

## 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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0511	Sommelier	2018/2019	7	157	157

(\*) 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 MP0511-Sommelier, pertencente ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de 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: Determinado pola competencia xeral, competencias profesionais e sociais e de selo caso as unidades de competencia do catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

Competencia xeral: Dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración determinando ofertas e recurso, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo as normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción, e de aprovisionamento e servizo, relacionadas co viño e outras bebidas no ámbito do sector da restauración.

As funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción, aprovisionamento, produción e servizo abranguen aspectos como:

- Determinación de cartas de viños e bebidas relacionadas coas ofertas gastronómicas.
- Selección e control de provedores.
- Recepción e almacenamento de viños e conservación adecuada nas áreas de servizo.
- Distribución interna e externa.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento de viños e bebidas.
- Posta a punto das instalacións e dos equipamentos de traballo.
- Control do servizo de viños consonte as normas de protocolo.
- Información e asesoramento.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente na xestión e no servizo de viños nos ámbitos da restauración tradicional, colectividade que solicitan cátering, bares e establecementos hoteleiros.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Caracterización dos viños.
- Caracterización, execución e control dos procesos de recepción, almacenamento, distribución e conservación adecuada de viños.
- Identificación e aplicación de técnicas de descrición das características organolépticas e analíticas dos viños.
- Definición de cartas de viños e bebidas, identificando e asociando viños e bebidas coas elaboracións culinarias.
- Determinación de recursos e utensilios específicos para o servizo de viños.
- Caracterización, desenvolvemento e control das operacións de servizos de viños.

**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	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.	11	7
3	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.	22	14
4	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.	12	7
5	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.	15	7
6	Dirección da posta a punto.	Nesta UD aprenderase a dirixir a posta a punto de de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	7	7
7	Servizo de viños.	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.	23	14
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.	16	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.	9	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 escolla para a incorporación ou rotación acordes á oferta gastronómica, expectativas da clientela e a estratexia comercial. Tamén se aprenderá a recoñecer as tendencias na elaboración de cartas de viño.	16	10
11	Xestión 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.	10	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
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño
<i>CA1.1.1 Relacionáronse os acontecementos máis relevantes da historia da viticultura e do viño coa súa evolución ao longo do tempo.</i>
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
<a href="#">Aproximación á historia da vitivinicultura.</a>
0Fermentación: concepto, características e tipos.
Sistemas de vinificación: definición, tipos e características.
Crianza dos viños: definición, características e tipos.
Clarificación, estabilización e embotellamento dos viños.
Introdución á cultura do viño. Historia do viño. Factores culturais e sociais.
Caracterización dos viños: definición, composición e tipoloxía.
Viticultura: definición e concepto.
Factores que inflúen na viticultura: solo, clima, medio biolóxico, planta, marco de plantación, sistemas de cultivo e reprodución, e factores culturais.
A vide e a uva: ciclo vexetativo, variedades, características, distribución xeográfica e tratamentos.
Enoloxía: definición e concepto.
Vendima: estacionalidade, colleita e transporte. O lagar.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Iniciación á cata.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
CA2.2 Identifícaronse os condicionantes externos que afectan a cata.
CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
CA2.4 Descríbense os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
CA2.5 Identifícaronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
CA2.6 Identifícaronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.1 Identifícaronse e describíronse as características organolépticas coa calidade de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.
CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Catas: definición e tipoloxía.
Factores que determinan a resposta do catador: condicións físicas da persoa e do medio, presentación dos viños e das bebidas, orde, número de mostras, temperaturas, etc.
Sala e equipamentos de cata: definición, característica e tipoloxía. Posta a punto e control.
Secuencia de fases da cata: exame visual, olfactivo e gustativo, e sensacións táctiles.
Terminoloxía específica para a cata de viños e outras bebidas.
Fichas de cata: tipoloxía, características e datos.
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.

#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.2 Identifícaronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.9.1 Seleccionáronse viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, para incluír na oferta comercial da empresa.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.
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 salientábeis.
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.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Cata de viños tranquilos internacionais.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.3 Identifícaronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.9.2 Seleccionáronse viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, para incluír na oferta comercial da empresa.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.
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 rexións e/ou denominacións de orixe estranxeiras máis salientábeis.
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.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cata de viños especiais.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.4 Identifícaronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.9.3 Seleccionáronse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, para incluír na oferta comercial da empresa.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.
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 especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientábeis españolas e estranxeiras.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños especiais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.





#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Dirección da posta a punto.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.
CA3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.
CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Posta a punto e control de utensilios e equipamentos de servizo de viños e bebidas (sacarollas, decantadores, termómetros, cristalaría, cubos de champaña, etc.): definición, características e tipoloxía; control de uso, manexo, limpeza e conservación.
Distribución interna de viños e bebidas: documentación asociada, distribución e tratamento de xéneros.
Posta a punto e control de bufé, stand de presentación, carros de servizo e outros elementos.
Posta a punto e control de uso, limpeza e conservación de maquinaria e equipamentos de frío (cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavalouzas específicos, etc.): definición, características e tipoloxía.
Posta a punto e control de cartas e instrumentos de venda como as ofertas do día, da semana ou do mes.
Selección de materiais.



#### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo de viños.	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.
CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.
CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.
CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.
CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.
CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
o <a href="#">Post servizo de viños e bebidas</a> .
Deontoloxía profesional do persoal de servizo de viños e bebidas no restaurante.
Asesoramento á clientela.
Presentación de oferta.
Servizo do viño e outras bebidas. Fases e procedementos habituais: tratamento e transporte, presentación, extracción da rolla, cata e servizo (temperatura, decantación, oxixenación e protocolo).
Técnicas de servizos especiais: espumosos, xenerosos, etc.
Operacións de control durante o servizo.
Atención de suxestións, queixas e reclamacións.





#### 4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Xeografía vitivinícola galega e española.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.7.1 Relacionáronse as denominacións de orixe galegas e españolas coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.
CA1.8.1 Caracterizouse a xeografía vinícola galega e española.
OCA1.10 Identifícaronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Xeografía vinícola galega, española e internacional.
Xeografía vitivinícola galega e española.
Lexislación para a produción e a comercialización de viños.



#### 4.9.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.7.2 Relacionáronse as principais rexións e denominacións de orixe internacionais coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.
CA1.8.2 Caracterizouse a xeografía vinícola internacional.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Xeografía vinícola galega, española e internacional.
Xeografía vitivinícola europea e do novo mundo.

#### 4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A carta de viños.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.
CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.
CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
Oferta de viños e outras bebidas: concepto, características e tipoloxía.
Factores que inflúen na determinación da oferta: categoría, estilo, localización territorial do establecemento ou do evento, oferta gastronómica, maridaxe, estacionalidade, medios físicos e económicos, etc.
Tendencias actuais.
Cartas de viños e bebidas: definición e tipos; características de formatos, estruturas, información, redacción, etc.
Fixación de prezos. Factores determinantes dos prezos: prezo e data de compra, política de prezos e de marxes de beneficios, prezo medio demandado e prezo medio ofertado, oscilacións do mercado, e custos no mantemento e na conservación de viños e outras b



#### 4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Xestión de adega.	10

#### 4.11.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.5 Realízase o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.
CA3.6 Recíbense e distribúense viños e bebidas, e aplícanse o seu tratamento para o servizo.
CA6.1 Caracterízanse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.
CA6.2 Identifícanse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.
CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
CA6.4 Formalízanse os documentos de aprovisionamento.
CA6.5 Selecciónanse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.
CA6.6 Revisase a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastase cos seus soportes documentais.
CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.
CA6.8 Identifícanse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA6.9 Evítase o consumo innecesario de recursos.
CA6.10 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
<a href="#">CA6.11 Identifícanse sistemas de clasificación, organización e control de viños e bebidas nas adegas de restauración.</a>

#### 4.11.e) Contidos

Contidos
A adega: definición, características e tipoloxía; situación, tamaño e distribución.
Adega de día.
Condicións ambientais da adega: temperatura, humidade, iluminación, ventilación, etc.
Maquinaria e equipamentos de adega: aplicacións, uso e control.
Conservación dos viños: seguimento da evolución dos viños, puntos críticos e reserva de viños.



**Contidos**

Aprovisionamento da adega: identificación de necesidades, selección de provedores, xestión de pedidos e compras, recepción e almacenaxe, controis de cantidade, calidade, caducidade, etc., distribución de produtos.

Rotación de existencias: control de existencias e consumos, e fichas técnicas. Aplicacións informáticas relacionadas coa xestión e control da adega.





## 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.

UD 1 O viño.

- CA1.2 - Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
- CA1.4 - Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
- CA1.5 - Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
- CA1.6 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.

UD 2 Iniciación á cata.

- CA2.1 - Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
- CA2.2 - Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.
- CA2.3 - Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
- CA2.4 - Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
- CA2.5 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
- CA2.6 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
- CA2.8 - Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
- CA2.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 3 Cata de viños tranquilos galegos e españois.

- CA2.7.2 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.
- CA2.9.1 - Seleccionáronse viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, para incluír na oferta comercial da empresa.

UD 4 Cata de viños tranquilos internacionais.

- CA2.7.3 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.
- CA2.9.2 - Seleccionáronse viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, para incluír na oferta comercial da empresa.

UD 5 Cata de viños especiais.

- CA2.7.4 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.
- CA2.9.3 - Seleccionáronse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, para incluír na oferta comercial da empresa.

UD 6 Dirección da posta a punto.

- CA3.1 - Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.2 - Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.



CA3.3 - Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.

CA3.9 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA3.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 7 Servizo de viños.

CA4.4 - Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.

CA4.7 - Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.

CA4.8 - Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.

CA4.9 - Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.

CA4.10 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 8 Xeografía vitivinícola galega e española.

CA1.7.1 - Relacionáronse as denominacións de orixe galegas e españolas coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.

CA1.8.1 - Caracterizouse a xeografía vinícola galega e española.

CA1.10 - Identificáronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

UD 9 Xeografía vitivinícola internacional.

CA1.7.2 - Relacionáronse as principais rexións e denominacións de orixe internacionais coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.

CA1.8.2 - Caracterizouse a xeografía vinícola internacional.

UD 10 A carta de viños.

CA5.1 - Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.

CA5.3 - Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.

CA5.5 - Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.

CA5.6 - Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.

UD 11 Xestión de adega.

CA3.5 - Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.

CA3.6 - Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.

CA6.1 - Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.

CA6.2 - Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.

CA6.3 - Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.

CA6.4 - Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.

CA6.6 - Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.

CA6.7 - Establecéronse os procesos de rotación de existencias.

CA6.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA6.11 - Identificáronse sistemas de clasificación, organización e control de viños e bebidas nas adegas de restauración.

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 actudiniais 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.

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo "Sommelier" evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas non xustificadas supere o 10% da duración do módulo, ás que se poden acumular un 5% máis debidamente xustificadas, tal e como establece a ORDE do 12 de xullo de 2011 (DOG nº136/2011 do 15 de xullo), pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

Os mínimos para alcanzar a avaliación positiva neste módulo son:

Estes mínimos 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 e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Os criterios de cualificación do módulo:

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:

CA1.2. Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.

CA1.3. Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.

CA1.4. Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.

CA1.5. Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.

CA1.6. Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.

CA1.7. Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.

CA1.8. Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.



- CA1.9. Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
- CA2.1. Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
- CA2.2. Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.
- CA2.3. Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
- CA2.4. Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
- CA2.5. Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
- CA2.6. Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
- CA2.7. Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
- CA2.8. Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
- CA2.9. Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
- CA2.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA3.1. Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.3. Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.4. Analizouse a información sobre os servizos.
- CA3.5. Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.
- CA3.6. Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.
- CA3.7. Comprobase o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.
- CA3.8. Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.
- CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA4.1. Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.
- CA4.2. Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
- CA4.4. Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.
- CA4.6. Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.
- CA4.7. Valorouse a aprobación ou a desaprobação do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
- CA4.8. Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
- CA4.11. Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA5.1. Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- CA5.3. Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
- CA5.5. Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
- CA5.6. Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.
- CA6.2. Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.
- CA6.3. Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
- CA6.4. Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.
- CA6.5. Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.
- CA6.6. Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.
- CA6.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, 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 a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5 puntos. 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 de grupo 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 puntos. 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, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, 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**

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

Comunicación de apercibimento 6%: 9 faltas de asistencia.

Perda do dereito á avaliación continua 10%: 16 faltas de asistencia.

Xustificadas 5%: 8 faltas de asistencia.

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 perdera 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 perde 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 utilizarase 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 ensino-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

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 que 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 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, 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 xustifiquen, 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 responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo ( aula, material informático,talleres,...)

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 posible, na nosa contorna socioeconómica.

## 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: Sommelieres, 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.