trabajo.

Tabla 2. Bloques temáticos del módulo de cata y cultura vitivinícola, secuenciación y temporalización

BLOQUE TEMÁTICO	DESGLOSE EN UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
<u>1. El vino. Historia y cata</u>	Ut 1. El vino y su historia	3
	Ut 2. El sector del vino en España y tendencias de consumo	2
	Ut 3. Clasificación de los vinos	4
<u>2. Factores naturales</u>	Ut 4. El clima, el suelo y la vid	5

BLOQUE TEMÁTICO	DESGLOSE EN UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
<u>3. Vinificaciones</u>	Ut 5. La vendimia el proceso de vinificación.	4
	Ut 6. Vinificación de blancos, rosados y tintos	6
	Ut 7. Vinificación de espumosos, vinos dulces, vinos de Oporto y otros vinos fortalecidos	4
<u>4. Análisis sensorial y cata.</u>	Ut 8. Componentes del vino	4
	Ut 9. Análisis sensorial	6
	Ut 10. Metodología de la cata I	4
	Ut 11. Metodología de la cata II	4
<u>5. Vinos de España.</u>	Ut 12. Denominaciones de origen del sur de España	8
	Ut 13. Denominaciones de origen del norte de España	8
	Ut 14. Denominaciones de origen del este de España y las Islas	8
<u>6. Vinos del mundo.</u>	Ut 15. Vinos de Europa	2
	Ut 16. Vinos de Sudamérica	2
	Ut 17. Vinos de Estados Unidos	2
	Ut 18. Vinos de Oceanía	2
	Ut 19. Vinos de Sudáfrica	2
<u>7. El vino en la actualidad</u>	Ut 20. El turismo del vino	2
	Ut 21. El vino y la salud	2
HORAS TOTALES		84

5.5 Competencias

En el Artículo 5 del Decreto 52/2009, se presentan las competencias profesionales, personales y sociales, siendo las que se muestran en la siguiente lista:

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

5.5.1 Unidades de competencia

A su vez, en el Artículo 6 del Real Decreto 1688/2007 se presentan todas las unidades de competencia correspondientes al ciclo. Subrayada se encuentra la unidad de competencia relacionada con el módulo de cata y cultura vitivinícola:

- Cualificaciones profesionales completas:
 - a) Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
 - UC0038 3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

- UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.
 - UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.
- b) Industrias derivadas de la uva y del vino INA 240_3 (RD 729/2007, de 8 de junio) que comprende las siguientes unidades de competencia:
- UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
 - UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
 - UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
 - UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.
 - UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
 - UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.

5.6 Metodología

5.6.1 Orientaciones metodológicas y pedagógicas

En el Anexo I del Decreto 52/2009 se muestran las orientaciones metodológicas y pedagógicas del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola, dirigidas a la formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola e incluyen aspectos como:

- Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.
- Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.
- Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

5.6.2 Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje

En cuanto a las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje, también extraídas del Anexo I del Real Decreto 1688/2007, que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- ✓ Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.
- ✓ Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.
- ✓ Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino.

5.6.3 Estrategias y recursos metodológicos utilizados en el aula

Además de la metodología tradicional utilizada por la mayoría de los profesores, se pretende incluir en el módulo de cata y cultura vitivinícola una metodología de aprendizaje activa, comúnmente conocido como Aprendizaje Basado en Juegos, con la finalidad de fomentar la participación, motivación y aprendizaje significativo de los alumnos.

Por tanto, se llevarán a cabo las siguientes metodologías:

- Metodología tradicional: metodología que se emplea para transmitir conceptos a los alumnos de manera clara y concisa. El profesor realiza una exposición sobre la materia, sentando unas bases de conocimientos sobre los que los alumnos trabajarán posteriormente.

Esta metodología expositiva es conocida comúnmente como clase magistral, que se intercalará con las metodologías que se mencionan a continuación y que facilitará a los alumnos completar con éxito las actividades planteadas siguiendo la metodología de Aprendizaje Basada en Juegos.

- Clases magistrales
 - Trabajos individuales: recogiendo fichas, esquemas, mapas conceptuales, tareas individuales...
- Metodología de Aprendizaje Basado en Juegos (ABJ): con esta metodología se pretende captar la atención de los alumnos mediante la implementación de juegos y actividades que resulten más llamativas y motivadoras para los estudiantes, favoreciendo así su participación e implicación durante las sesiones.

La metodología ABJ, en este caso, va estrechamente relacionada con la metodología de aprendizaje cooperativo.

- Juegos grupales: pasapalabra, emparejados, ¿Quién quiere ser millonario?, escape room...
 - Kahoot: juego online
 - Juegos individuales: crucigramas, sopas de letras...
- Metodología de Aprendizaje Cooperativo: se agrupa a los alumnos por grupos para que desarrollen los juegos de aprendizaje. Los grupos están formados por 3 y 4 miembros, dependiendo de la actividad y del número de alumnos que asistan a clase.

El trabajo en equipo influye positivamente en el desarrollo global del aprendizaje, haciendo que mejore la atención de los alumnos, incremente su implicación y participación y se potencien la adquisición de conocimientos. Interactuar y trabajar en coordinadamente es fundamental para lograr el fin común y poder obtener ciertas recompensas.

- Trabajos en grupos: en el que se incluyen, presentaciones, exposiciones, memorias grupales...
- Prácticas de cata y laboratorio.
- Visitas/excursiones.

5.7 Materiales y recursos

En este apartado se recogen todos los materiales y recursos didácticos utilizados en el módulo de cata y cultura vitivinícola, con el objetivo de facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje de los alumnos.

- Recursos materiales propios del centro: pizarra digital y ordenador.
- Recursos materiales propios del alumnado: libro de texto, cuaderno de trabajo y cuaderno de prácticas
- Recursos materiales aportados por el profesor: diapositivas, esquemas y cuestionarios
- Recursos audiovisuales: videos
- Recursos para el desarrollo de la metodología ABJ: material necesario para el desarrollo de los siguientes juegos de aprendizaje: pasapalabra, crucigrama, sopa de letras...
- Recursos TIC: se les permite a los alumnos estar con el móvil en ciertas situaciones, como puede ser el caso de la actividad online Kahoot, juego que se utiliza para llevar a cabo un repaso general de la unidad de trabajo. El profesor también usa a diario internet desde el ordenador del aula.

En cierto modo el uso de las TICs dentro del centro tiene ciertas dificultades debido a que el WiFi no llega a todos los espacios del monasterio y en muchos lugares ni si quiera hay cobertura.

❖ Recursos bibliográficos

A continuación, se presentan una lista recursos bibliográficos que los alumnos podrán utilizar a lo largo del desarrollo del módulo de cata y cultura vitivinícola:

• *Libros y revistas:*

- Baeza, P. (2018). *Guía de campo de vitivinicultura*. Editorial Agrícola
- Grimaldi, M (2024). *Historia de un viajante de vino*. PeripeciasLibros
- Blouin, J. (2023). *Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino*. Ediciones Mundi-prensa.
- Madrid, A. (2020). *Vinos de España con Denominación de Origen*. Antonio Madrid Vicente.

• *Revistas:*

- Vinetur. <https://www.vinetur.com/>
- Revista del vino. <https://www.revistadelvino.es/>

• *Páginas web:*

- Vitivinicultura.net. <https://www.vitivinicultura.net/>
- La web para aprender de vino. <https://unbuenvino.com/>
- Turismo de Castilla la Mancha (2024). <https://www.turismocastillalamancha.es/de-vinos/denominacion-de-origen-y-pagos/>
- Web Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid. (s.f.) <https://vinosdemadrid.es/>

- Web Oficial de Turismo de Andalucía. (s.f.) Denominaciones de Origen.
<https://www.andalucia.org/es/gastronomia/denominaciones-de-origen/>
- Web Oficial Turismo de Extremadura. (2024)
<https://www.turismoextremadura.com/es/ven-a-extremadura/Denominaciones-de-origen>

5.8 Espacios y equipamientos

En el Anexo IV del Decreto 52/2009 se citan los espacios necesarios para el correcto desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo de Técnico Superior en Vitivinicultura, de los cuales se seleccionan para el módulo los siguientes:

- Sala de catas
- Taller-Bodega
- Almacén
- Aula polivalente
- Aula
- Sala de informática

En cuanto a los equipamientos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas del ciclo se establecen en el Real Decreto 1688/2007, de los cuales se seleccionan para el módulo los siguientes:

- ✓ Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se derive de los resultados de aprendizaje.
- ✓ Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza a los alumnos, además de cumplir las siguientes condiciones:

- x El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos.
- x La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnos y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos.

5.9 Evaluación

El apartado de evaluación de los discentes se divide en los siguientes puntos, con la finalidad de recoger todas las consideraciones a tener en cuenta durante la evaluación.

5.9.1 Evaluación del proceso de aprendizaje

La evaluación del módulo de cata y cultura vitivinícola será continua, siguiendo un proceso formativo e integrados. Para ello se tendrán en cuenta una gran variedad de instrumentos de evaluación, con la finalidad de calificar los resultados de aprendizaje que cada alumno ha adquirido durante el proceso de enseñanza.

Estos resultados de aprendizaje van ligados a ciertos criterios de evaluación, que representan el conjunto de conocimientos y capacidades contextualizadas que han adquirido los alumnos, para conseguir los objetivos del módulo. A continuación, se muestran los criterios de aprendizaje vinculados a los resultados de aprendizaje, que se encuentran subrayados, y que han sido extraídos del Real Decreto 1688/2007:

- Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata.
 - Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.
 - Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.
 - Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características.
 - Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino.
 - Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo.
 - Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.
 - Se han identificado las fichas de cata.
 - Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.
- Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento.
- Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales.
- Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.
- Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.

- Se ha descrito la metodología precisa de la degustación.
- Se ha realizado el análisis visual del producto (limpidez, tipo de color, matiz).
- Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas.
- Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas.
- Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.
- Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.
- Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.

Criterios de evaluación:

- Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.
- Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto.
- Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.
- Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad.
- Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo.
- Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.
- Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado.
- Se ha valorado la relación calidad / precio del producto.

- Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.

Criterios de evaluación:

- Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras.
 - Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región.
 - Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen.
 - Se han identificado los atributos «varietales».
 - Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración.
 - Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.
- Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.

Criterios de evaluación:

- Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas.
- Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural y mantenimiento del medio ambiente.
- Se han reconocido las bodegas más importantes de cada región.
- Se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras.
- Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.

- Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos.
- Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.

5.9.2 Procedimientos e instrumentos de evaluación

En el módulo de cata y cultura vitivinícola se realizarán una serie de pruebas de forma regular a lo largo del curso escolar, con el objetivo de valorar el proceso de aprendizaje durante todo el curso académico. Así mismo, la evaluación continua pretende que los alumnos superen satisfactoriamente el módulo de forma más sencilla, basando el aprendizaje en el entendimiento, la constancia y el trabajo diario.

También se utilizarán una serie de instrumentos que se muestran a continuación, y que serán una pieza clave para calificar la evaluación continua del alumno:

– Instrumentos:

- ✓ Observación: recogiendo dentro de este grupo la asistencia al aula y a las catas, así como a las salidas o visitas, el desarrollo de habilidades sociales, la actitud, participación... Estas herramientas de evaluación implican observar y evaluar la asistencia del estudiante, así como, la participación en clase, la actitud hacia el aprendizaje y la interacción con el profesor y los demás compañeros.

Estos instrumentos agrupados en la categoría de observación representan el 10% de la evaluación continua.

- ✓ Análisis de producciones: se incluye en esta categoría todo tipo de tareas, trabajos, resúmenes, problemas, fichas, esquemas etc., que el profesor recogerá a los alumnos para calificar. Estas herramientas son utilizadas para llevar a cabo la evaluación analizando y calificando las producciones, principalmente individuales del estudiante.

Las producciones de los alumnos constituyen el 10% de la evaluación.

- ✓ Intercambios orales: agrupando las exposiciones, puestas en común, preguntas, interacciones, salidas a la pizarra, presentaciones etc. Este componente se enfoca en evaluar la capacidad del estudiante para expresarse oralmente, el empleo de vocabulario técnico y manejo el tema a tratar.

Los intercambios orales de los alumnos representan el 30% de la evaluación.

- ✓ Pruebas: hace referencia a las pruebas teóricas y orales, test, preguntas abiertas, identificación de imágenes... En esta categoría se incluyen diversas preguntas que evalúan el conocimiento teórico de los estudiantes sobre un tema específico, la comprensión y la aplicación de los contenidos, preguntas de reflexión que permiten a los estudiantes expresar sus ideas de manera más extensa.

Las pruebas tienen un peso del 50% de la evaluación continua.

5.9.3 Sistema de calificación

En cuanto al sistema de calificación del módulo se tendrá en cuenta un sistema numérico que asigne a los estudiantes una calificación, en una escala del 0 al 10, presentado el rango de calificación en la Tabla 4:

Tabla 2. Rango de calificaciones globales

ENTRE 0- 1,49	ENTRE 1,50-2,49	ENTRE 2,50-3,49	ENTRE 3,50-4,99	ENTRE 5-5,49	ENTRE 5,50- 6,49	ENTRE 6,50-7,49	ENTRE 7,50-8,49	ENTRE 8,50-9,49	ENTRE 9,50-10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Dependiendo del bloque temático, se realizarán 1 o 2 pruebas parciales, exigiendo una nota mínima de tres puntos (sobre diez) en cada una de dichas pruebas, para realizar la media y tener opción a superar la evaluación.

En algunas unidades de trabajo se prescindirá de la realización de pruebas, siendo sustituidas por trabajos grupales expuestos oralmente.

Se considera por aprobada la evaluación, a aquellos alumnos que, sumando todas las actividades evaluables, obtienen una nota media igual o superior a 5 puntos sobre 10 al final de cada sesión de evaluación.

Para aprobar la asignatura en su totalidad, se calculará la media entre las calificaciones de las 3 evaluaciones, debiendo obtener una puntuación media final igual o superior a 5 puntos sobre 10.

5.9.4 Convocatorias

Los alumnos tienen la opción de seguir la evaluación continua o rechazarla.

- Evaluación continua: En el caso de seguir la evaluación continua los alumnos realizarán los parciales, entregas, asistencia e intercambios orales a lo largo de toda la evaluación. En el caso de no superar la evaluación continua con una calificación superior al 5, los alumnos tendrán que realizar una prueba de todos los contenidos al final de cada una de las sesiones de evaluación.
- Evaluación NO continua: En el caso de no seguir una evaluación continua el 100% de la calificación de dichos alumnos será la prueba de todos los contenidos realizada al final de cada sesión de evaluación.

De la misma forma, los alumnos que no hayan superado alguna evaluación con una calificación superior al 5, deberán realizar una prueba final con todos los contenidos del módulo al terminar la 3ª sesión de evaluación (abril) antes de cursar las FCTES. En el caso de que algún alumno no alcance una nota de 5 en dicha prueba final, se realizaría otra prueba en convocatoria extraordinaria.

Por tanto, los alumnos cuentan con:

- Evaluación continua
- 1 convocatoria por sesión de evaluación

- 1 convocatoria final
- 1 convocatoria extraordinaria

El curso está dividido en tres sesiones de evaluación de 3 meses de duración la primera y la segunda, mientras que la tercera evaluación tiene una duración aproximada de 1 mes, debido a la posterior realización de las FCTES.

El módulo está formado por 21 unidades de trabajo divididas en 7 bloques temáticos. En la primera evaluación se verán los 3 primeros bloques, formados en su totalidad por 6 unidades de trabajo. En la segunda sesión de evaluación se estudiarán los bloques 4 y 5, formados por 4 y 3 unidades de trabajo respectivamente. Y para finalizar el módulo, en la tercera y más corta de las sesiones de evaluación se verán los bloques 6 y 7, formados por un total de 7 unidades de trabajo.

A continuación, se presentan las tres sesiones de evaluación y las unidades de trabajo que se desarrollarán y evaluarán en cada una de ellas:

➤ **1ª Sesión de evaluación: septiembre-diciembre (40% de la calificación final del módulo)**

Bloque 1. El vino. Historia y datos. (25% de la calificación final de la 1ª evaluación)

Ut 1. El vino y su historia

Ut 2. El sector del vino en España y tendencias de consumo

Ut 3. Clasificación de los vinos

Bloque 2. Factores naturales. (25% de la calificación final de la 1ª evaluación)

Ut 4. El clima, el suelo y la vid

Boque 3. Vinificaciones. (50% de la calificación final de la 1ª evaluación)

Ut 5. La vendimia el proceso de vinificación.

Ut 6. Vinificación de blancos, rosados y tintos

Ut 7. Vinificación de espumosos, vinos dulces, vinos de Oporto y otros vinos fortalecidos

➤ **2ª Sesión de evaluación: enero- marzo (40% de la calificación final del módulo)**

Bloque 4. Análisis sensorial y cata. (60% de la calificación final de la 2ª evaluación)

Ut 8. Componentes del vino

Ut 9. Análisis sensorial

Ut 10. Metodología de la cata I

Ut 11. Metodología de la cata II

Bloque 5. Vinos de España. (40% de la calificación final de la 2ª evaluación)

Ut 12. Denominaciones de origen del sur de España

Ut 13. Denominaciones de origen del norte de España

Ut 14. Denominaciones de origen del este de España y las Islas

➤ **3ª Sesión de evaluación: marzo- abril (20% de la calificación final del módulo)**

Bloque 6. Vinos del mundo. (70% de la calificación final de la 3ª evaluación)

Ut 15. Vinos de Europa

Ut 16. Vinos de Sudamérica

Ut 17. Vinos de Estados Unidos

Ut 18. Vinos de Oceanía

Ut 19. Vinos de Sudáfrica

Bloque 7. El vino en la actualidad. (30% de la calificación final de la 3ª evaluación)

Ut 20. El turismo del vino

Ut 21. El vino y la salud

5.9.5 Pérdida del derecho a la evaluación continua

Se perderá el derecho a la evaluación continua cuando el alumno falte por motivos no justificados a clase más de un 20% de las horas totales del módulo, es decir a un total de 16 horas de clase.

En el caso de que el alumno perdiese el derecho a obtener su calificación mediante la evaluación continua, deberá superar las pruebas realizadas al finalizar de cada una de las evaluaciones.

5.10 Atención a la diversidad y flexibilización

El Artículo 5 del Decreto 52/2009 señala, que con objeto de ofrecer a todas las personas la oportunidad de adquirir una formación básica, ampliar y renovar sus conocimientos, habilidades y destrezas de modo permanente y facilitar el acceso a las enseñanzas de formación profesional, la Consejería competente en materia de educación podrá flexibilizar la oferta del ciclo formativo de Técnico Superior en Vitivinicultura permitiendo, principalmente a los adultos, la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

También se podrá adecuar las enseñanzas de este ciclo formativo a las características de la educación a distancia, así como a las características de los alumnos con necesidades educativas específicas.

- **Adaptación curricular no significativa**

En el curso de 2º del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, se encuentra un alumno que presenta TDAH, y por tanto precisa de una adaptación curricular no significativa.

Al ser una adaptación curricular no significativa, no es necesaria la modificación de ninguno de los elementos curriculares del currículo, sin embargo, a continuación, se presentan una serie de alternativas o variaciones, que pueden ayudar al alumno que presenta TDAH a superar de manera satisfactoria el módulo sin un esfuerzo extra al de sus compañeros.

En el apoyo específico que se lleva a cabo con el alumno se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Favorecer el trabajo en equipo para fomentar la participación del alumno en el grupo.
 - Seguimiento del alumno, su actitud y calificaciones de forma continuada durante todo el módulo.
 - En cuanto a las pruebas, se procurará que la redacción de la misma esté en un lenguaje conocido, destacando palabras claves y con cierta ayuda personalizada durante la prueba.
 - Adaptación del ritmo y plazos flexibles para tareas individuales
 - Contacto estrecho con la familia para entender de forma integral la situación.
 - Corrección personalizada de las tareas, teniendo en cuenta el esfuerzo realizado, así como el incremento de su motivación mediante refuerzos positivos y la propuesta de mejoras.
 - Adaptación del aula para evitar distracciones del alumno, favoreciendo así su concentración durante las sesiones.
- Flexibilización

En el caso de alumnos adultos, con algún tipo de problema de conciliación familiar o laboral, y que hayan acudido a hablar con el jefe de estudios, tutor o demás profesores, se tendrá en cuenta el carácter de la Formación Profesional, y en el módulo de cata y cultura vitivinícola se proponen las siguientes adaptaciones para estos casos excepcionales.

- El plazo de entrega de ciertas producciones será flexible, permitiendo más tiempo para realizar dichas tareas o proyectos.
- Los trabajos grupales, se sustituirán por trabajos individuales en su gran mayoría, sin embargo, un trabajo por evaluación deberá ser grupal, esperando que sus compañeros entiendan y respeten su situación, y favoreciendo que empaticen los unos con los otros.
- Ciertas prácticas de cata importantes se fijarán previamente en función a la disponibilidad de estos alumnos para así facilitarles la asistencia.
- Así mismo se fijarán las fechas de exámenes es base a la disponibilidad de estos alumnos, adaptándose a horarios que les convengan
- Si estos alumnos tuviesen que realizar algún trabajo, actividad o tarea extra para cumplir con la evaluación continua, el profesor propondría alguna presentación, trabajo o proyecto que relaciones el trabajo de dichos alumnos con el ciclo formativo.
- Dentro de los contenidos del módulo, hay una serie de contenidos que serán de obligada asistencia, al tener carácter práctico, y dada su importancia para la adquisición de las competencias necesarias para el módulo, por ello se procura fijar las horas semanales de prácticas los días que estos alumnos puedan asistir.

Estos alumnos podrán faltar a más del 20% de las horas del módulo, sin perder la evaluación continua, por ello se adaptan ciertos instrumentos de evaluación y actividades, sin embargo, tendrán que asistir a un mínimo de horas de clase, correspondiente al 30% de las 84 horas totales con las que cuenta el módulo para superar de forma satisfactoria la evaluación continua. En caso contrario los alumnos tendrán que examinarse en las pruebas finales de cada evaluación.

5.11 Actividades complementarias y extraescolares

- Actividades complementarias:

Se realizará una visita bianual al Museo del Vino, siempre que el presupuesto lo permita, así como diferentes visitas a bodegas, conferencias y charlas. Estas actividades se realizarán durante el horario escolar, y son de carácter obligatorio.

A continuación, se muestran algunas de las actividades complementarias programadas para el curso escolar 2024/2025, siendo muchas de ellas planificadas y organizadas por los estudiantes, que mantienen ciertas relaciones personales o laborales con empresas vitivinícolas:

- Museo del vino
- Feria de Agrovid
- Bodega Cuatro Rayas
- Bodega Grupo Yllera
- Bodega Emilio Moro
- Bodega Protos
- Bodega Nexus
- Bodega Carraovejas
- Bodega José Pariente
- Bodegas Mauro
- Bodega Latarce
- Bodega Peñafalcón

- Actividades extraescolares:

Se llevan a cabo fuera del horario lectivo, intentando que coincidan con el horario de tiempo libre que tienen los alumnos internos (16.00 a 17.30).

Se organizan diferentes actividades a lo largo del curso escolar 2024/2025, procurando que se desarrollen en el centro.

Se organizan las siguientes actividades:

- Poda de viñedo
- Jornadas enológicas
- Enoturismo
- Ponencias de distintos sumilleres
- Nuevas tecnologías del sector
- Uso de drones

5.12 Evaluación global de la Programación Didáctica

Módulo: Cata y Cultura Vitivinícola

Curso: 2º Curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura

Curso académico: 2024-2025

- Resultados de la evaluación:

Nº alumnos en el módulo: 15

Nº de alumnos que superan el módulo:

Resultados por bloques o sesiones de evaluación:
--

Nº de alumnos que superan sesión evaluación 1:
--

Nº de alumnos que superan sesión evaluación 2:
--

Nº de alumnos que superan sesión evaluación 3:
--

- Indicadores de logro:

Valoración de 1 a 5: 1 muy negativo 2 insuficiente 3 medio 4 bueno 5 muy bueno

Grado de satisfacción de asistencia a clase:

Grado de satisfacción de asistencia a actividades voluntarias:

Grado de satisfacción de actividades de refuerzo:

Comentarios:

Adecuación de la metodología a los objetivos y criterios de la evaluación:

Adecuación de los recursos didácticos a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de las situaciones de aprendizaje y actividades a los objetivos y criterios de evaluación:

Comentarios:

Adecuación de medios humanos de apoyo a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de medios materiales a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de distribución de espacios y dependencias a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación del calendario, horario y temporización a los objetivos y criterios de evaluación:

Comentarios:

Contribución de la metodología al buen clima del aula:

Contribución de las actividades al buen clima del aula:

Contribución del grupo y su proceso de enseñanza-aprendizaje al buen clima del centro

Comentarios:

Grado de desarrollo cuantitativo del currículo (resultados de aprendizaje):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (objetivos y criterios de evaluación):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (metodología):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (recursos):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (actividades complementarias):

Comentarios:

Grado de desarrollo de la adaptación curricular X₁: no significativa (alumno con TDAH)

Grado de flexibilización del currículo ante necesidades personales:

Comentarios:

Grado de satisfacción con la estrategia evaluadora:

Grado de satisfacción de los instrumentos de evaluación:

Grado de satisfacción del sistema de corrección y calificación:

Comentarios:

Valoración global (de 1 a 5) de la programación didáctica de acuerdo con los logros obtenidos durante su desarrollo:

Comentario final:

6. Unidad de trabajo.

6.1 Identificación de la unidad de trabajo

En el siguiente apartado se presenta la Unidad de Trabajo nº 12. Denominaciones de Origen del sur de España, que se desarrollará siguiendo una metodología de aprendizaje activa, que consiga mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, así como motivar a los alumnos. En la Tabla 4. se muestra el listado de las Unidades de trabajo que componen el módulo de cata y cultura vitivinícola y se encuentra sombreada la unidad de trabajo seleccionada, que será la que se desarrolle de aquí en adelante:

Tabla 4. Desglose de unidades de trabajo temporalizadas según los bloques temáticos

BLOQUE TEMÁTICO	DESGLOSE EN UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
<u>1. El vino. Historia y cata</u>	Ut 1. El vino y su historia	3
	Ut 2. El sector del vino en España y tendencias de consumo	2
	Ut 3. Clasificación de los vinos	4
<u>2. Factores naturales</u>	Ut 4. El clima, el suelo y la vid	5
<u>3. Vinificaciones</u>	Ut 5. La vendimia el proceso de vinificación.	4
	Ut 6. Vinificación de blancos, rosados y tintos	6
	Ut 7. Vinificación de espumosos, vinos dulces, vinos de Oporto y otros vinos fortalecidos	4
<u>4. Análisis sensorial y cata.</u>	Ut 8. Componentes del vino	4
	Ut 9. Análisis sensorial	6
	Ut 10. Metodología de la cata I	4
	Ut 11. Metodología de la cata II	4
<u>5. Vinos de España.</u>	Ut 12. Denominaciones de origen del sur de España	8
	Ut 13. Denominaciones de origen del norte de España	8
	Ut 14. Denominaciones de origen del este de España y las Islas	8
<u>6. Vinos del mundo.</u>	Ut 15. Vinos de Europa	2
	Ut 16. Vinos de Sudamérica	2

BLOQUE TEMÁTICO	DESGLOSE EN UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
<u>7. El vino en la actualidad</u>	Ut 17. Vinos de Estados Unidos	2
	Ut 18. Vinos de Oceanía	2
	Ut 19. Vinos de Sudáfrica	2
	Ut 20. El turismo del vino	2
	Ut 21. El vino y la salud	2
HORAS TOTALES		84

Dicha Unidad de trabajo se desarrolla en el 2º cuatrimestre del módulo formando parte del 5º bloque temático del módulo. Las unidades de trabajo que tratan las Denominaciones de Origen de España son 3 debido a la gran cantidad de sellos de calidad que se encuentran en el vino nacional:

- Denominaciones de origen del sur de España:
- Denominaciones de origen del norte de España
- Denominaciones de origen del este de España y las Islas

Se divide en 3 U.U.T.T. para que la división sea equitativa en cuanto al nº de Denominaciones de origen de cada unidad de trabajo; no obstante, no se divide en los 4 puntos cardinales, debido a que en el Oeste se encuentra Portugal, y muchas Comunidades Autónomas del centro podrían pertenecer a cualquiera de las 4 zonas. Es por ellos, que se decide dividir el mapa de España en 3 zonas.

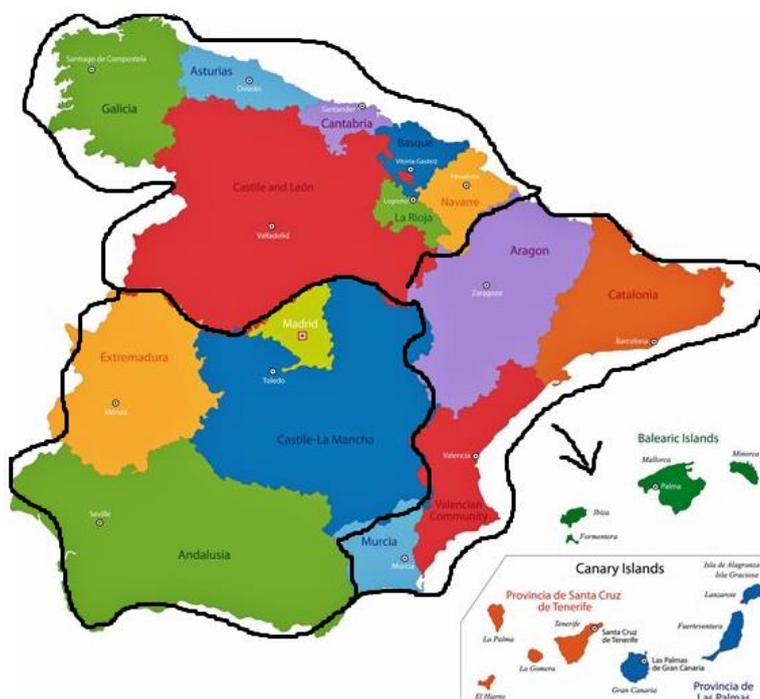


Ilustración 3. División del mapa de España según las unidades de trabajo del bloque 5. Vinos de España

La unidad de trabajo que se desarrolla lleva por nombre “Denominaciones de origen del sur de España” y en ella se presentan los sellos de calidad reconocidos bajo el nombre de Denominaciones de Origen de las siguientes Comunidades Autónomas:

- ✓ Castilla la Mancha
- ✓ Extremadura
- ✓ Comunidad de Madrid
- ✓ Andalucía

6.2 Objetivos

En cuanto a los objetivos de la Unidad didáctica “Denominaciones de origen del sur de España” pueden extraerse de los objetivos generales del módulo y son los que se presentan a continuación, y se subrayan los objetivos relacionados con la unidad de trabajo nº 12:

c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.

d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.

f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.

i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

– Objetivos didácticos

- ✓ Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
- ✓ Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
- ✓ Presentar de manera ordenada y a tiempo todas las entregas exigidas.
- ✓ Aprender a planificar el tiempo de trabajo del que disponen.
- ✓ Desarrollar habilidades sociales.
- ✓ Identificar las distintas metodologías y materiales que se utilizan en las catas.

- ✓ Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
- ✓ Aprender a realizar una cata de forma ordenada y correcta.
- ✓ Respetar y dejar limpia la sala de catas tras las prácticas.
- ✓ Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- ✓ Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

6.3 Competencias

A continuación, se presentan las competencias del título extraídas del Decreto 52/2009, que tienen relación con el módulo de cata y cultura vitivinícola, y se subraya la competencia que más relación presenta con la unidad de trabajo “Denominaciones de origen del sur de España”:

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

6.4 Contenidos

El contenido principal de la unidad didáctica “Denominaciones de origen del sur de España”, extraído del Decreto 52/2009 es el siguiente:

- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - Regiones productoras en España.
 - Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

6.5 Metodología

6.5.1 Principios y orientaciones metodológicos y pedagógicas

Tanto en el Anexo I del Decreto 52/2009 como en la Programación didáctica se muestran las orientaciones metodológicas y pedagógicas del módulo de Cata y Cultura Vitivinícola que tienen cabida en la Unidad de trabajo, y son las siguientes:

- Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.
- Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

6.5.2 Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje

En cuanto a las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje, también extraídas del Anexo I del Decreto 52/2009, que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional y en especial de la unidad de trabajo:

- ✓ Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.
- ✓ Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino.

En todas las Unidades de Trabajo se llevan a cabo las metodologías desarrolladas anteriormente en la programación didáctica, y presentadas a continuación de forma resumida:

- Metodología Expositiva: se realizarán exposiciones orales sobre la materia, sentando unas bases de conocimientos para que más tarde los alumnos puedan poner en práctica las demás metodologías.
- Metodología de Aprendizaje Basado en Juegos (ABJ): metodología que consiste en la utilización de juegos como recurso de aprendizaje, con la finalidad de motivar al alumnado y captar su atención durante las clases magistrales. Se plantean una serie de recompensas a los alumnos o grupos que superen exitosamente las actividades, fomentándose así la atención y retención de conocimientos sin memorización.

La mayoría de los juegos que se realicen en clase se llevarán a cabo por grupos, para trabajar las habilidades sociales, la cooperación y el trabajo en equipo. Estos grupos serán hechos por el profesor teniendo en cuenta las características de cada alumno, formando así grupos heterogéneos en el que unos compañeros complementen a otros.

- Metodología de Aprendizaje Cooperativo: se realizarán trabajos/proyectos grupales, que más tarde los alumnos deberán exponer oralmente. Los grupos de trabajo estarán formados por 3 o 4 miembros, dependiendo de la tarea.

El trabajo en equipo influirá positivamente en el desarrollo global del aprendizaje, haciendo que adquieran responsabilidades, incrementen su implicación y participación. Interactuar y trabajar en coordinadamente es fundamental para lograr un fin común.

6.5.3 Recursos materiales, espacios y equipamientos

A continuación, se presentan todos los materiales, equipamientos y recursos didácticos que se utilizarán durante el desarrollo de la Unidad de Trabajo. También se citan los espacios necesarios, seleccionados de entre los descritos en la programación didáctica del módulo.

- Aula: donde tienen lugar las clases teóricas.
- Sala de informática: en la que los alumnos puedan buscar información sobre el trabajo que realizarán.
- Recursos materiales propios del centro: pizarra digital y ordenadores.
- Recursos materiales del alumnado: libro de texto (ver Anexo) y cuaderno de trabajo.
- Recursos materiales aportados por el profesor: diapositivas, esquemas (ver Anexo), cartulinas A2, impresora, folios de colores.
- Recursos audiovisuales: videos (ver Anexo)
- Recursos para el desarrollo de la metodología ABJ: material necesario para el desarrollo de los siguientes juegos de aprendizaje
 - Pasapalabra (cartulina con el juego de pasapalabra)
 - Emparejados (cartas)
 - Crucigramas

- Recursos TIC: se les permitirá a los alumnos el uso del móvil durante la clase, cuando se desarrolle alguna actividad que así lo requiera. Se lleva a cabo un juego de preguntas online llamado Kahoot.

En cierto modo el uso de las TICs dentro del centro tiene ciertas dificultades debido a que el WiFi no llega a todos los espacios del monasterio y en muchos lugares ni si quiera hay cobertura.

6.6 Actividades

El siguiente apartado está dedicado a la organización y desarrollo de las actividades y dinámicas que se van a llevar a cabo durante la Unidad de Trabajo 12. Denominaciones de Origen del sur de España.

6.6.1 Enumeración y temporalización

Tabla 5. Enumeración y temporalización de las actividades a desarrollar en la unidad de trabajo 12

SESIONES	DURACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES
1ª sesión COMUNIDAD DE MADRID	1 hora	- A.1 CLASE MAGISTRAL - A.2 VÍDEO - A.3 ESQUEMA - A.4 EMPAREJADOS
2ª sesión CASTILLA LA MANCHA	2 horas	- A.5 CLASE MAGISTRAL - A.6 VÍDEO - A.7 ESQUEMA - A.8 PASAPALABRA
3ª sesión EXTREMADURA	1 hora	- A.9 CLASE MAGISTRAL - A.10 VÍDEO - A.11 ESQUEMA - A.12 CRUCIGRAMA Y SOPA DE LETRAS

SESIONES	DURACIÓN	- DESARROLLO DE ACTIVIDADES
4ª sesión ANDALUCÍA	2 horas	- A.13 TRABAJO GRUPAL (Sala de informática)
5ª sesión	1 hora	- A.14 EXPOSICIÓN DEL TRABAJO
6ª sesión	1 hora	- A.15 ESQUEMA - A.16 JUEGO ONLINE. KAHOOT
TOTAL	8 horas	

6.6.2 Desarrollo de actividades

Como se observa en la Tabla 4, el desarrollo de la Unidad de Trabajo será cíclico las 3 primeras sesiones, siguiendo la misma metodología en cada una de ellas, que comienzan con la actividad de clase magistral, seguido de un vídeo que hace que la explicación resulte más ilustrativa, a continuación, un esquema para ordenar y organizar los contenidos vistos, y para finalizar la sesión, se lleva a cabo un juego que servirá para fijar todo lo anterior.

Actividad 1. Clase magistral (15 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula. El profesor explicará la Denominación de Origen presente en la Comunidad de Madrid y las zonas en la que se subdivide (Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias), teniendo en cuenta la superficie, localización, el clima, el tipo de suelo, las variedades de uva de la zona y si alguna curiosidad o dato relevante si hubiese. (Anexo 1)

- **Objetivos didácticos:**

- Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.

- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: diapositivas, libro de texto, ordenador, pizarra digital y cuaderno de trabajo.

Actividad 2. Vídeo (5 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con ayuda de los recursos audiovisuales. En esa actividad se muestra a los alumnos un vídeo sobre la D.O. de la Comunidad de Madrid (Anexo 2)

- **Objetivos didácticos:**
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Los **contenidos** de estas actividades son:

- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: ordenador, pizarra digital y vídeo.

Actividad 3. Esquema (5 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con unas plantillas (Anexo 3) que entrega la profesora a los alumnos para que completen el esquema. En esta actividad 3 alumnos buscarán la información que se pide en el esquema sobre cada Denominación de Origen o zona de la Comunidad de Madrid, en su libro de texto e irán comentando en alto lo encontrado para que el resto de sus compañeros rellenen el esquema. El profesor recogerá los esquemas al final la unidad de trabajo.

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.

- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: libro de texto y esquemas.

Actividad 4. Emparejados (25 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula dividiendo a los alumnos que hayan asistido a clase en grupos de 3 personas. La actividad comienza con unas cartas boca abajo, en las que se indican las siguientes características de cada zona de la D.O: el nombre, la superficie, la imagen del sello de calidad, la variedad de uva, el clima... Cada grupo escogerá 2 cartas que dar la vuelta con la finalidad de encontrar características relacionadas. Cada vez que un grupo escoja 2 cartas sobre la misma zona de la D.O, retirará esas cartas del juego, y las guardará hasta finalizar el juego, contando como 1 punto por cada 2 cartas que tengan al terminar (Anexo 4).

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Aprender a planificar el tiempo de trabajo del que disponen.
 - Desarrollar habilidades sociales.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: cartas del juego.

Actividad 5. Clase magistral (45 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula. El profesor explicará las Denominaciones de Origen presentes en la Castilla la Mancha (La Mancha, Valdepeñas, Mondéjar, Almansa, Uclés, Ribera del Júcar, Jumilla, Manchuela y Méntrida) teniendo en cuenta la superficie, localización, el clima, el tipo de suelo, las variedades de uva de la zona y si alguna curiosidad o dato relevante si hubiese. (Anexo 1)

- **Objetivos didácticos:**

- Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

- Los **contenidos** de estas actividades son:

- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:

- UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

- Los **materiales** utilizados son: diapositivas, libro de texto, ordenador, pizarra digital y cuaderno de trabajo.

Actividad 6. Vídeos (10 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con ayuda de los recursos audiovisuales. En esa actividad se muestra a los alumnos un vídeo relacionado con las D.O. de Castilla la Mancha (Anexo 2).

- **Objetivos didácticos:**

- Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.

- Los **contenidos** de estas actividades son:

- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:

- UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

- Los **materiales** utilizados son: ordenador, pizarra digital y vídeo.

Actividad 7. Esquema (10 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con unas plantillas (Anexo 3) que entrega la profesora a los alumnos para que completen el esquema. En esta actividad, 9 alumnos buscarán la información que se pide en el esquema sobre cada Denominación de Origen de Castilla la Mancha, en su libro de texto e irán comentando en alto lo encontrado para que el resto de sus compañeros rellenen el esquema. El profesor recogerá los esquemas al final la unidad de trabajo.

- **Objetivos didácticos:**

- Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
- Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
- Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

- Los **contenidos** de estas actividades son:

- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: libro de texto y esquemas.

Actividad 8. Pasapalabra (45 minutos). La actividad se lleva a cabo en grupos de 3 alumnos. El juego se basa en el conocido programa televisivo “Pasapalabra”. La profesora entrega a cada grupo una cartulina en la que se encuentra el rosco e irá plasmado cada pregunta en la pizarra digital. Los alumnos irán anotando en la misma cartulina las respuestas del juego. (Anexo 5)

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Aprender a planificar el tiempo de trabajo del que disponen.
 - Desarrollar habilidades sociales.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

- ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
- ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: cartulinas con el rosco, diapositivas con las preguntas, ordenador y pantalla digital

Actividad 9. Clase magistral (15 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula. El profesor explicará la Denominación de Origen presente en Extremadura y las zonas en la que se subdivide (Ribera Alta, Ribera Baja, Matanegra, Tierra de barros, Cañamero y Montánchez), teniendo en cuenta la superficie, localización, el clima, el tipo de suelo, las variedades de uva de la zona y si alguna curiosidad o dato relevante si hubiese. (Anexo 1)

- **Objetivos didácticos:**
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

- ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
- ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: diapositivas, libro de texto, ordenador, pizarra digital y cuaderno de trabajo.

Actividad 10. Vídeo (5 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con ayuda de los recursos audiovisuales. En esa actividad se muestra a los alumnos un vídeo sobre la D.O. de Extremadura (Anexo 2).

- **Objetivos didácticos:**
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: ordenador, pizarra digital y vídeo.

Actividad 11. Esquema (5 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con unas plantillas (ver Anexo) que entrega la profesora a los alumnos para que completen el esquema. En esta actividad, 6 alumnos buscarán la información que se pide en el esquema sobre cada Denominación de Origen o zona de la Comunidad de Madrid, en su libro de texto e irán comentando en alto lo encontrado para que el resto de sus compañeros rellenen el esquema. El profesor recogerá los esquemas al final la unidad de trabajo (Anexo 3).

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.

- ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
- ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: libro de texto y esquemas.

Actividad 12. Crucigrama y sopa de letras (25 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula. El profesor divide la clase en grupos de 3 alumnos y les entrega 1 sopa de letras y un crucigrama. Los alumnos deberán encontrar una serie de palabras siguiendo las indicaciones de cada juego. (Anexo 6)

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Presentar de manera ordenada y a tiempo todas las entregas exigidas.
 - Aprender a planificar el tiempo de trabajo del que disponen.
 - Desarrollar habilidades sociales.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: crucigrama y sopa de letras.

Actividad 13. Trabajo grupal (2 horas). La actividad se lleva a cabo en el aula de informática. El profesor hace 4 grupos y reparte las Denominaciones de Origen de la Comunidad Autónoma de Andalucía, de tal forma que a cada grupo le toque una D.O. (Condado de Huelva, Málaga-Sierras de Málaga, Montilla-Moriles y Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda). Los grupos deberán buscar información sobre la Denominación de Origen que les haya tocado y realizar un póster con información relevante de la forma más original y creativa posible.

- **Objetivos didácticos:**
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O.
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: libro de texto, ordenador y demás recursos digitales, libros de la biblioteca y cuaderno de trabajo.

Actividad 15. Exposición del trabajo (1 hora). La actividad se lleva a cabo en el aula. Los alumnos deberán presentar su póster al resto de los compañeros durante un tiempo aproximado de 15 minutos. Todos los integrantes del grupo deberán participar en la exposición de forma ordenada y equitativa. Además de apoyarse en el póster realizado, podrán hacerlo en recursos audiovisuales.

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.

- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: ordenador, pantalla digital, cartulinas.

Actividad 16. Esquema (5 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula con unas plantillas (Anexo 3) que entrega la profesora a los alumnos para que completen el esquema. En esta actividad 4 alumnos buscarán la información que se pide en el esquema sobre cada Denominación de Origen de Andalucía en su libro de texto, e irán comentando en alto lo encontrado para que el resto de sus compañeros rellenen el esquema. Servirá de repaso de la sesión anterior ayudándoles a realizar la Actividad 17 de forma más satisfactoria. El profesor recogerá los esquemas al final la unidad de trabajo.

- **Objetivos didácticos:**
 - Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
 - Trabajar en equipo y mostrar una buena disposición hacia el resto de los compañeros.
 - Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
 - Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
 - Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.
- Los **contenidos** de estas actividades son:
 - Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.
- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: libro de texto y esquemas.

Actividad 17. Kahoot. Juego online (50 minutos). La actividad se lleva a cabo en el aula y será el único juego que se realice de forma individual. El profesor presentará el juego en la pantalla digital. En esta sesión está permitido el uso del móvil como recurso imprescindible para el desarrollo de la actividad. Las preguntas tienen un tiempo determinado para ser respondidas por cada uno de los alumnos con su teléfono móvil (Anexo 7).

- **Objetivos didácticos:**

- Aplicar los conocimientos teóricos vistos durante las sesiones anteriores.
- Presentar de manera ordenada y a tiempo todas las entregas exigidas.
- Aprender a planificar el tiempo de trabajo del que disponen.
- Reconocer sellos de calidad que presentan los vinos de las distintas comunidades autónomas.
- Identificar distintas variedades de uva, así como procesos productivos.
- Mostrar actitud y participación en las actividades realizadas en clase.

- Los **contenidos** de estas actividades son:

- Reconocimiento del origen geográfico y varietal de las D.O,
 - ✓ Regiones productoras en España.
 - ✓ Figuras de calidad. Denominaciones de Origen. Variedades más representativas.
 - ✓ Clima y suelo. Influencia en la tipicidad de los vinos en función de la ubicación de los viñedos.
 - ✓ Variedades de uva de vinificación. Características organolépticas de cada una de ellas. Técnicas de vinificación.

- La **unidad de competencia** desarrollada es la única relacionada con el ciclo formativo de grado superior de vitivinicultura:
 - UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- Los **materiales** utilizados son: móvil, ordenador, pantalla digital, juego online.

6.7 Evaluación

El apartado de evaluación de la unidad de trabajo 12. Denominaciones de Origen del sur de España se divide en los siguientes puntos, con la finalidad de recoger todas las consideraciones a tener en cuenta.

6.7.1 Estrategia de evaluación del proceso de aprendizaje

La evaluación de unidad de trabajo 12. será continua, siguiendo un proceso formativo e integrador. Como se indicaba en la Programación didáctica, se tendrán en cuenta una gran variedad de instrumentos de evaluación, con la finalidad de calificar los resultados de aprendizaje que cada alumno ha adquirido durante el proceso de enseñanza.

A continuación, se muestran los criterios de aprendizaje vinculados a los resultados de aprendizaje, que se encuentran subrayados, y que tienen relación con la unidad de trabajo desarrollada. Éstos, han sido extraídos del Real Decreto 1688/2007:

- Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.

Criterios de evaluación:

- Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras.

- Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región.
- Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen.
- Se han identificado los atributos «varietales».
- Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración.
- Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.

6.7.2 Procedimientos e instrumentos de evaluación

En la unidad de trabajo nº 12, se realizarán una serie de actividades a lo largo del desarrollo de la U.T., con el objetivo de valorar el proceso de aprendizaje de los alumnos. Así mismo, la evaluación continua pretende que los alumnos superen satisfactoriamente la unidad de trabajo de forma más sencilla, basando el aprendizaje en el entendimiento, la constancia y el trabajo diario.

A continuación, se muestran los porcentajes otorgados a cada unidad de trabajo del bloque 5, que engloba la unidad de trabajo desarrollada, y dos unidades de trabajo más con las que presenta relación:

Bloque 5. Vinos de España. (40% de la calificación final de la 2ª sesión de evaluación)

Ut 12. Denominaciones de origen del sur de España (33% de la calificación final del Bloque 5)

Ut 13. Denominaciones de origen del norte de España (33% de la calificación final del Bloque 5)

Ut 14. Denominaciones de origen del este de España y las Islas (33% de la calificación final del Bloque 5)

Se utilizarán una serie de instrumentos que se muestran a continuación, y que serán una pieza clave para calificar la evaluación continua del alumno:

– **Instrumentos:**

- ✓ Observación: teniendo en cuenta la asistencia al aula, la actitud, participación... La observación se lleva a cabo en todas las sesiones de la unidad de trabajo, durante las clases magistrales, actividades, exposiciones...

La observación representa el 10% de la unidad de trabajo.

- ✓ Análisis de producciones: se incluye en esta categoría todo tipo de tareas, trabajos, esquemas etc., que el profesor recogerá a los alumnos para calificar. Se hace referencia a los esquemas que los alumnos van realizando a lo largo de la unidad de trabajo. El profesor los recogerá al final las sesiones para calificarlos, y se los devolverá a los alumnos para que los utilicen para estudiar. También se incluyen en este grupo, las respuestas y resultados obtenidos en cada actividad.

Las producciones de los alumnos constituyen el 20% de la unidad de trabajo.

- ✓ Intercambios orales: se incluyen las exposiciones, puestas en común, preguntas, interacciones, presentaciones etc. Estos intercambios orales, se centran principalmente en la exposición del trabajo que realizan los alumnos sobre las Denominaciones de Origen de Andalucía.

La exposición oral representa el 30% de la unidad de trabajo.

- ✓ Pruebas: hace referencia a la prueba que tendrá lugar al finalizar el Bloque temático 5.

La prueba tiene un peso del 40% de la unidad de trabajo.

6.7.3 Sistema de calificación

En cuanto al sistema de calificación de la unidad de trabajo se tendrá en cuenta un sistema numérico que asigne a los estudiantes una calificación, en una escala del 0 al 10, presentado el rango de calificación en la Tabla 6:

Tabla 6. Rango de calificaciones globales

ENTRE 0- 1,49	ENTRE 1,50-2,49	ENTRE 2,50-3,49	ENTRE 3,50-4,99	ENTRE 5-5,49	ENTRE 5,50- 6,49	ENTRE 6,50-7,49	ENTRE 7,50-8,49	ENTRE 8,50-9,49	ENTRE 9,50-10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Se realizará una prueba al finalizar el bloque temático 5. Vinos de España, que recogerá contenidos de las siguientes unidades de trabajo:

- 12. Denominaciones de Origen del sur de España
- 13. Denominaciones de Origen del norte de España
- 14. Denominaciones de origen del este de España y las Islas

En dicha prueba parcial se exigirá una nota mínima de tres puntos (sobre diez), para después poder realizar la media aritmética y tener opción a superar 3ª sesión de evaluación. Por tanto, en esta unidad de trabajo se prescindirá de la realización de una prueba al terminar dicha U.T.

Para superar la unidad de trabajo 12 es necesario que la calificación del alumno sea igual o superior a 5 puntos sobre 10, tras tener en cuenta todas las actividades evaluables y la calificación de la prueba del bloque 5. Se seguirá el mismo criterio para las demás unidades de trabajo (13 y 14) pertenecientes al bloque 5. Vinos de España

6.8 Atención a la diversidad y flexibilización

Cómo se ha comentado en la Programación didáctica, en el curso de 2º del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, se encuentra un alumno que presenta TDAH, y por tanto precisa de una adaptación curricular no significativa.

Al ser una adaptación curricular no significativa, no es necesaria la modificación de ninguno de los elementos curriculares, sin embargo, a continuación, se presentan una serie de alternativas o variaciones, que pueden ayudar a este alumno a superar de manera satisfactoria el módulo sin un tener que realizar un esfuerzo extra al de sus compañeros.

La metodología de Aprendizaje Basada en Juegos que se lleva a cabo durante la unidad de trabajo 12. Denominaciones de Origen del sur de España, tiene como finalizar facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje a este alumno. La incorporación de actividades lúdicas pretende facilitar el aprendizaje a este alumno, incluyendo dinámicas con las que esté más familiarizado.

En el apoyo específico que se lleva a cabo con el alumno se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Favorecer el trabajo en equipo para fomentar la participación del alumno en el grupo, haciendo los grupos de forma que se encuentre a gusto con sus compañeros y desempeñe un papel relevante dentro del mismo.
- Seguimiento del alumno, su actitud y calificaciones de forma continuada durante toda la unidad de trabajo.
- En cuanto a las pruebas, se procurará que la redacción de la misma este en un lenguaje conocido para dicho alumno, destacando palabras claves y con cierta ayuda personalizada durante las pruebas.
- Contacto estrecho con la familia para entender de forma integral la situación.
- Corrección personalizada de las tareas, teniendo en cuenta el esfuerzo realizado.

- Fomento de su motivación mediante refuerzos positivos y propuestas de mejora.
 - Adaptación de la disposición del aula tanto durante las actividades teóricas como durante las actividades lúdicas para evitar distracciones del alumno, favoreciendo así su concentración durante las sesiones.
- Flexibilización

En el caso de alumnos adultos, con algún tipo de problema de conciliación familiar o laboral, y que hayan acudido a hablar con el jefe de estudios, tutor o demás profesores para explicar la situación, se tendrá en cuenta el carácter de la Formación Profesional, y en la unidad de trabajo 12. Denominaciones de Origen del sur de España se proponen las siguientes adaptaciones para estos casos excepcionales.

- Los trabajos grupales, se sustituirán por trabajos individuales en su gran mayoría. Se espera que sus compañeros entiendan y respeten su situación.
- Así mismo se fijarán las fechas de las pruebas en base a la disponibilidad de estos alumnos, adaptándose a los horarios que les convengan.
- Deberán realizar algún trabajo, actividad o tarea extra para cumplir con la evaluación continua de esta unidad de trabajo, en el caso de haber faltado a todas las sesiones.

En caso de no asistir a las sesiones dedicadas a esta unidad de trabajo y de no realizar las tareas o trabajos encargados por el profesor, estos alumnos deberán examinarse en las pruebas finales realizadas al final de cada evaluación.

6.9 Evaluación global de la unidad de trabajo

Unidad de Trabajo: nº12. Denominaciones de Origen del sur de España

Módulo: Cata y cultura vitivinícola

Curso: 2º Curso

Ciclo: Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura

Curso académico: 2024-2025

- Resultados de la evaluación:

Nº alumnos en la unidad de trabajo: 15

Nº de alumnos que superan la unidad de trabajo:

Resultados por actividades sesiones de evaluación:

Nº de alumnos que superan la actividad 4:

Nº de alumnos que superan la actividad 8:

Nº de alumnos que superan la actividad 12:

Nº de alumnos que superan la actividad 16:

Indicadores de logro:

Valoración de 1 a 5: 1 muy negativo 2 insuficiente 3 medio 4 bueno 5 muy bueno

Grado de satisfacción de asistencia a clase:

Grado de satisfacción de participación en actividades:

Grado de satisfacción de actividades de refuerzo:

Comentarios:

Adecuación de la metodología a los objetivos y criterios de la evaluación:

Adecuación de los recursos didácticos a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de las situaciones de aprendizaje y actividades a los objetivos y criterios de evaluación:

Comentarios:

Adecuación de medios humanos de apoyo a los objetivos y criterios de evaluación:
Adecuación de medios materiales a los objetivos y criterios de evaluación:
Adecuación de distribución de espacios y dependencias a los objetivos y criterios de evaluación:
Adecuación del calendario, horario y temporización a los objetivos y criterios de evaluación:

Comentarios:

Contribución de la metodología al buen clima del aula:
Contribución de las actividades al buen clima del aula:
Contribución del grupo y su proceso de enseñanza-aprendizaje al buen clima del centro:

Comentarios:

Grado de desarrollo cuantitativo del currículo (resultados de aprendizaje):
Grado de desarrollo cualitativo del currículo (objetivos y criterios de evaluación):
Grado de desarrollo cualitativo del currículo (metodología):
Grado de desarrollo cualitativo del currículo (recursos):
Grado de desarrollo cualitativo del currículo (actividades complementarias):

Comentarios:

Grado de desarrollo de la adaptación curricular no significativa (alumno con TDAH):
Grado de flexibilización del currículo ante necesidades personales:

Comentarios:

Grado de satisfacción con la estrategia evaluadora:

Grado de satisfacción de los instrumentos de evaluación:

Grado de satisfacción del sistema de corrección y calificación:

Comentarios:

Valoración global (de 1 a 5) de la unidad de trabajo de acuerdo con los logros obtenidos durante su desarrollo:

Comentario final:

7. Conclusiones

El presente Trabajo de Fin de Máster (TMF), ha recogido todos los conocimientos y experiencias adquiridas durante el desarrollo del Máster en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas, en la especialidad de Tecnología Agraria, Alimentaria y Forestal.

Se diseña una programación didáctica para el Módulo de Cata y Cultura Vitivinícola impartido en el 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura. Esta programación recoge todos los aspectos del currículo, y en ella se desarrollan las metodologías que se seguirán a lo largo del curso escolar 2024/2025, así como los recursos, materiales y equipamientos que serán necesarios. Se describe como se llevará a cabo la evaluación de los alumnos esperando la adquisición de competencias y contenidos propuestos.

En cuanto a la unidad de trabajo diseñada “Denominaciones de Origen del sur de España”, se lleva a cabo la implementación de metodologías novedosas, procurando fomentar la motivación, participación y el aprendizaje significativo de los alumnos. No se rechazan las metodologías tradicionales, sino que se combinan con metodologías activas de aprendizaje, pudiendo así extraer lo mejor de cada una de ellas.

Se introduce ligeramente el uso de las TIC's, procurando superar la falta de cobertura del centro, debido a la anchura de las paredes de piedra del monasterio. Para ello se proyectan distintas actividades en las que se fomenta el uso responsable de las tecnologías, siendo utilizadas como fuente de información o como recurso para el desarrollo de actividades lúdicas.

Es necesario destacar que el diseño tanto de la programación didáctica como de la unidad de trabajo se desarrollan para un contexto educativo específico, sin embargo, ambas pueden extrapolarse a cualquier otro contexto aplicando ciertas variaciones, teniendo en cuenta la edad y las características del alumnado.

En conclusión, todos y cada uno de los apartados de este TFM han sido elaborados con la finalidad de mejorar el rendimiento académico, la motivación y participación, el aprendizaje significativo, así como el desarrollo de competencias para la vida personal y profesional de los estudiantes. Por ellos, este trabajo pretende ser una contribución a la mejora de la práctica educativa y un incentivo para que los docentes sigan investigando y adoptando innovaciones pedagógicas que respondan a las necesidades de los estudiantes de hoy en día.

8. Bibliografía

8.1 Referencias bibliográficas

Alonso García, S. (2017). Programación didáctica y de la U.T. “Fitopatología: generalidades y agentes infecciosos” para el módulo profesional ‘Principios de sanidad vegetal’ en el CIFP “La Espina” (Valladolid). <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/26489>

Andrés Quintana, J.M (2019). Diseño de Programación Didáctica para mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje en el Módulo profesional Industrias Derivadas, del primer curso de Grado Superior, del Ciclo formativo de Vitivinicultura impartido en el C.I.F.P. San Rafael de La Santa Espina (Castromonte, Valladolid) <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/38318>

Aprender y enseñar la cultura de la vid y del vino. (s.f.) Web la vitivinicultura hace escuela. <https://lavitiviniculturahaceescuela.com/actividades/>

Barco, E. (2002) El sector vitivinícola en el siglo XXI. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_dyc/dyc_2002_65_2_2_33.pdf

Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.fega.gob.es/es/pepac-2023-2027/intervenciones-sectoriales/sector-vitivinicola>

Goicoechea, C. El sector vitivinícola español en la Comunidad Europea. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_1992_2_78_79.pdf

Gómez-Martín M., Gómez-Martín, P. y González-Calero, P. (2004) Aprendizaje basado en juegos. *Icono* 14 (4). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1335379>

Hernández Arteaga, I, Alvarado Pérez J. y Luna S.M, (2015). Creatividad e innovación: competencias genéricas o transversales en la formación profesional. *Revista virtual. Universidad Católica del Norte*. <http://34.231.144.216/index.php/RevistaUCN/article/view/620>

Michavila, F. (2009). La innovación educativa. oportunidades y barreras. Universidad Politécnica de Madrid. <https://doi.org/10.3989/arbor.2009.extran1201>

Millán Vázquez de la Torre, G. (2012). Las denominaciones de origen y las rutas del vino en España: un estudio de caso. Revista de ocio y turismo, 2012, 5: 41-65. ISSN: 1888-6884. <https://ruc.udc.es/dspace/handle/2183/12152>

Ministerio de Educación, Formación Profesional Deportes. <https://todofp.es/inicio.html>

R. Bernabéu, R, Olmeda, M. y Díaz, M (2011). Wine consumer preference structure and attitudes towards designation of origin. The case of Castilla-La Mancha. Universidad Politécnica de Valencia. <https://doi.org/10.7201/earn.2005.09.03>

Real Martínez, S., Ramírez Fernández, S., Bermúdez Martínez, M. y Pino Rodríguez, A.M^a. (2020). Las metodologías empleadas en la innovación educativa Aula de Encuentro, 22 (1), pp. 57-80. <https://shre.ink/DZLx>

Turismo de Castilla la Mancha (2024). <https://www.turismocastillalamancha.es/de-vinos/denominacion-de-origen-y-pagos/>

Vitivinicultura. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/vitivinicultura/default.aspx>

Web Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid. (s.f.) <https://vinosdemadrid.es/>

Web Oficial de Turismo de Andalucía. (s.f.) Denominaciones de Origen. <https://www.andalucia.org/es/gastronomia/denominaciones-de-origen/>

Web Oficial Turismo de Extremadura. (2024)
<https://www.turismoextremadura.com/es/ven-a-extremadura/Denominaciones-de-origen>

Yin, R. (1944). Investigación sobre estudio de casos diseño y métodos. *Applied Social Research Methods Series*, 5.
<https://panel.inkuba.com/sites/2/archivos/YIN%20ROBERT%20.pdf>

Zabala-Vargas, S., Ardila-Segovia, D., García-Mora, L. y De Benito-Crosetti, B. L. (2020). Aprendizaje Basado en Juegos (GBL) aplicado a la enseñanza de la matemática en educación superior. Una revisión sistemática de literatura. *Formación Universitaria*, 13(1), pp. 13-26. <https://doi.org/10.4067/s0718-50062020000100013>

8.3 Normativa

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional.
- Orden ECI/3858/2007, de 27 de diciembre, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de las profesiones de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas.
- Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Decreto 52/2009, de 3 de septiembre, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura en la Comunidad de Castilla y León.
- Orden EDU/2243/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

9. Anexos

Anexo 1.

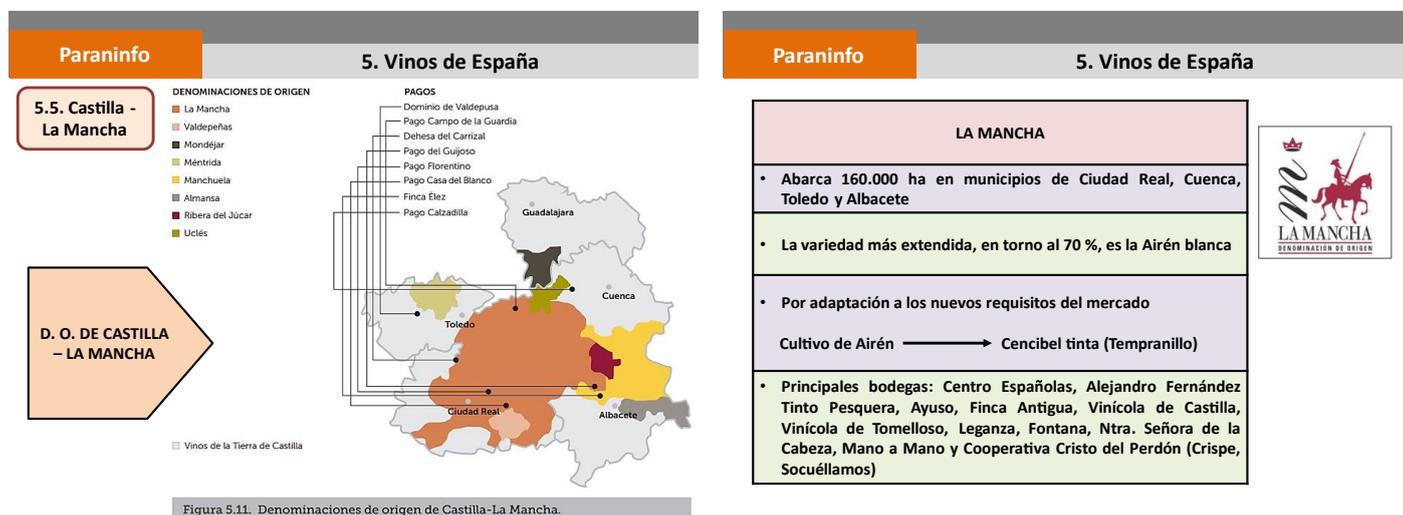
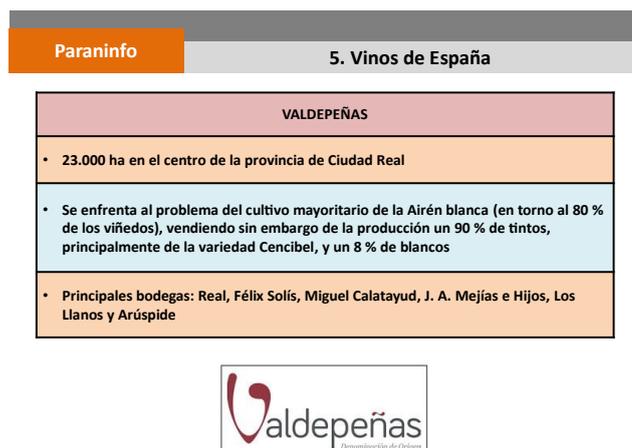


Figura 5.11. Denominaciones de origen de Castilla-La Mancha.



Paraninfo **5. Vinos de España**

VINOS DE PAGO DE CASTILLA-LA MANCHA	D. O. Pago Campo de La Guardia-Bodega Martúe (Toledo)
	D. O. Dehesa del Carrizal-Bodega Dehesa del Carrizal (Ciudad Real)
	D. O. Dominio de Valpusa-Bodega Marqués de Griñón (Toledo)
	D. O. Finca Élez-Bodega Manuel Manzanque (Albacete)
	D. O. Guijoso-Bodega Sánchez Muliterno (Albacete)

Figura 5.13. Etiquetas de vinos de pago de Castilla-La Mancha.

Paraninfo **5. Vinos de España**

5.11. Comunidad de Madrid

D. O. COMUNIDAD DE MADRID
• Arganda
• Navalcarnero
• San Martín de Valdeiglesias

Figura 5.24. Denominaciones de origen de la Comunidad de Madrid.

Paraninfo **5. Vinos de España**

VINOS DE MADRID
<ul style="list-style-type: none"> Tres subzonas diferenciadas: <ul style="list-style-type: none"> Arganda: Malvar, Airén y Tinto Fino (Tempranillo) Navalcarnero: Garnacha San Martín de Valdeiglesias: Garnacha y Albillo
<ul style="list-style-type: none"> El catálogo de variedades tintas está compuesto por la mayoritaria Garnacha (27 %) y Tempranillo (10 %), a las que se suman Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
<ul style="list-style-type: none"> De las blancas, la más cultivada es la Malvar (20 %) seguida de la Airén (11 %), Albillo y Parellada
<ul style="list-style-type: none"> Bodegas: Jeromín, Ricardo Benito, Tagonius, El Regajal, Viñardul, Castejón, Pablo Morate, Álvaro de Luna y Jesús Díaz

Paraninfo **5. Vinos de España**

5.7. Extremadura

D. O. DE EXTREMADURA
Ribera del Guadiana
• Tierra de Barros
• Montánchez
• Ribera Alta
• Ribera Baja
• Matanegra
• Cañamero

Figura 5.16. Denominaciones de origen de Extremadura.

Paraninfo **5. Vinos de España**

5.7. Extremadura

CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE EXTREMADURA

- Grandes extensiones de viñedos, de variedades blancas
 - ✓ Graneles para exportación
 - ✓ Aguardientes
 - ✓ Vinos de mesa
- Modernización con cultivo de Tempranillo (50%) en detrimento de blancas

Paraninfo **5. Vinos de España**

D. O. RIBERA DEL GUADIANA

- Reconversión importante en cuanto a la modernización de bodegas y viñedo
- El 50 % del cultivo lo acapara la variedad Tempranillo
- 25 000 ha adscritas a la denominación, conformada por seis subzonas

- Tierra de Barros
- Montánchez
- Ribera Alta
- Ribera Baja
- Matanegra
- Cañamero



Paraninfo **5. Vinos de España**

5.1. Andalucía



Vinos andaluzes con Denominación de Origen Protegida (D. O. P.)

- Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
- Montilla-Moriles
- Málaga-Sierras de Málaga
- Condado de Huelva

Figura 5.2. Denominaciones de origen de Andalucía.

Paraninfo **5. Vinos de España**

MONTILLA MORILES



- Vinos dulces con Pedro Ximénez
- Se producen Finos, Amontillados, olorosos y de forma destacada los dulces de Pedro Ximénez, e incluso algunas bodegas apuestan por sacar al mercado una variedad de añada
- Se apuesta por cambiar la imagen de elaborador únicamente de generosos, y no solo se fabrican los blancos jóvenes sino que también se dedican a la elaboración de tintos.
- Principales bodegas: Alvear, Toro Albalá, Robles, Aragón y Cía. y Pérez Barquero

Paraninfo **5. Vinos de España**

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA



- Elaborador de vinos generosos, valiosos y singulares, de tradición milenaria
- Variedad Palomino como gran protagonista (más del 90 %), además de Pedro Ximénez y Moscatel
- Finos y Manzanillas, olorosos y Amontillados, vinos dulces de Pedro Ximénez y Moscatel a partir de uvas pasificadas
- Indicaciones de edad en los vinos V. O. S. (*Vinum Optimum Signatum*) y V. O. R. S. (*Vinum Optimum Rare Signatum*), 20 y 30 años respectivamente
- Principales bodegas: González Byass, Pedro Domecq, Osborne, Barbadillo, Emilio Lustau, Hidalgo, Argueso, Sánchez Romate, Williams y Humbert, Pedro Romero y Garvey

Paraninfo **5. Vinos de España**

MÁLAGA-SIERRAS DE MÁLAGA



- Vinos dulces con Pedro Ximénez, Moscatel (Málaga Dulce y el Lágrima, empleándose generalmente en este estilo de vinos el sistema de criaderas y soleras)
- Diversificación de productos, incorporando a estos dulces tradicionales blancos, rosados y tintos
- Gran parte de la producción de esta zona, todavía relativamente escasa, queda en el mercado local debido a la alta afluencia de turistas en la región
- Principales bodegas: Quitapenas, Tierras de Molina, López Hermanos, Los Bujeos-El Juncal, Vetas y Federico Schatz

Paraninfo **5. Vinos de España**

CONDADO DE HUELVA



- Tradicionalmente se han elaborado vinos generosos, el Condado Pálido, de crianza biológica, y el Condado Viejo, de crianza oxidativa, desde secos a dulces
- También se han venido produciendo blancos jóvenes sencillos y fáciles de beber
- Principales bodegas: Cádiz, Contraviesa-Alpujarra, Granada Sur-Oeste, Norte de Granada, Laujar Alpujarra, Ribera del Andarax, Desierto de Almería, Córdoba, Sierra Sur de Jaén, Bailén, Los Palacios, Sierra Norte de Sevilla

Anexo 2.

– **COMUNIDAD DE MADRID:**

<https://www.youtube.com/watch?v=MDBe6zYe5Mo>

– **CASTILLA LA MANCHA:**

<https://www.youtube.com/watch?v=Yrbl3gYiFGI>

– **EXTREMADURA:**

<https://www.youtube.com/watch?v=hyH7KKK6QRA>

Anexo 3.

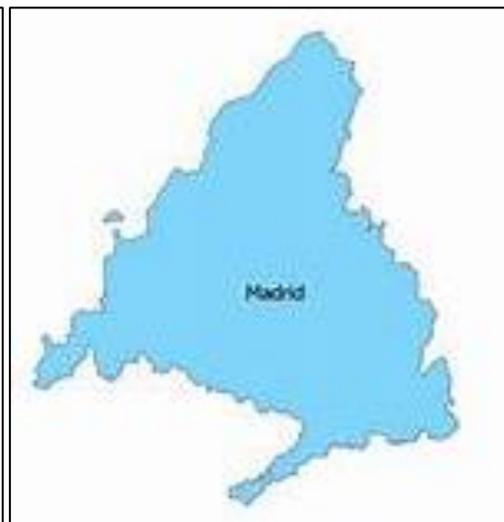
<p>COMUNIDAD AUTÓNOMA: CASTILLA LA MANCHA</p> <p>1. NOMBRE - LA MANCHA</p> <ul style="list-style-type: none">• SUPERFICIE = 160.000 ha• UBICACIÓN = Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete• CLIMA = Continental de carácter extremo• SUELO = variados (arcillosos y arenosos), poco fértiles y con calizas• VARIEDADES:<ul style="list-style-type: none">◦ TINTAS = Cencibel (Tempranillo), Syrah◦ BLANCAS = Airén blanca (70%)• Otros = Produce el 30% del vino español y se coloca a la cabeza en extensión de viñedos <p>2. NOMBRE - VALDEPEÑAS</p> <ul style="list-style-type: none">• SUPERFICIE =• UBICACIÓN =• CLIMA =• SUELO =• VARIEDADES:<ul style="list-style-type: none">◦ TINTAS =◦ BLANCAS =• Otros = <p>3. NOMBRE - MONDÉJAR</p> <ul style="list-style-type: none">• SUPERFICIE =• UBICACIÓN =• CLIMA =• SUELO =• VARIEDADES:<ul style="list-style-type: none">◦ TINTAS =◦ BLANCAS =• Otros =

<p>4. NOMBRE - MÉNTRIDA</p> <ul style="list-style-type: none">• SUPERFICIE =• UBICACIÓN =• CLIMA =• SUELO =• VARIEDADES:<ul style="list-style-type: none">◦ TINTAS =◦ BLANCAS =• Otros = <p>5. NOMBRE - MANCHUELA</p> <ul style="list-style-type: none">• SUPERFICIE =• UBICACIÓN =• CLIMA =• SUELO =• VARIEDADES:<ul style="list-style-type: none">◦ TINTAS =◦ BLANCAS =• Otros = <p>6. NOMBRE - ALMANSA</p> <ul style="list-style-type: none">• SUPERFICIE =• UBICACIÓN =• CLIMA =• SUELO =• VARIEDADES:<ul style="list-style-type: none">◦ TINTAS =◦ BLANCAS =• Otros =

<p>COMUNIDAD AUTÓNOMA: EXTREMADURA</p> <p>1. <u>NOMBRE-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • ZONAS- → • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ Otros - <p>COMUNIDAD AUTÓNOMA: ANDALUCÍA</p> <p>1. <u>NOMBRE - MONTILLA-MORILES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS- ○ Otros - <p>2. <u>NOMBRE - JERÉZ-XERES-SHERRY Y MANZANILLA DE SAN LÚCAR DE BARRAMEDA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • ZONAS- • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ BLANCAS- ○ TINTAS- ○ Otros - 	<p>7. <u>NOMBRE - RIBERA DEL JÚCAR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES - <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS - ○ Otros - <p>8. <u>NOMBRE- UCLÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES - <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS - ○ Otros - <p>9. <u>NOMBRE - JUMILLA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES - <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS - ○ Otros -
<p>COMUNIDAD AUTÓNOMA: COMUNIDAD DE MADRID</p> <p>1. <u>NOMBRE - NAVALCARNERO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - <ul style="list-style-type: none"> UBICACIÓN - CLIMA - UBICACIÓN - CLIMA - • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS - ○ Otros - <p>2. <u>NOMBRE - ARGANDA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ Otros - <p>3. <u>NOMBRE - SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • ZONAS- → • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS - 	<p>3. <u>NOMBRE - CONDADO DE HUELVA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS- ○ Otros - <p>4. <u>NOMBRE - MÁLAGA-SIERRAS DE MÁLAGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUPERFICIE - • UBICACIÓN - • CLIMA - • SUELO - • VARIEDADES: <ul style="list-style-type: none"> ○ TINTAS - ○ BLANCAS- ○ Otros -

Anexo 4. EMPAREJADOS





ALMANSA

VINOS DE MADRID

LA MANCHA

JUMILLA

VALDEPEÑAS

RIBERA DEL GUADIANA

MÉNTRIDA

RIBERA DEL JÚCAR

MÓNDEJAR

MANCHUELA

UCLÉS

JEREZ-XERES-SHERRY

RIBERA DEL JÚCAR

NAVALCARNERO

CONDADO DE HUELVA

ARGANDA

MONTILLA-MORILES

**SAN MARTÍN DE
VALDEIGLESIAS**

**MÁLAGA-SIERRA DE
MÁLAGA**

TIERRA DE BARROS

MATANEGRA

RIBERA BAJA

RIBERA ALTA

CAÑAMERO

MONTÁNCHEZ

Anexo 5.

D. O. DE CASTILLA
- LA MANCHA

5. Vinos de España

pasapalabra

PASAPALABRA

Parainfo

5. Vinos de España

pasapalabra

Empieza por A:

Variedad de uva que ocupa cerca del 50% del viñedo total de Castilla la Mancha

Parainfo

5. Vinos de España

pasapalabra

Empieza por B:

Variedad tinta más cultivada en la Denominación de Origen Manchuela

Parainfo

5. Vinos de España

pasapalabra

Empieza por C:

Variedad de uva que renueva el cultivo de Airén blanca

PISTA: también conocida como Tempranillo

Parainfo

5. Vinos de España

pasapalabra

Empieza por D:

Sello de calidad que hace referencia a la procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

Parainfo

5. Vinos de España

pasapalabra

Empieza por E:

Con el cambio de imagen de los vinos de Castilla la Mancha, se pretende potenciar las ventas, de manera especial en el mercado....

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por F:
Una de las principales bodegas perteneciente a la D.O Valdepeñas

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por G:
Variedad tinta más cultivada en las D.O Mérida, Almansa y Uclés

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por H:
Medida de superficie que equivale a 100 áreas

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por I:
Los vinos de Castilla la Mancha buscan un cambio de _____ para abrirse camino a nuevos mercados internacionales

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por J:
Denominación de Origen presente en 2 Comunidades Autónomas distintas

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por L:
D.O con más extensión de viñedos en España, y productora del 30% del total de vino español

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por M:
Comunidad Autónoma que comparte junto con Castilla la Mancha la D.O Jumilla

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por N:
Número de zonas con Denominación de Origen existentes en la Comunidad Autónoma de Castilla la Mancha

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Contiene la O:
Denominación de Origen ubicada en Guadalajara y bañada por el río Tajo y el Tajuña

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por P:
Parcelas (de pequeñas dimensiones), con unas características particulares de suelo y clima donde una variedad de uva tiene una adaptación óptima al entorno.

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por R:
Denominación de Origen situada al sur de la provincial de Cuenca en la que se cultivan más de 9.000 ha de viñedo

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por S:
Conjunto montañoso que delimita, junto con el río Tajo, la D.O Méntrida

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por T:
Provincia de Castilla la Mancha que incluye las D.O La Mancha, Métrida y Uclés

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por U:
Denominación de Origen con menor número de hectáreas, que engloba 25 municipios de Cuenca y 3 de Toledo

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Empieza por V:
Denominación de Origen con 23.000 ha adscritas y situada en el centro de la provincial de Ciudad Real

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Contiene la Y:
Variedad foránea cuyo cultivo va en aumento en toda Castilla la Mancha

Paraninfo 5. Vinos de España pasapalabra

Contiene la Z:
Nombre de uno de los ocho Pagos existentes en Castilla la Mancha

PREGUNTAS

- **Empieza por A:** Variedad de uva que ocupa cerca del 50% del viñedo total de Castilla la Mancha
- **Empieza por B:** Variedad tinta más cultivada en la Denominación de Origen Manchuela
- **Empieza por C:** Variedad de uva que renueva el cultivo de Airén blanca (PISTA: también conocida como Tempranillo)
- **Empieza por D:** Sello de calidad que hace referencia a la procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida
- **Empieza por E:** Con el cambio de imagen de los vinos de Castilla la Mancha, se pretende potenciar las ventas, de manera especial en el mercado...
- **Empieza por F:** Una de las principales bodegas perteneciente a la D.O Valdepeñas
- **Empieza por G:** Variedad tinta más cultivada en las D.O Méntrida, Almansa y Uclés
- **Empieza por H:** Medida de superficie que equivale a 100 áreas
- **Empieza por I:** Los vinos de Castilla la Mancha buscan un cambio de_____ para abrirse camino a nuevos mercados internacionales
- **Empieza por J:** Denominación de Origen presente en 2 Comunidades Autónomas distintas
- **Empieza por L:** D.O con más extensión de viñedos en España, y productora del 30% del total de vino español
- **Empieza por M:** Comunidad Autónoma que comparte junto con Castilla la Mancha la D.O Jumilla
- **Empieza por N:** Número de zonas con Denominación de Origen existentes en la Comunidad Autónoma de Castilla la Mancha

- **Contiene la O**: Denominación de Origen ubicada en Guadalajara y bañada por el río Tajo y el Tajuña
- **Empieza por P**: Parcelas (de pequeñas dimensiones), con unas características particulares de suelo y clima donde una variedad de uva tiene una adaptación óptima al entorno.
- **Empieza por R**: Denominación de Origen situada al sur de la provincia de Cuenca en la que se cultivan más de 9.000 ha de viñedo
- **Empieza por S**: Conjunto montañoso que delimita, junto con el río Tajo, la D.O Méntrida
- **Empieza por T**: Provincia de Castilla la Mancha que incluye las D.O La Mancha, Méntrida y Uclés
- **Empieza por U**: Denominación de Origen con menor número de hectáreas, que engloba 25 municipios de Cuenca y 3 de Toledo
- **Empieza por V**: Denominación de Origen con 23.000 ha adscritas y situada en el centro de la provincia de Ciudad Real
- **Contiene la Y**: Variedad foránea cuyo cultivo va en aumento en toda Castilla la Mancha
- **Contiene la Z**: Nombre de uno de los ocho Pagos existentes en Castilla la Mancha

Anexo 6.

EXTREMADURA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Horizontal

1. Variedad uva más cultivada en Extremadura
3. Una de las subzonas que conforman la Denominación de Origen
4. Una de las subzonas que conforman la Denominación de Origen
7. Número de zonas que conforman la Denominación de Origen
8. Una de las subzonas que conforman la Denominación de Origen
9. Una de las subzonas que conforman la Denominación de Origen
10. Bebida destilada que se elaboraba a partir del vino en el Siglo XX

Vertical

2. Nombre de la Denominación de Origen
- Extremadura
3. Una de las subzonas que conforman la Denominación de Origen
5. Una de las subzonas que conforman la Denominación de Origen
6. Variedades cultivadas en esta región durante el Siglo XX

D.O VINOS DE EXTREMADURA

D	D	T	X	B	O	V	N	S	M	J	R	M	T
G	H	I	U	L	K	I	C	E	O	V	I	A	K
A	H	E	P	A	L	A	X	I	R	W	B	T	Q
G	M	R	W	N	S	F	D	S	I	J	.	A	S
U	O	R	U	C	C	D	E	E	B	Q	G	N	B
A	N	A	L	A	X	U	V	I	E	G	U	E	C
R	T	B	P	S	F	O	D	C	R	H	A	G	A
D	Á	A	Z	O	I	E	Y	N	A	P	D	R	Ñ
I	N	R	Q	U	L	Q	M	Z	A	R	I	A	A
E	C	R	C	O	Z	T	I	P	L	U	A	X	M
N	H	O	N	N	U	U	E	K	T	X	N	U	E
T	E	S	P	D	M	I	H	A	A	V	A	B	R
E	Z	T	E	M	P	R	A	N	I	L	L	O	O
Q	Q	E	G	I	Q	A	P	R	H	M	Z	G	S

Anexo 7.

<p>4 - Quiz Castilla la Mancha busca un cambio de imagen, para abrirse camino al mercado...</p> <p><input type="checkbox"/> Español ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Europeo ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Interior ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Exterior ✓</p>	<p>7 - Quiz El clima continental de la D.O La Mancha se caracteriza por:</p> <p><input type="checkbox"/> Abundantes precipitaciones y gran insolación ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Escasa pluviosidad y escasa insolación ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Escasa pluviosidad y gran insolación ✓</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Abundante pluviosidad y escasa insolación ✗</p>
<p>5 - Quiz ¿Cuántas hectáreas están adscritas a la D.O La Mancha?</p> <p><input type="checkbox"/> 40.000 ha ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 160.000 ha ✓</p> <p><input type="checkbox"/> 23.000 ha ✗</p> <p><input type="checkbox"/> 120.000 ✗</p>	<p>8 - Verdadero o falso Los suelos de la D.O La Mancha son muy variados y en general, muy fértiles</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✓</p>
<p>6 - Quiz ¿En qué provincias NO se encuentra la D.O La Mancha?</p> <p><input type="checkbox"/> Ciudad Real ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Cuenca ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Guadalajara ✓</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Albacete ✗</p>	<p>9 - Quiz La D.O Valdepeñas cultiva alrededor de:</p> <p><input type="checkbox"/> 40.000 ha ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 23.000 ha ✓</p> <p><input type="checkbox"/> 9.000 ha ✗</p> <p><input type="checkbox"/> 2.000 ha ✗</p>
<p>Preguntas (47)</p> <p>1 - Quiz ¿Qué porcentaje de viñedo se cultiva en Castilla la Mancha de la variedad Airén blanca?</p> <p><input type="checkbox"/> 30% ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 50% ✓</p> <p><input type="checkbox"/> 80% ✗</p> <p><input type="checkbox"/> 90% ✗</p>	<p>11 - Verdadero o falso La bodega Félix Solís acapara el 40% de la producción de la D.O Valdepeñas</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✗</p>
<p>2 - Quiz En Castilla la Mancha la variedad Airén blanca se va renovando con el cultivo de:</p> <p><input type="checkbox"/> Bobal ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Malvar ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Tempranillo ✓</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Garnacha tinta ✗</p>	<p>12 - Verdadero o falso La D.O Valdepeñas vende un 90% de tintos de Tempranillo y solamente un 8% de blancos de Airén</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✗</p>
<p>3 - Verdadero o falso Castilla la Mancha cuenta con 8 zonas con D.O y con 9 pagos</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✓</p>	<p>13 - Verdadero o falso La D.O Mondéjar cultiva algo más de 9.000 ha</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✓</p>
	<p>14 - Quiz El suelo de la D.O Mondéjar está bañado por los ríos...</p> <p><input type="checkbox"/> Arandilla y Tajo ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Jarama y Tajuña ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Tajo y Tajuña ✓</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Tajo y Ebro ✗</p>

15 - Quiz
En la D.O Mondéjar, las variedades mayoritarias son:

- Tempranillo y Malvar ✓
- Moscatel y Verdejo ✗
- Macabeo y Verdejo ✗
- Tempranillo y Sauvignon Blanc ✗

16 - Quiz
La D.O Mérida se encuentra entre el Tajo y...

- Sierra Nevada ✗
- Sistema Ibérico ✗
- Cordillera Bética ✗
- Sierra de Gredos ✓

17 - Verdadero o falso
La D.O Mérida cultiva cerca de 9.000 ha al norte de Albacete

- Verdadero ✗
- Falso ✓

18 - Quiz
La variedad principal de la D.O Mérida es la...

- Syrah ✗
- Tempranillos ✗
- Bobal ✗
- Garnacha tinta ✓

19 - Verdadero o falso
La D.O Manchuela abarca 4.000 ha en municipios de Cuenca y Albacete

- Verdadero ✓
- Falso ✗

20 - Quiz
Las variedades blancas autorizadas de la D.O Manchuela son:

- Macabeo y Albillo ✓
- Malvar y Sauvignon Blanc ✗
- Verdejo y Moscatel ✗
- Merseguera y Malvasia ✗

21 - Verdadero o falso
En las variedades tintas de la D.O Manchuela, la Bobal se utiliza para tintos y la Cencibel para rosados

- Verdadero ✗
- Falso ✓

22 - Verdadero o falso
La principal fuente de ingresos de la D.O Almansa se debe a la elaboración de graneles

- Verdadero ✓
- Falso ✗

23 - Verdadero o falso
En la D.O Almansa las variedades autorizadas principales son la Garnacha tintorera y la Bobal

20 s

- Verdadero ✗
- Falso ✓

24 - Quiz
La D.O Ribera del Júcar (Cuenca), cultiva más de...

- 1.500 ha ✗
- 4.000 ha ✗
- 7.000 ha ✗
- 9.000 ha ✓

25 - Verdadero o falso
Desde 2007 la D.O Ribera del Júcar incluye las variedades Petit Verdot, Cabernet Franc y Moscatel de grano menudo

- Verdadero ✓
- Falso ✗

26 - Verdadero o falso
La D.O Uclés abarca 25 municipios de Cuenca y 3 de Toledo

- Verdadero ✓
- Falso ✗

27 - Quiz
Las variedades tintas autorizadas en la D.O Uclés son la Cencibel y ...

- Bobal ✗
- Monastrell ✗
- Garnacha tinta ✓
- Malvar ✗

28 - Quiz
La D.O Jumilla se encuentra en Castilla la Mancha y ...

- Valencia ✗
- Murcia ✓
- Albacete ✗
- Aragón ✗

29 - Verdadero o falso
Las variedades principales de la COMUNIDAD DE MADRID son la Monastrell y la Bobal

20 s

- Verdadero ✓
- Falso ✗

30 - Quiz
En la Comunidad de Madrid buscan recuperar vinos tradicionales como...

20 s

- Moscateles ✓
- Crianzas ✗
- Verdejos ✗
- Espumosos ✗

31 - Verdadero o falso
La D.O Málaga tiene 15.000 ha y está dividida en 2 zonas

20 s

- Verdadero ✓
- Falso ✗

LOS VINOS DE ESPAÑA. UNA PROPUESTA DE UNIDAD DE TRABAJO DENTRO DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA PARA EL MÓDULO DE CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.

<p>32 - Verdadero o falso La D.O Comunidad de Madrid esta ubicada predominantemente en el sur de la CC.AA.</p> <p>20 s</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✗</p>	<p>36 - Verdadero o falso La D.O Comunidad de Madrid se divide en zonas que son: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias</p> <p>20 s</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✗</p>
<p>33 - Quiz En la D.O Jeréz-Xérès- Sherry, la variedad Bobal acapara el 80%, ¿y la variedad Tempranillo?</p> <p><input type="checkbox"/> 20% ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 8% ✓</p> <p><input type="checkbox"/> 30% ✗</p> <p><input type="checkbox"/> 12% ✗</p> 	<p>37 - Quiz ¿Cuál es la variedad blanca predominante en la D.O Malaga y Sierra de Málaga?</p> <p><input type="checkbox"/> Moscatel ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Bobal ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Merseguera ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Malvasía ✗</p> 
<p>34 - Quiz Donde se encuentra la D.O Condado de Huelva</p> <p>20 s</p> <p><input type="checkbox"/> Ribera del Guadiana ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Sierra de Guadarrama ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Espacio natural de Doñana ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Portugal ✗</p>	<p>38 - Quiz ¿Qué vino se la elabora en la D.O Jeréz-Xérès-Sherry?</p> <p>20 s</p> <p><input type="checkbox"/> Dulces naturales ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Espumoso dulce de Moscatel ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Rancio dulce de Monastrell ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Rosado con variedad Bobal ✗</p>
<p>35 - Verdadero o falso La zonaNavalcarnero es la que menos hectáreas tiene de la D.O Comunidad de Madrid (15.000 ha)</p> <p>20 s</p> <p><input type="checkbox"/> Verdadero ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Falso ✓</p>	<p>39 - Quiz En Extremadura se cultivaban principalmente viñedos de...</p> <p><input type="checkbox"/> Variedades blancas ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Variedades tintas ✗</p> 
<p>40 - Verdadero o falso La D.O de Extremadura recibe el nombre de Ribera del Guadalquivir</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✓</p> 	<p>45 - Quiz ¿Cuál es la variedad tinta protagonista en la D.O Montilla-Moriles?</p> <p>20 s</p> <p><input type="checkbox"/> Garnacha tinta ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Mantonegro ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Fogoneu ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Pedro Ximénez ✓</p>
<p>41 - Verdadero o falso La D.O Ribera del Guadiana está formada por 4 zonas</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✓</p>  <p>42 - Quiz ¿Qué zona de la D.O Ribera del Guadiana falta? Ribera alta, Ribera baja, Tierra de Barros, Matanegra, Montánchez y...</p> <p>20 s</p> <p><input type="checkbox"/> Alto Turia ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Marina Alta ✗</p> <p><input type="checkbox"/> Clariano ✗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Cañamero ✓</p>	<p>46 - Verdadero o falso En la D.O de Málaga y Sierras de Málaga, la variedad blanca más representativa es la Moscatel</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✗</p> 
<p>43 - Quiz La D.O Condado de Huelva cultiva cerca de...</p> <p>20 s</p> <p><input type="checkbox"/> 600 ha ✓</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 300 ha ✗</p>	<p>44 - Verdadero o falso La variedad blanca Manzanilla juega un papel principal en I D.O Manzanilla de Sanlúcar</p> <p>20 s</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verdadero ✓</p> <p><input type="checkbox"/> Falso ✗</p>