

 	<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>	
	<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>	
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016



# IES SAN MARCOS



**MÓDULO:  
2º CFGM  
CURSO: 16/17**

**DATOS DEL CENTRO, CICLO Y MÓDULO****IES San Marcos**

Código: 38002065

C/ Elías Serra Rafols, 9; 38430 Icod de los Vinos. Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922.810.850

email: [38002065@gobiernodecanarias.org](mailto:38002065@gobiernodecanarias.org)**NOMBRE DEL MÓDULO...** Técnico en servicios de restauración

RD 1690/2007, de 14 de febrero

Orden EDU/2216/2009 de 3 de julio

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: .....

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Módulo: **El vino y su servicio**

Código: 0154

Duración: 67 horas (3 horas semanales)

**JUSTIFICACIÓN DEL MÓDULO DENTRO DEL CICLO**

En el presente documento se presenta la Programación Didáctica del Módulo Profesional CÓD 0154 El vino y su Servicio, que está incluido en el CFGM de Técnico de Servicios en Restauración en su segundo año, según el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, que establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y sus enseñanzas mínimas, de conformidad con el Real Decreto 1147/2011, de 29 de junio, que establece la ordenación general de la formación profesional en el sistema educativo, y define en el artículo 9 la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

Asimismo, se debe tomar como referente para elaborar esta Programación Didáctica la Orden Edu/2216/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración, además del Decreto 81/2010, de 8 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Canarias, en lo referente a su organización y funcionamiento, que en su art. 44 define los aspectos que debe reunir la Programación Didáctica. Tomando dicha norma como referencia, la programación didáctica es el documento en el que se concreta la planificación de la actividad docente siguiendo las directrices establecidas por la comisión de coordinación pedagógica, en el marco del proyecto educativo y de la programación general anual.

Además de la normativa señalada anteriormente, se ha tenido en cuenta la siguiente normativa vigente para elaborar esta Programación Didáctica:

**Legislación nacional:**

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, (LOE), en su modificación por la Ley
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

### **Legislación autonómica:**

- Decreto 81/2010, de 8 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Orden de 20 de octubre de 2000, por la que se regulan los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Orden de 3 de diciembre de 2003, por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

El Técnico de Servicios en Restauración desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de la hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración.

Por último, las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes a los que puede acceder el Técnico en Servicios en Restauración son los siguientes:

Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller y auxiliar de servicios en medios de transporte.

El Módulo de El vino y su Servicio consta de 63 horas, distribuidas en tres horas semanales, en una sola sesión, los martes.

## **1. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.

- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

**La formación del Módulo** contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales **a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).**

## 2. OBJETIVOS DEL MÓDULO

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los

mismos.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

### 3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS BÁSICOS

En el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, que establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos específicos de los módulos vienen recogidos como **resultados de aprendizaje**, que concretan los elementos o componentes a adquirir de las competencias, es decir: qué habilidades adquirir, que actitudes desarrollar y que conocimientos aprender. Los Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del Módulo son los siguientes:

#### 3.3.1.- Resultado de aprendizaje y Criterios de evaluación

R.A.1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

C.E.1. Criterios de evaluación :

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.

b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.

d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.

e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.

f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.

g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

C.E.2. Criterios de evaluación :

a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de

vinificación.

- b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.
- d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.
- e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.
- g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**R.A.3.** Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

**C.E.3.** Criterios de evaluación :

- a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.
- b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.
- e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.
- g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.
- h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

C.E.4. Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

R.A.5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.

C.E.5. Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.
- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.
- d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

Los **contenidos básicos** son los que se recogen en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, que establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y sus enseñanzas mínimas y según

la orden EDU/2216/2009 del 3 de julio que establece el currículo oficial, los agrupa en cinco bloques fundamentales:

- Recepción de vinos:
  - Recepción y almacenaje del vino.
  - Condiciones de conservación.
  - Tipos de bodegas y cavas.
  - Equipos de conservación.
  - Condiciones de espacios.
  - El libro de bodega.
  - Bodega de día.
  - Previsiones de consumo, reposición.
  - Rotación de stock.
  - Reserva de vinos.
  - Instrumentos de identificación.
  - Vales de pedido.
- Identificación de vinos:
  - Introducción a la cultura del vino.
  - Historia, Factores culturales y sociales.
  - Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
  - Factores que influyen en el perfil del vino.
  - Vinificación.
  - Variedades de uva.
  - Denominaciones de origen.
  - Vinos internacionales.
- Realización de catas sencillas:
  - La cata.
  - Metodología de la cata.
  - Herramientas.
  - Análisis sensorial.
  - Vocabulario.
- Definición de cartas sencillas de vinos:
  - La carta de vinos. Estructura de las cartas.
  - Nuevas tendencias.
  - Maridaje de vinos y platos.
- Servicio de vinos:
  - Herramientas de servicio.
  - Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
  - Temperatura de servicio.
  - La decantación y la oxigenación.
  - Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales.
  - Procesos de servicio especial. Espumosos y otros.



#### **4. ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NEAE**

Teniendo en cuenta que a los ciclos formativos nos pueden llegar alumnos que presentan alguna necesidad específica de apoyo educativo que se le ha detectado en su etapa de secundaria, tenemos que tener herramientas necesarias para el atendimiento de este alumnado.

La normativa nos dice que “las adaptaciones no supondrán la desaparición de los objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la Competencia General” (Orden del 13 de diciembre de 2010), pero si podemos hacer adaptaciones en otros elementos, como son principalmente, la metodología y los instrumentos de evaluación.

En este grupo no contamos con un alumno con necesidades a la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de canarias.

#### **5. METODOLOGÍA U ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**

En cuanto a las orientaciones metodológicas del Módulo, como punto de partida, se realizará una adaptación al alumnado, partiendo del conocimiento previo del grupo, además se tendrán en consideración los conocimientos previos del mismo como base para la adquisición de nuevos aprendizajes y se adecuará el lenguaje del docente, en la medida de lo posible, a las características del alumnado.

Después de analizar los elementos de capacidad del módulo y de los alumnos y alumnas, se deduce que el proceso de aprendizaje se basa en el “saber hacer”. Por ello, la estructura metodológica a seguir en el desarrollo del módulo profesional será activa y participativa, fundamentada sobre actividades y trabajos que se desarrollan en el aula-taller entre profesor y alumnos, combinando las explicaciones teóricas del profesor con las actividades o tareas de descubrimiento por parte de los alumnos.

Por otro lado, es de vital importancia establecer una conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional, con la finalidad de conseguir aprendizajes competenciales y en todo momento, se fomentará la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo del alumnado.

En cada unidad de trabajo el profesor llevará a cabo una introducción y explicaciones expositivas y demostrativas, que aclaren y fijen los conceptos fundamentales y definiciones necesarias para el desarrollo de las actividades programadas.

Los trabajos en el aula-taller serán ejecutados por los alumnos, de forma individual o en pequeños grupos según los tipos de actividades. Los días que se pueda desarrollar un servicio, se asignarán distintos puestos de trabajo de forma rotativa (servicio de distintas bebidas), con el fin de que todos los alumnos y alumnas realicen los distintos trabajos a desarrollar en un restaurante tipo,

de acuerdo con las instrucciones recibidas.

La realización de los distintos tipos de servicio de restaurante en el aula-taller. Estos servicios serán reales o simulados, dependiendo de que los distintos factores lo hagan posible. Entre estos factores, tendremos siempre en cuenta el tiempo del que disponemos, la preparación de los alumnos y que sus conocimientos previos sean los necesarios.

El tiempo destinado a la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo mediante las prácticas de servicio será de 1 hora. En este tiempo se fijarán destrezas básicas a aplicar en los servicios, así como 1 hora la exposición de contenidos conceptuales en el aula polivalente. Se realizará una prueba teórica de 30 mín. al finalizar cada unidad.

Además de todo lo mencionado anteriormente, se hará uso de las Tic's como recurso, trabajando con distintas páginas web.

Al final de cada sesión, los alumnos y alumnas dedicarán el último cuarto de hora de clase, a realizar un repaso general de lo aprendido o a la puesta a punto del taller, para su nuevo uso por cualquiera de los grupos que conforman el departamento, para conseguir la mejor convivencia del mismo.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento y servicios, así como algunas subfunciones relacionadas con la organización de unidades de producción, tales como la determinación de las ofertas de vinos sencillas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones de aprovisionamiento, servicios y organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas sencillas de vinos relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de vinos.
- La distribución interna y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno, de vinos.
- El servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.
- Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La caracterización y la ejecución de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas básicas para la descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos, así como la formalización de fichas de cata.
- La definición de cartas sencillas de vinos, identificando y asociando vinos y elaboraciones culinarias.
- El reconocimiento y las aplicaciones de uso de los materiales y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de servicios de vinos siguiendo las normas básicas de protocolo de los mismos.

En cuanto a los distintos modelos de enseñanza que se utilizarán a lo largo de las diferentes unidades de trabajo, destacaremos las siguientes:

- 1) **Organizadores previos:** Se utilizará cuando la información a suministrar o el campo de estudios es amplio, se parte de una panorámica general del contenido y de sus relaciones (mapa conceptual, gráfico, esquema...).
- 2) **Deductivo:** Partiendo de categorías y conceptos generales, el alumnado debe identificar y caracterizar los ejemplos concretos que se le suministran.
- 3) **Expositivo:** El profesor suministrará mucha información, organizada y explicada.
- 4) **Enseñanza no directiva:** En la que el alumnado es libre para explorar problemas, para decidir la respuesta y tomar decisiones, según un criterio personal. El profesor no interviene. Este tipo de enseñanza será utilizada en el transcurso de los servicios reales que se realicen en el aula-taller.
- 5) **Enseñanza directiva:** Que servirá como entrenamiento de habilidades y destrezas: se muestra el procedimiento, se realiza una práctica guiada y, después, una práctica autónoma.
- 6) **Simulación:** Se utilizarán simuladores para entrenar y lograr que, cuando se dé la situación real, se sepa actuar adecuadamente.
- 7) **Investigación grupal:** Se realizará la búsqueda de información en grupo, en la que lo más importante es la interacción del alumnado y la construcción colaborativa del conocimiento.
- 8) **Rollplay:** Realizando la dramatización de situaciones “reales”, en las que cada alumno/a asume un rol dado y actúa en relación a él.

Respecto a los agrupamientos, cabe señalar que se utilizarán a lo largo de las diferentes Unidades de Trabajo, ajustándose a las distintas actividades que la constituyen y serán los siguientes:

- **Pequeño grupo o equipos de trabajo.** Teniendo en cuenta que en el mundo profesional en el que se va a desenvolver el alumnado en el futuro se suele trabajar en equipo, es apropiado que los alumnos y alumnas aprendan a manejarse en ese tipo de situaciones que son, además, el marco ideal para que se produzca un aprendizaje cooperativo. Para conseguir que el aprendizaje cooperativo sea efectivo, los grupos serán formados a criterio del profesor, buscando la heterogeneidad o la homogeneidad entre los miembros:

1. **Grupos homogéneos:** El grupo se formará en un momento concreto a partir de intereses y características comunes de sus miembros para afrontar una situación, problema o demanda.
2. **Grupos heterogéneos:** El grupo se formará en un momento concreto con personas que tienen perfiles, características e intereses distintos para afrontar una situación, problema o demanda.
  - **Gran grupo:** Tanto en las clases teóricas como en las prácticas, se plantearán actividades para todo el grupo, de manera que se favorezca la interacción y participación del grupo-aula completo.
  - **Trabajo individual:** el alumnado afronta las situaciones-problemas sin ayuda de otro.

**Grupos interactivos:** intervienen otras personas (expertos, profesionales de otras especialidades, no docentes) que con sus experiencias y conocimientos contribuyen a los aprendizajes y mejora del clima escolar.

## 6. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Como ya hemos apuntado al principio de esta programación, la Evaluación en la Formación profesional está regida por la ORDEN de 20 de octubre de 2000, por la que se regulan los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Teniendo como referente dicha orden, podemos decir que se deben evaluar los *resultados de aprendizaje*, expresados en forma de *objetivos del módulo*, tomando como referentes *los criterios de evaluación* y los *contenidos*.

En el desarrollo del módulo, se irá evaluando (observación directa) en cada una de las unidades de trabajo el aprendizaje de los alumnos y se tomará como referencia los criterios de evaluación y los contenidos de dicha unidad.

Como punto de partida se realizará una *evaluación inicial* al comienzo del Módulo o bien al comienzo de las fases de aprendizaje que se considere necesario, con la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos y alumnas para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos. También puede tener una función motivadora, en la medida en que ayuda a conocer las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.

La evaluación ha de tener como principal objetivo orientar al alumnado y asegurar su aprendizaje, es decir, ha de ser una *evaluación formativa*. Por este motivo las actividades de evaluación no dejan de ser actividades de enseñanza aprendizaje mediante las cuales se forma al alumnado, a través de sus respuestas y actuaciones.

Por otro lado, se realizará la **Evaluación continua**, la evaluación continua se realiza a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar las actuaciones del alumnado.

Asimismo, se llevará a cabo una **Evaluación final**, cuyo objeto es conocer y valorar los resultados conseguidos por el alumnado al finalizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación de cada unidad de trabajo, se utilizarán los siguientes instrumentos: compañerismo, actitud positiva hacia el trabajo, faltas o defectos en la uniformidad y en el aseo, actitud pasiva o negativa, faltas de puntualidad, uso del teléfono móvil en clase, ejercicios y/o pruebas sobre contenidos conceptuales, desarrollo de actividades prácticas en el aula taller, actividades para casa, trabajos y usos de fuentes de información.

Además de lo apuntado anteriormente, para conseguir una valoración del rendimiento del proceso educativo del alumnado, se realizará la **Autoevaluación**, con la que el alumnado valorará su propia actuación y le permitirá reconocer sus posibilidades, limitaciones y cambios que se deberán realizar para mejorar su aprendizaje.

Por otro lado, contamos con la **Coevaluación** que consiste en evaluar el desempeño del alumnado a través de sus propios compañeros, de esta manera se logra identificar los logros personales y grupales, fomentar la participación, reflexión y crítica constructiva ante situaciones de aprendizaje, opinar sobre su actuación dentro del grupo, desarrollar actitudes que se orienten hacia la integración del grupo, mejorar su responsabilidad e identificación con el trabajo, así como emitir juicios valorativos acerca del resto del grupo en un ambiente de libertad, compromiso y responsabilidad.

INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Asimilación de contenidos conceptuales	25%	Pruebas Específicas: escritas y orales (100%)
Desarrollo de contenidos conceptuales	10%	Cuaderno de clase, trabajos y fichas técnicas (100%)
Aplicación de contenidos procedimentales	45%	Práctica diaria / evaluadora (100%)

Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20%	Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad. (100%)
--	-----	---

### - Asistencia.

Teniendo como base la premisa de que el Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración es un tipo de enseñanza presencial, es absolutamente necesario que el alumnado asista a las clases diariamente para poder llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

El derecho a la evaluación continua se perderá faltando a más de un 15% (5% 1<sup>er</sup> apercibimiento, 10% 2<sup>o</sup> apercibimiento) de las horas de un módulo en el caso de las faltas injustificadas. En este módulo en concreto la proporción sería, 8 faltas primer apercibimiento, 16 faltas segundo apercibimiento y 24 faltas tercer apercibimiento.

La falta de asistencia justificada o no a una actividad complementaria podrá llevar implícito la realización de un trabajo o actividad relacionado con los objetivos que se pretendan alcanzar con la dicha actividad.

La falta de asistencia justificada o injustificada supondrá la reducción de nota en las actividades realizadas en la jornada escolar, debido a la imposibilidad de puntuar dichas actividades en las fichas de evaluación semanales.

Los retrasos en los días de servicio podrán llevar consigo la asignación de tareas de office, limpieza u organización de espacios.

### **Sistema de evaluación extraordinaria (pérdida de evaluación continua):**

#### **Normativa que regula este punto:**

- apartado 2 del artículo 41 del Decreto 292/1995 de 3 de octubre.
- Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA Canaria: artículo 2, punto 3 e y 6.bre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.

- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

#### **- Uniformidad.**

Respecto a la uniformidad y teniendo en cuenta la importancia que ello conlleva, cuando un alumno no tiene la uniformidad completa reiteradamente, se le sancionará con - 0,25 puntos sobre la calificación del módulo. Además, las faltas de uniformidad podrán llevar consigo la asignación de tareas de office o limpieza.

#### **- Higiene e imagen personal.**

Se considerará fundamental tener una buena higiene, así como una buena imagen personal, ya que es algo básico para el profesional de la hostelería. Para ello, se tendrán en cuenta los siguientes factores: El alumno debe ir correctamente afeitado, no se podrá usar anillos; las uñas deben ir cortas y sin pintar, no se utilizarán pulseras, relojes, etc, el pelo debe ir corto o debidamente recogido y peinado, no se deben usar perfumes o colonias con olores penetrantes, no usar piercings, ni pendientes que no sean discretos, la uniformidad debe ir correctamente planchada y limpia.

En caso de que exista falta de higiene personal en los días de servicio podrá llevar consigo la asignación de tareas de office o limpieza de los espacios.

#### **-Material obligatorio.**

Se trata del material que va a necesitar el alumnado para poder desarrollar su práctica diaria en clase, y consta de bolígrafo de fácil respuesta, mechero, lito, sacacorchos de dos tiempos y cuaderno de notas.

#### **- Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes**

Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado y con todo el material complementario. En caso contrario la nota del examen será de un "0".

Los exámenes de recuperación sólo podrán aprobarse, alcanzando como nota máxima un cinco.

Los trabajos entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán "0".





## 7. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR EL DESARROLLO Y RESULTADOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Para valorar las diversas metodologías de trabajo tanto personales como la de los compañeros se usarán las reuniones semanales de departamento, así como las del equipo educativo mensualmente, de esta manera, se podrán modificar aquellos factores que se consideren necesarios para una mejor evolución del alumnado.

Además, como docente, realizaré una reflexión sobre mi forma de impartir las clases en las que valoraré los siguientes aspectos:

- Que los objetivos hayan sido adecuados al nivel del grupo y los contenidos son los apropiados para la consecución de los objetivos.
- Que las actividades se hayan secuenciado correctamente y se hayan adaptado a los conocimientos previos del grupo.
- Que las actividades y el clima en el aula hayan sido motivantes para el alumnado.
- Que los recursos utilizados hayan sido los adecuados.
- Que la organización del grupo haya sido la correcta.
- Que se haya logrado un clima de convivencia adecuado y que se haya garantizado la participación de todos los integrantes del grupo-clase.

## 8. SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

TRIMESTRE	U.T.	NOMBRE DE LA UT	TEMP.	% SOBRE RA
1º	0	Presentación del módulo.	3horas.	05
1º	1	Identificación de los vinos	9 horas	14
1º	2	La vinificación y cata sencillas de vinos blancos y rosados	9 horas	14
1º	3	La vinificación y cata sencillas de vinos tintos jóvenes y crianzas	6 horas	10
1º	4	La vinificación y cata sencillas vinos especiales	12hora	19
2º	5	Recepción de vinos	6 horas	10
2º	6	Elaboración de cartas sencillas de vinos	9 horas	14
2º	7	El servicio del vino	9 horas	14
		<b>TOTAL HORAS Y %</b>	<b>63</b>	<b>100,00%</b>

## 9. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Estas serán actividades que supongan una oportunidad de utilizar contextos reales de aprendizaje o que complementen la formación de los alumnos y alumnas. Son de carácter voluntario y no precisan evaluación, aunque fomentan la integración del grupo en diferentes entornos y la interrelación entre el propio grupo y con los demás.

A continuación, se detalla una relación de las mismas:

- Visita a uno o varios establecimientos hoteleros o de restauración.
- Visita a una empresa dedicada a la elaboración de vinos.
- Visita a una escuela de hostelería de la isla.
- Charlas de distintos profesionales del sector.
- Visita a diversos campeonatos y clases magistrales de cata de vinos.

## 10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

La formación del Ciclo se complementará con servicios reales en el Restaurante Pedagógico o Eventos Especiales que vayan surgiendo a lo largo del curso, vinculados al proceso de enseñanza aprendizaje. De estos servicios se conseguirán ventajas para el alumnado y el Departamento, como pueden ser:

- Fomentar la vocación de su profesión al alumnado.
- Aprovechar tanto el material como la materia prima al máximo.
- Acercar al alumnado al entorno profesional.
- Fomentar la responsabilidad e implicación en los alumnos y alumnas.
- Conseguir variedad en las prácticas del Módulo.
- Mejor aprendizaje del alumnado.

## 11. ESTRATEGIAS PARA DESARROLLAR LA EDUCACIÓN EN VALORES, PLANES Y PROGRAMAS

Teniendo en cuenta los planes y programas integrados en el centro, se pretende promover la formación integral del alumnado mediante el desarrollo de la educación en valores, y por ello es necesario que estén presentes en todos los módulos del ciclo.

Para ello trataremos los siguientes puntos:

- **Educación para la salud:** La alimentación es una de las claves para mantener una buena salud y la importancia del trabajo que realiza el alumnado es evidente en este aspecto, por lo que debe regirse responsabilidad. En este módulo se hará hincapié en la importancia de una buena alimentación sana y equilibrada y en consumo responsable de bebidas alcohólicas.
- **Educación ambiental:** Se hará especial hincapié en el tema de reciclaje, ya que durante el día a día de nuestros talleres se generan muchos residuos (cajas, vidrios, plásticos, etc...) y

se recalcará el uso responsable de los recursos naturales como el agua, electricidad, etc, participando de este modo en el proyecto **Red ECOS** y en el de **Aula + Sostenible**

- **Educación democrática, cívica y ética de nuestra sociedad:** Se respetarán las normas de convivencia y se fomentará el respeto a la diversidad y la resolución de conflictos.
- **Educación multicultural.** La diversidad cultural entre los distintos países es un patrimonio muy valioso que hay que conocer para valorar a todas las personas por igual. Los alumnos y alumnas deben conocer la cultura de otros pueblos con la finalidad de respetar sus culturas y aprender de ellas, por ello se realizarán elaboraciones típicas de los distintos países en el aula-taller.
- **Educación para la convivencia:** Se valorarán aspectos como el respeto hacia los miembros de la comunidad educativa, el buen desempeño del trabajo en equipo y el respeto y buen uso de los materiales e instalaciones del centro.
- **Cultura gastronómica de la Comunidad:** Teniendo muy presente la Comunidad donde se desarrollan nuestras clases, tendremos como referente en el proceso de aprendizaje del Módulo la cultura gastronómica de nuestras islas.
- **Educación para la igualdad de género:** La educación juega un papel central en la transmisión de estos valores. Mediante nuestra práctica educativa se puede contribuir a la transformación de las discriminaciones a las que este proceso pueda dar lugar. De esta forma estaremos haciendo posible que cada persona desarrolle plena y libremente sus valores, potencialidades, preferencias y expectativas vitales. Para conseguirlo, se presentarán mujeres y hombres en situaciones de igualdad, tanto en el ámbito profesional como en otros comunes. Además, se procurará en la medida de lo posible el uso de un lenguaje coeducativo-incluyente.

## 12. UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD TRABAJO Nº 0: Presentación del módulo

**TIEMPO ESTIMADO: 3 Horas (1 sesiones de 3 horas)**

#### OBJETIVOS

1. Conocer la planificación global de desarrollo del módulo, así como a los miembros del grupo.
2. Comprender los criterios que serán considerados y aplicados por la profesora en la gestión del proceso formativo.
3. Identificar los derechos y obligaciones como estudiante, en relación con el módulo.
4. Comprender las principales interrelaciones que se dan entre las unidades didácticas del módulo y entre este y los demás que lo constituyen.
5. Identificar los conocimientos previos del alumnado en relación con los que se deben alcanzar en el módulo.

#### CONTENIDOS

<b>CONCEPTO (contenidos soporte)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cualificaciones que constituyen el ciclo y relación con el módulo.</li> <li>• Contribución del módulo al logro de los objetivos del ciclo.</li> <li>• Objetivos del módulo</li> <li>• Criterios de evaluación del módulo y de las unidades didácticas.</li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de las relaciones existentes entre los módulos del ciclo y las de éste con las cualificaciones que le sirven de referente.</li> <li>• Identificación y registro en el soporte adecuado de los aspectos, normas y elementos que se planteen en torno a cuestiones disciplinares, metodológicos, relacionales, etc.</li> </ul>

<b>ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN INICIAL</b>
<p>A1. Presentación de alumnos y alumnas y profesor o profesora. (55 mín.)</p> <p>A2. Presentación de los elementos que componen la programación. (30 mín.)</p> <p>A3. Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo. (25 mín.)</p> <p>A4-E1 Identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar. (55 mín.)</p>

<b>UNIDAD TRABAJO Nº 1: Identificación de los vinos</b>	
<b>TIEMPO ESTIMADO: 9 Horas (3 sesiones de 3 horas)</b>	
<b>OBJETIVOS GENERALES.</b>	<b>COMPETENCIAS P.P.S.</b>
a), b), c), d), e),f), g), h), i)	a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
<p>R.A.2. : Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.</p> <p>C.E.2. : c),e),f),g),h)</p>	
<b>CONTENIDOS</b>	

<b>CONCEPTO (contenidos soporte)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C1.Introducción a la cultura del vino.Historia, Factores culturales y sociales.</li> <li>- C2. Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos</li> <li>- C3. Factores que influyen en el perfil del vino.El clima, el terreno y la disposición del viñedo, la vid, y variedades empleadas en vinificación.</li> <li>- C4. Reglamento INDO y consejo regulador.</li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1. Describir la cultura del vino dentro de nuestro entorno.</li> <li>• P2. Categoría de los vinos según la ley del vino del 2003</li> <li>• P3. Emplear la incidencia sobre distintos perfiles de vino.</li> <li>• P4. Aplicar estatuto del vino nacional e internacional.</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>

- A1. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.
- A.2. Responsabilizarse de la correcta utilización de los reglamentos INDO
- A.3. Valorar la importancia que tiene el vino en el área de la gastronomía nacional e Internacional. .

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- A1. Investigación sobre la cultura del vino.
- Considerar aspectos básicos del vino en su desarrollo histórico
- A2. Tipos y clasificación de los vinos.
- Variedad y calidad para todos los gustos y bolsillos
- A3. Ejemplos de los distintos consejos reguladores a nivel nacional e internacional.
- Descubrir los métodos permitidos en la elaboración de los vinos.
- A4. Prueba teórica de contenidos.

**UNIDAD TRABAJO Nº 2: La vinificación y cata sencillas de vinos blancos y rosados**

**TIEMPO ESTIMADO: 9 Horas (3 sesiones de 3 horas)**

**OBJETIVOS GENERALES.**

**a), b), c), d), e), f),g), h), i)**

**COMPETENCIAS P.P.S.**

**a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA.2: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

RA.3: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

C.E.2: a),b),d),h)

C.E.3: a),b),c),d),e),f),g),h),i),j)

**CONTENIDOS**

**CONCEPTO (contenidos soporte)**

- C1. Pasos elementales de cata, utilizando las herramientas y vocabulario propio en este proceso.
- C2. Agentes en la vinificación de vinos blancos y rosados
  - ✓ Vendimia
  - ✓ Estrujado o pisa y despalillado
  - ✓ Ecurrido o extracción del mosto y prensado.
  - ✓ Defangado
  - ✓ Fermentación Alcohólica.
  - ✓ Descube
  - ✓ Trasiego
  - ✓ Clarificación y estabilización.
  - ✓ Crianza y embotellado.
- C3. Tipos y características de uvas blancas.
- C4. Términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y sabores de los vinos blancos.

<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1. Fases y procedimientos de cata. Herramientas</li> <li>• P2. Vinificación en vinos blancos y rosados.</li> <li>• P3. Utilizar las principales uvas en la vinificación de vinos blancos y rosados</li> <li>• P4. Análisis sensorial de los vinos blancos y rosados</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A1. Responsabilizarse de la correcta utilización de las herramientas de cata</li> <li>-A2. Respetar las normas de seguridad e higiene en la manipulación de uvas para elaborar vino.</li> <li>-A3. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.</li> <li>-A4. Tener curiosidad por distinguir las fases sensoriales de los vinos blancos y rosados.</li> <li>-A5. Valorar la importancia que tiene el consumo de alimentos y vinos.</li> </ul>

<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A1. Métodos de cata y características organolépticas de los vinos blancos y rosados. Fases de cata, herramientas y vocabulario</li> <li>- A2. Descubrir métodos de elaboración de vinos blancos y rosados Relacionar los procesos de elaboración al tipo de uva</li> <li>- A3. Prueba teórica de contenidos.</li> </ul>

<b>UNIDAD TRABAJO N° 3: La vinificación y cata sencillas de vinos tintos jóvenes y crianzas</b>	
<b>TIEMPO ESTIMADO: 6 Horas (2 sesiones de 3 horas)</b>	
<b>OBJETIVOS GENERALES.</b>	<b>COMPETENCIAS P.P.S.</b>
<b>a), b), c), d), e),f), g), h), i)</b>	<b>a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).</b>
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
<p>RA.2: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.</p> <p>RA.3: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.</p> <p>C.E.2: a),b),d),h)</p> <p>C.E.3: a),b),c),d),e),f),g),h),i),j)</p>	
<b>CONTENIDOS</b>	

<b>CONCEPTO (contenidos soporte)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C1. Agentes en la vinificación de vinos tintos <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vendimia, Estrujado o pisa y despalillado</li> <li>✓ Maceración,Remontado</li> <li>✓ Sangrado y prensado</li> <li>✓ Fermentación alcohólica y malo láctica</li> <li>✓ Trasiego</li> <li>✓ Clarificación, filtración y tipificación.</li> <li>✓ Crianza y embotellado.</li> </ul> </li> <li>- C2. Tipos y características de uvas tintos.</li> <li>- C3. Términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y sabores de los vinos</li> </ul>

<p>tintos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- C4. Pasos elementales de cata, utilizando las herramientas y vocabulario propio en este proceso.</li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- P1. Proceso de elaboración de vinos tintos</li> <li>- P2. Utilizar las principales uvas en la vinificación de vinos tintos</li> <li>- P3. Análisis sensorial de los vinos tintos</li> <li>- P4. Fases y procedimientos de cata. Herramientas</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A.1 Respetar las normas de seguridad e higiene en la manipulación de uvas para elaborar vino tintos.</li> <li>-A2. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.</li> <li>-A.3 Tener curiosidad por distinguir las fases sensoriales de los vinos tintos.</li> <li>-A4. Responsabilizarse de la correcta utilización de las herramientas de cata</li> <li>-A5. Valorar la importancia que tiene el consumo de alimentos y vinos</li> </ul>

<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A1. Descubrir métodos de elaboración de vinos tintos Relacionar los procesos de elaboración al tipo de uva</li> <li>- A2. Métodos de cata y características organolépticas de los vinos tintos Fases de cata, herramientas y vocabulario</li> <li>- A3. Relacionar el maridaje de vinos tintos a la oferta gastronómica. Aplicar los vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.</li> <li>- A4. Prueba teórica de contenidos.</li> </ul>

<b>UNIDAD TRABAJO Nº 4: La vinificación y cata sencillas de vinos especiales</b>	
<b>TIEMPO ESTIMADO: 12 Horas (4 sesiones de 3 horas)</b>	
<b>OBJETIVOS GENERALES.</b>	<b>COMPETENCIAS P.P.S.</b>
a), b), c), d), e), g), h), i)	a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
<p>RA.2: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.</p> <p>RA.3: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.</p> <p>C.E.2: a),b),d),h)</p> <p>C.E.3: a),b),c),d),e),f),g),h),i),j)</p>	
<b>CONTENIDOS</b>	

<b>CONCEPTO (contenidos soporte)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C1. Agentes en la vinificación de vinos espumosos, cava y champagne. Vino base, Tiraje, Segunda fermentación (cava, fermentación botella y granvas).</li> </ul>

- C2. Términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y sabores de los vinos espumosos, cavas y champagne.
- C3. Agentes en la vinificación de vinos de crianza biológica y vinos de Andalucía occidental  
Finos,Amontillados,Olorosos (palo cortado, cream),Pedro Ximenez.
- C4. Términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y sabores de los vinos de crianza biológica y vinos de Andalucía occidental
- C5. Pasos elementales de cata, utilizando las herramientas y vocabulario propio en este proceso.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- P1. Proceso de elaboración de vinos espumosos, cavas y champagne.
- P2. Proceso de elaboración de vinos crianza biológica y vinos de Andalucía occidental
- P3. Análisis sensorial de los vinos espumosos, cavas, champagne y de los vinos crianza biológica y vinos de Andalucía occidental
- P4. Fases y procedimientos de cata. Herramientas

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- A1. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.
- A2. Tener curiosidad por distinguir las fases sensoriales de los vinos espumosos, cavas, champagne y de los vinos de crianza biológica y vinos de Andalucía occidental.
- A3. Responsabilizarse de la correcta utilización de las herramientas de cata
- A4. Valorar la importancia que tiene el consumo de alimentos y vinos
- A5. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- A1. Descubrir métodos de elaboración de vinos espumosos, cavas y champagne.  
Relacionar los procesos de elaboración al tipo de uva
- A2.Métodos de cata y características organolépticas de los vinos espumosos, cavas y champagne y de vinos de crianza biológica y vinos de Andalucía occidental  
Fases de cata, herramientas y vocabulario
- EA1. Descubrir métodos de elaboración de vinos de crianza biológica y vinos de Andalucía occidental  
Relacionar los procesos de elaboración al tipo de uva.
- A4. Prueba teórica de contenidos.

**UNIDAD DE TRABAJO N° 5: Recepción del vino**

**TIEMPO ESTIMADO: 6 Horas (2 sesiones de 3 horas)**

**OBJETIVOS GENERALES.**

**a), b), c), d), e), g), h), i)**

**COMPETENCIAS P.P.S.**

**a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA.1.: Recepciona diferentes tipos de vinos reconociendo sus condiciones de almacenaje.

C.E.1.: a),b),c),d),e),f),g)

**CONTENIDOS**

**CONCEPTO (contenidos soporte)**



<ul style="list-style-type: none"> <li>- C1. Recepción de los diferentes tipos de vinos reconociendo sus condiciones de almacenaje.</li> <li>- C2. Utensilios y herramientas en el mantenimiento de bodega y cavas</li> <li>- C3. La bodega y conservación de los vinos.</li> <li>- C4. Soporte físico, la limpieza y la ventilación. Temperatura de bodega.</li> <li>- C5. Revisión del libro de bodega. Entrada y salida de vales.</li> <li>- C6. Organización de espacios y la distribución de los vinos.</li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- P1. Describir el proceso de recepción de los vinos en el almacén.</li> <li>- P2. Utilizar los equipos, útiles y herramientas para la conservación de vinos</li> <li>- P3. Mantenimiento de la bodega y cavas</li> <li>- P4. Aprender los procesos de conservación de los vinos blancos, rosados, tintos y cavas</li> <li>- P5. Emplear los distintos sistemas de control de vinos. Registro del libro de bodega</li> <li>- P6. Aplicar las normas de protocolo en la reposición y previsiones de bodega de vinos.</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A.1. Tener curiosidad por ampliar los conocimientos en el campo vinícola.</li> <li>-A.2. Respetar el protocolo en la recepción de vinos.</li> <li>-A.3. Usar método y pulcritud en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.</li> <li>-A.4. Aplicar de forma adecuada las normas en materia de higiene, manipulación y conservación.</li> </ul>
<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A1. Recepción y distribución de vinos Recepción de almacenaje del vino.</li> <li>- A2. Métodos de mantenimiento y conservación de vinos Procesos de conservación de los vinos blancos, rosados, tintos y cavas</li> <li>- A3. Reposición y previsiones de consumo. Normas de protocolo en la reposición y previsiones de bodega de vinos</li> <li>- A4. Prueba teórica de contenidos.</li> </ul>

## UNIDAD TRABAJO N° 6: Elaboración de cartas sencillas de vinos

**TIEMPO ESTIMADO: 9 Horas (3 sesiones de 3 horas)**

**OBJETIVOS GENERALES.**

a), b), c), d), e), g), h), i)

**COMPETENCIAS P.P.S.**

a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA.4.: Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

C.E.4.: a),b),c),d),e),f)

**CONTENIDOS**

**ONCEPTO (contenidos soporte)**

- C1. Distribución en la confección de la carta de vinos
  - Vinos blancos, rosados y tintos nacionales
  - Cavas y Champagne.
  - Vinos extranjeros; blancos y tintos.
  - Oportos.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aperitivos.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- C2. Tipos y característicos de cartas de vinos en función de la oferta y tipología del establecimiento.</li> <li>- C3. Explorar las nuevas tendencias en la elaboración de carta de vinos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por tipo de vinificación.</li> <li>• Por procedencia geográfica.</li> <li>• Por características sensoriales del vino.</li> <li>• Por variedad de uva.</li> <li>• Por grupos de platos.</li> </ul> </li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- P1. Etapas y pasos a seguir en la confección de cartas de vinos.</li> <li>- P2. Aplicar normas de protocolo en la confección de cartas de vinos según la oferta y tipología del establecimiento.</li> <li>- P3. Emplear las nuevas tendencias en el diseño de carta de vinos.</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A.1 Respetar las normas de seguridad e higiene en la manipulación de elaboración de cartas de vinos.</li> <li>- A2. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.</li> <li>- A.3 Tener curiosidad por distinguir las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vinos</li> </ul>
<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A1. Proyecto y método de elaborar una carta de vinos tradicional Distribución y organización de la carta de vinos según la oferta y tipología del establecimiento.</li> <li>-A2. Diseño de las nuevas tendencias en la carta de vinos. Emplear las nuevas tendencias en el diseño de carta de vinos.</li> <li>-A3. Prueba teórica de contenidos.</li> </ul>

<b>UNIDAD TRABAJO Nº 7: El servicio del vino</b>	
<b>TIEMPO ESTIMADO: 9 Horas (3 sesiones de 3 horas)</b>	
<b>OBJETIVOS GENERALES.</b>	<b>COMPETENCIAS P.P.S.</b>
<b>a), b), c), d), e), g), h), i)</b>	<b>a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).</b>
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
RA.5.: Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico. C.E.5.: a),b),c),d),e),f),g),h),i),j)	
<b>CONTENIDOS</b>	
<b>CONCEPTO (contenidos soporte)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C1. Elementos y útiles empleados en el servicio.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacacorchos.</li> <li>• Decantadores.</li> <li>• Copas.</li> <li>• Termómetros.</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Y otros.</li> <li>- C2. Respetar las temperaturas de servicio en función del vino.</li> <li>- C3. Términos aplicables para decantar y oxigenar, jarrear o airear el vino.</li> <li>- C4. Reconocer las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos</li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- P1. Utilizar las herramientas empleadas en el servicio del vino.</li> <li>- P2. La bodega y la conservación de los vinos.</li> <li>- P3. Utilizar los métodos para decantar y a otros contornos del vino</li> <li>- P4. Fases y procedimiento en el servicio del vino</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A.1 Responsabilizarse de la correcta utilización de las herramientas para el servicio del vino.</li> <li>-A2. Respetar las normas de seguridad e higiene en la conservación de los vinos.</li> <li>-A3. Espíritu de compañerismo y colaboración en el desempeño de las tareas encomendadas.</li> <li>-A4. Tener curiosidad por distinguir las nuevas tendencias en el servicio de los vinos</li> </ul>
<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A1. Manejar los útiles y herramientas necesarias en el servicio del vino al cliente Utilizar las herramientas empleadas en el servicio del vino.</li> <li>-A2. Servicio de vinos blancos, rosados, tintos, cavas, vinos generosos y vinos dulces Describir los pasos y actuaciones en el servicio del vino respetando las normas de protocolo en la mesa.</li> <li>-A3. Prueba teórica de contenidos.</li> </ul>

### **13. MATERIALES, RECURSOS, REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS, ENLACES WEB, ETC.**

Los recursos y materiales serán variados y adecuados a las competencias profesionales que los alumnos y alumnas deben desarrollar. A continuación, se enumera una relación de ellos:

#### **1. Aulas:**

Aula polivalente con cañón proyector para presentaciones y vídeos que se expondrán a lo largo del curso. Taller-cafetería para realizar las clases prácticas. Aula medusa y biblioteca para búsqueda de información.

#### **2. Material específico de servicios:**

Uniformidad específica de servicios, que consta de camisa negra de manga larga, pantalón negro de camarero, mandil francés, zapatos negros, cinturón negro y calcetines negros.

#### **3. Utensilios:**

Lito blanco, sacacorchos de dos tiempos, mechero, bloc de notas, bolígrafo de fácil respuesta, libreta de apuntes.

#### **4. Material de consulta para el alumnado:**

Ordenadores del aula medusa, libros de la biblioteca del centro

#### 5. Recursos didácticos del profesor:

Se contará con los apuntes y ordenador portátil propios de la profesora, además de los siguientes libros de referencia:

- El vino y su servicio, Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela. Editorial Paraninfo.
- Sumillería. El vino y su servicio, Andrés Oliva de paz, Editorial Síntesis.

#### 6. Recursos didácticos tecnológicos:

Revista digital y recursos web, así como la utilización de EVAGD, que faciliten la adquisición de los contenidos, además de medios audiovisuales y ordenadores del Centro.

- Curso El Diseño de la Programación Didáctica en Las Enseñanzas de Formación Profesional  
Autores del curso: Antonio Jesús Rodríguez Pérez, Juan Francisco Cabrera de León.

- Páginas web de consulta:

[https://es.wikipedia.org/wiki/Anexo:Vinos\\_de\\_Espa%C3%B1a](https://es.wikipedia.org/wiki/Anexo:Vinos_de_Espa%C3%B1a)<sup>a</sup>

<http://www.cecrv.eu/denominaciones-origen/>

- Empresas de distribución:

- <https://www.vinofilos.es/>
- <https://www.coallagourmet.com/>