

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0154	O viño e o seu servizo	2018/2019	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARCELINO VIDAL GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo MP0154- O viño e o seu servizo, pertencente ao Ciclo medio de servizos en restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de Técnico en servizos en restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e auto emprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

- Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327_2 (Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

-UC 1046_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa.

-UC 1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.

-UC 1048_2: servir viños e prestar información básica sobre eles.



- UC 1049_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería.
- UC 1050_2: xestionar o bar e cafetería.
- UCO711_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería.
- UC1051_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O viño.	Nesta UD aprenderase a relacionar a historia da viticultura e do viño coa súa evolución, a definir o viño e identificar a composición que caracteriza a súa tipoloxía asociándoa cos compoñentes do acio e da uva e identificar as principais variedades viníferas. Tamén se aprenderá a relacionar e caracterizar os procesos e os factores que interveñen na vinificación.	16	7
2	Operativa de adega.	Nesta UD aprenderase a caracterizar os espazos e equipamentos para o viño, a calcular as cantidades de almacenaxe de stock e pedidos así coma o seu tratamento documental e de almacenaxe respectando a rotación. Tamén se aprenderá a realizar o aprovisionamento interno consonte ás necesidades do servizo e a identificar os viños da clientela e a aplicar a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	9	10
3	O servizo do viño.	Nesta UD aprenderase a servir viños empregando recursos e técnicas acaídas segundo ás características do viño e do tipo de servizo e protocolo. Tamén se aprenderá a atender ás demandas da clientela procurando solucións e a realizar as operacións aplicando a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	21	15
4	Iniciación á cata.	Nesta UD aprenderase a identificar a metodoloxía e fases da cata de viños, instalacións e útiles, características organolépticas e defectos básicos, empregando o vocabulario propio e respectando a normativa hixiénico-sanitaria.	10	7
5	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas de viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata, empregando o vocabulario propio e realizando propostas de maridaxe.	21	15
6	Cata de viños tranquilos internacionais.	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas de viños tranquilos internacionais a través da súa cata, empregando o vocabulario propio e realizando propostas de maridaxe.	11	9
7	Cata de viños especiais.	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas e defectos básicos de viños especiais, a través da súa cata empregando o vocabulario propio, realizando propostas de maridaxe.	14	10
8	Xeografía vitivinícola galega e española.	Nesta UD aprenderase a relacionar e caracterizar as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva, cos tipos de viño máis representativos e coas súas características.	15	10
9	Xeografía vitivinícola internacional.	Nesta UD aprenderase a relacionar e caracterizar as rexións e DO da vitivinicultura internacional, as condicións ambientais e as variedades de uva cos tipos de viño máis representativos e coas súas características.	8	7
10	A carta de viños.	Nesta UD aprenderase a identificar tipos de cartas de viños e describir a súa estrutura, a identificar criterios de escollo para a incorporación ou rotación acordes á oferta gastronómica, expectativas da clientela e a estratexia comercial. Tamén se aprenderá a reconecer as tendencias na elaboración de cartas de viño.	15	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O viño.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
CA2.2 Identifícaronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.2.1 Identifícaronse basicamente os compoñentes do acio e da uva relacionándoos coa composición do viño.
CA2.2.2 Asociáronse os factores climatolóxicos, edafolóxicos e culturais coa influencia na viticultura.
CA2.2.3 Definiuse o viño, identifícaronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.
CA2.3 Identifícaronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
0CA2.10 Relacionáronse os acontecementos máis relevantes da historia da viticultura e do viño coa súa evolución ao longo do tempo.

4.1.e) Contidos

Contidos
Aproximación á historia da vitivinicultura.
A vide e o viñado.
Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica.
Factores que inflúen no perfil do viño: edafolóxicos, climatolóxicos, xenéticos, tecnolóxicos e humanos.
Variedades de uva: aptitudes enolóxicas, adaptación climática e implantación xeográfica.
Procesos de vinificación de viños brancos, tintos, rosados, claretes, escumosos e xenerosos doces e secos.
Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, madeiras, envases e tapóns.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Operativa de adega.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA1.10.2 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

4.2.e) Contidos

Contidos
Procedementos de cálculo de necesidades segundo existencias, estado de evolución e previsión de consumo.
Sistemas de identificación de viños de clientes.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Recepción e almacenaxe do viño, e rexistro de datos e/ou documentos.
Condicións de conservación, local, situación, características, moblaxe e instalacións da adega.
Equipamentos de conservación e sistemas de control de temperatura, humidade, ventilación, etc.
Sistemas de clasificación, organización e control de viños.
Libro de adega e aplicacións informáticas.
Vales de pedido de aprovisionamento interno.



Contidos

Adega de día: servizo, reposición conforme o consumo previsto e regulación de temperaturas.

Reserva de viños.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O servizo do viño.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.9.1 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

4.3.e) Contidos

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc.
OTratamento de queixas e suxestións da clientela, e solucións alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Temperatura de servizo en función da tipoloxía de viños e das condicións ambientais de servizo.



Contidos

Decantación e osixenación: aplicacións e procedementos.

Identificación dos tipos e dos estados do viño indicativos da necesidade de aplicación de procedementos de decantación e/ou osixenación .

Servizo do viño: fases e procedementos habituais.

Métodos de servizo dos viños consonte as fórmulas de restauración.

Determinación da localización para o servizo de viños.

Protocolo aplicable ao servizo dos viños.

Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Iniciación á cata.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecerse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecerse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identifícaronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identifícaronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7 Identifícaronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.4 Identifícaronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.
CA3.10 Identifícaronse os defectos máis comúns a través da cata.
0 CA3.10.1 Identifícaronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.11.1 Aplícase a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de cata de viños.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cata: definición e tipoloxía; aplicacións na restauración.
0Aplicación das medidas de prevención conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Metodoloxía da cata: condicións espaciais, moblaxe e útiles de cata.
Técnicas de cata: preparación de mostras; e métodos de percepción e análise de características visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.
Ferramentas.
Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto). Avaliación das percepción sensoriais, determinación básica do limiar sensorial. Vocabulario específico de percepción visuais, olfac
Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto).



Contidos

Análise sensorial. Avaliación das percepción sensoriais, determinación básica do limiar sensorial.

Análise sensorial. Vocabulario específico de percepción visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.

Fichas de cata como soporte de avaliación e descrición aplicable ao servizo na restauración.

Identificación dos defectos dos viños.

Identificación dos defectos dos viños tranquilos.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícaronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.1 Identifícaronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.8.1 Descríbense as características dos viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA3.9.1 Relacionáronse viños tranquilos galegos e españois segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.

4.5.e) Contidos

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.
Exercicios de cata de viños tranquilos das denominacións de orixe galegas e as españolas máis salientables.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños tranquilos galegos e españois consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Cata de viños tranquilos internacionais.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícanse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.2 Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.8.2 Descríbense as características dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

4.6.e) Contidos

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.
Exercicios de cata de viños tranquilos das denominacións de orixe estranxeiras máis salientables.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños tranquilos internacionais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Cata de viños especiais.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícanse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata. <i>CA3.7.3 Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.</i>
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso. <i>CA3.8.3 Descríbense as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.</i>
CA3.9 Relaciónanse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración. <i>CA3.9.2 Relaciónanse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.</i>
CA3.10 Identifícanse os defectos máis comúns a través da cata. <i>0 CA3.10.2 Identifícanse os defectos máis comúns dos viños especiais a través da cata.</i>

4.7.e) Contidos

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras. <i>Exercicios de cata de viños especiais das denominacións de orixe galegas, españolas e estranxeiras máis salientables.</i>
Identificación dos defectos dos viños. <i>Identificación dos defectos dos viños especiais.</i>
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración. <i>Potencial e aptitudes dos viños especiais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.</i>



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Xeografía vitivinícola galega e española.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.1 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.1 Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.7.1 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega e española.
CA2.11 Identifícaronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

4.8.e) Contidos

Contidos
Lexislación para a produción e a comercialización de viños.
Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.
Xeografía vinícola: denominacións de orixe e viños da terra.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Xeografía vitivinícola internacional.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.2 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura internacional e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.2 Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.7.2 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola internacional.

4.9.e) Contidos

Contidos
ODistribución vinícola mundial: principais países produtores e denominacións máis salientables.
Lexislación para a produción e a comercialización de viños.
Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A carta de viños.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.8 Identifícanse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identifícanse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Descríbense cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identifícanse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

4.10.e) Contidos

Contidos
Carta de viños: formatos e aplicacións.
Estrutura e datos no deseño das cartas.
A carta de viños como ferramenta de comercialización: rotación, incorporación, substitución e retirada de referencias.
A oferta de viños en relación coa oferta gastronómica: fórmula de restauración e contorno comercial.
Maridaxe de viños e pratos: ofertas gastronómicas acordes ás fórmulas de comercialización.
Novas tendencias de soportes e deseños.
Criterios de selección de viños para a súa comercialización na restauración.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

UD1 O viño.

CA2.1 - Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.

CA2.2.3 - Definiuse o viño, identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.

CA2.3 - Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.

CA2.4 - Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.

UD2 Operativa de adega.

CA1.1 - Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.

CA1.3 - Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.

CA1.4 - Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.

CA1.5 - Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.

CA1.6 - Respectáronse os procesos de rotación de existencias.

CA1.7 - Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.

CA1.8 - Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.

CA1.10.2 - Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

UD3 O servizo do viño.

CA2.9.1 - Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.

CA5.1 - Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.

CA5.2 - Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

CA5.3 - Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.

CA5.4 - Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 - Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

CA5.8 - Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

CA5.10 - Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.

UD4 Iniciación á cata.

CA3.1 - Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.

CA3.2 - Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.

CA3.3 - Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.

CA3.4 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.

CA3.6 - Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.

CA3.7.4 - Identificáronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.

CA3.10.1 - Identificáronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.



CA3.11.1 - Aplícase a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de cata de viños.

UD5 Cata de viños tranquilos galegos e españois.

CA3.7.1 - Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.

CA3.8.1 - Descríbense as características dos viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

CA3.9.1 - Relacionáronse viños tranquilos galegos e españois segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.

UD6 Cata de viños tranquilos internacionais.

CA3.7.2 - Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.

CA3.8.2 - Descríbense as características dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

UD7 Cata de viños especiais.

CA3.7.3 - Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.

CA3.8.3 - Descríbense as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

CA3.9.2 - Relacionáronse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.

CA3.10.2 - Identifícanse os defectos máis comúns dos viños especiais a través da cata.

UD8 Xeografía vitivinícola galega e española.

CA2.5.1 - Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva coas súas características.

CA2.6.1 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.7.1 - Caracterízase basicamente a xeografía vinícola galega e española.

CA2.11 - Identifícanse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

UD9 Xeografía vitivinícola internacional.

CA2.5.2 - Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura internacional e os tipos de uva coas súas características.

CA2.6.2 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.7.2 - Caracterízase basicamente a xeografía vinícola internacional.

UD10 A carta de viños.

CA2.8 - Identifícanse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.

CA4.4 - Identifícanse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.

CA4.5 - Analízanse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.

CA4.6 - Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.

CA4.7 - Adecúase a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.

CA4.8 - Recoñécóronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

O procedemento de avaliación ordinaria do módulo basearase nos criterios de avaliación mínimos referidos, que asemade serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua.



Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Para os contidos conceptuais, realizaranse fundamentalmente probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de resposta curta ou extensa, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas, que deberá ser igual ou superior a 5, a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 40 % da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 40 % da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 20 % da cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de non acadar unha avaliación positiva do módulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01).

O alumnado que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, con indicación expresa da data final en que será avaliado.

As probas de recuperación consistirán nunha proba escrita que deberá superar cun cinco como mínimo para poder realizar a proba practica, que igualmente, deberá superar cun cinco para acadar a calificación positiva do módulo

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá: nunha proba escrita que deberá superar cun cinco como mínimo para poder realizar a proba practica, que igualmente, deberá superar cun cinco para acadar a calificación positiva do módulo. Ambas as probas basearanse nos criterios de avaliación mínimos recollidos nesta programación.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas."

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establececese para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A comunicación por escrito do apercibimento e da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior. Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Será obrigatorio apercibila/o previamente tal e como se contempla na normativa vixente. Cando supere o número de faltas correspondente a:

Comunicación de apercibimento 6%: 8 faltas de asistencia.

Perda do dereito á avaliación continua 10%: 14 faltas de asistencia.

Faltas de asistencia xustificadas 5%: 7.

Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua poderá asistir á clase, reservándose o profesorado a súa participación naquelas actividades que poidan implicar algún risco para si mesmos, para o resto do grupo ou para as instalacións e equipamentos.

Será de aplicación a RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018/2019. En cuxa Disposición Cuarta di:

"3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011."

Polo que no suposto de perda do dereito á avaliación continua, o alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á realización da FCT.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregárase unha memoria final de curso.

O seguimento mensual realizarase na plataforma.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 28: "Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente."

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregáranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (tipo test é de resposta sinxela sobre vocabulario específico, servizo, maridaxe e tipoloxía/clasificación de viños) co obxectivo de concretar o nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ao módulo, que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde de avaliación do 12 de xullo de 2011 no seu artigo



15. "De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustificuen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral."

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsábel, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres, equipamentos...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posíbel, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visita a adegas. Concertaranse a principios de curso, aproveitando a vendima e a posibilidade de presenciar as actividades e procesos de viñedo e adega.

- Ámbito: Adegas das diferentes DOs galegas.
- Tipo: Adegas de grande magnitude e de pequenos produtores-colleiteiros.



- Obxectivos:
- * Identificar factores ambientais e características dos viñedos.
- * Identificar instalacións e equipamentos de adega relacionándoos cos procesos de vinificación.
- * Realizar probas-catas de viños terminados e en diferentes fases de elaboración.
- * Coñecer adegueiros-colleiteiros, técnicos-enólogos relacionándoos cos seus viños, tipoloxía, estilo...

Visita a empresas de restauración relevantes no servizo e comercialización do viño. Concertaranse ao longo do 2º trimestre

- Ámbito: área de Santiago de Compostela e Comarca.
- Tipo: Establecementos de restauración, comercios especializados-viñotecas.
- Obxectivos:
- * Identificar diferentes formulas de restauración relacionadas co viño e coa Sumillería.
- * Recoñecer diferentes tipos de instalacións e equipamentos e solucións de ambientación.
- * Estudar a composición da oferta en canto a tipoloxía, variedade e cantidade de referencias.
- * Identificar diferentes sistemas de xestión e control de stocks de viños e outras bebidas.

Actividades na aula: ponencias, catas e demostracións da man de profesionais do sector (enólogos, técnicos da Estación de viticultura e enoloxía de Galicia, sommeliers, viticultores, adegueiros, distribuidores...).

- Ámbito: Profesionais da restauración e do sector vitivinícola.
- Tipo: Sommeliers, Xefes de Sala, enólogos, catadores, técnicos...
- Obxectivos:
- * Presenciar-participar en demostracións ou obradoiros sobre o servizo de viños e análise sensorial.
- * Coñecer profesionais da restauración e analizar traxectorias profesionais.
- * Identificar estratexias profesionais e oportunidades laborais.
- * Ampliar coñecementos e destrezas sobre o viños e técnicas de servizo.