

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	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	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións 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	CARLOS PÉREZ BLANCO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico (Galicia, tercer destino del año para la revista «Lonely Planet» 2016), sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 (Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hoteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse sobre todo na relevancia do mundo do viño no mundo da restauración, sendo o viño parte da cultura do noso país e España a terceira produtora mundial de viño (OIV 2016) e oitavo consumidor mundial (OIV 2016).

Cada ano confírmase máis a importancia de dispoñer de persoas formadas e capacitadas para a xestión e servizo do viño nos establecementos de hostalería.



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	A selección de viños, acorde ás tipoloxías e necesidades.	Seleccionar viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes	55	25
2	Catas organolépticas de viños e outras bebidas.	Realizar catas de viños e outras bebidas e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	47	25
3	O servizo de viños e outras bebidas, aplicando técnicas, útiles e protocolos.	Dirixir a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viño e bebidas, aplicando as técnicas en función do servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido. Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante e identifica as técnicas de servizo e atención a clientela.	25	20
4	Deseño de cartas e xestión de adega.	Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa e xustifica os elementos que a compoñen. Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo a súa oferta.	30	30



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A selección de viños, acorde ás tipoloxías e necesidades.	55

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.	SI

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
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.

4.1.e) Contidos

Contidos
Introdución á cultura do viño. Historia do viño. Factores culturais e sociais.
0Crianza dos viños: definición, características e tipos.
Clarificación, estabilización e embotellamento dos viños.
Xeografía vinícola galega, española e internacional.
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.



Contidos

Fermentación: concepto, características e tipos.

Sistemas de vinificación: definición, tipos e características.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Catas organolépticas de viños e outras bebidas.	47

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.	SI

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 Descríbironse 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.
CA2.8 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.

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	O servizo de viños e outras bebidas, aplicando técnicas, útiles e protocolos.	25

4.3.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.	SI
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	SI

4.3.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.
CA3.5 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 Comprobouse 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.
CA3.9 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.
CA4.1 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.
CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da 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.



Criterios de avaliación
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.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Posta a punto e control de utensilios e equipamentos de servizo de viños e bebidas (sacarrollas, decantadores, termómetros, cristalaría, cubos de champaña, etc.): definición, características e tipoloxía; control de uso, manexo, limpeza e conservación.</p> <p>Distribución interna de viños e bebidas: documentación asociada, distribución e tratamento de xéneros.</p> <p>Posta a punto e control de bufé, stand de presentación, carros de servizo e outros elementos.</p> <p>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.</p> <p>Posta a punto e control de cartas e instrumentos de venda como as ofertas do día, da semana ou do mes.</p> <p>Deontoloxía profesional do persoal de servizo de viños e bebidas no restaurante.</p> <p>Asesoramento á clientela.</p> <p>Presentación de oferta.</p> <p>Selección de materiais.</p> <p>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).</p> <p>Técnicas de servizos especiais: espumosos, xenerosos, etc.</p> <p>Operacións de control durante o servizo.</p> <p>Atención de suxestións, queixas e reclamacións.</p>



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Deseño de cartas e xestión de adega.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.	SI
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
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.
CA6.5 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.
CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.
CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

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

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.

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

Para a superación positiva do módulo, o alumno debe acadar os seguintes resultados de aprendizaxe:

- Coñecer as características e concepto de viño.
- Coñecer as principais variedades de uvas.
- Coñecer os procesos de vinificación e crianza.
- Coñecer xeografía vinícola galega, española e internacional.

- Utilización dos sentidos na cata e o seu funcionamento.
- Coñecer as fases de cata dos viños.
- Describir as características organolépticas do viño.
- Fases e vocabulario de cata.

- Coñecer equipamentos e materiais para o servizo de viños.
- Realizar mise en place e a recollida e limpeza do proceso de cata.
- Controlar temperatura do servizo do viño.
- Realizar o servizo de viño e outras bebidas atendendo ao protocolo e á normativa vixente.

- Recoñecer os factores que inflúen na oferta de viños, augas, cafés e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- Analizar tipos de cartas de bebidas.
- Elaborar cartas de viños e outras bebidas marcando prezos acordes.
- Almacenar as bebidas coidando as condicións óptimas.
- Seleccionar provedores tendo en conta a oferta e establecemento.

A AVALIACIÓN DOS CONTIDOS REALIZARÁSE DA SEGUINTE FORMA:

- Un exame teórico ao final de cada avaliación
- Un exame práctico ao final de cada avaliación
- O traballo de clase diario
- Un Traballo Final de Módulo que consistirá na elaboración dunha CARTA DE VIÑOS, APERITIVOS E SOBREMESAS.

A porcentaxe destinada a cada apartado será:

Primeira avaliación: 30% Exame teórico, 40% exame práctico e 30% o traballo diario.

Segunda avaliación: 20% Exame teórico, 30% exame práctico, 20% o traballo diario e 30% o traballo final de módulo.

En todo caso, será preciso unha nota mínima de 4 nos exames teórico e prácticos finais para poder optar ao aprobado.

O TRABALLO DE ELABORACIÓN DE CARTAS DE VIÑOS, APERITIVOS E SOBREMESAS DE FINAL DE CURSO DEBERÁ SER APROBADO PARA A SUPERACIÓN DO MÓDULO CUNHA NOTA DE 5 SOBRE 10.

O traballo diario do alumno será puntuado tendo en conta:

- As probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar, poderán ser de



diverso tipo test, preguntas breves, casos prácticos..., de todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

- As actividades, traballos, prácticas de cata e exercicios individuais e/ou en grupo servirán 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.
- Exercicios e actividades do manual de clase.

A exame práctico poderá constar de unha ou varias probas como traballos, exercicios de cata, servizo de viño, exposicións (se é o caso) ... que nos servirá para avaliar procedementos, dominio de contidos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

O manual que seguiremos ao longo do curso será EL VINO Y SU SERVICIO. MANUAL DE SUMILLERÍA. ISBN 978-84-907719-0-7

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación relizaranse en función dos informes individualizados elaborados polo docente, onde se especificarán os contidos non superados por parte do alumno/a en nas que se basearán as actividades teóricas e prácticas que se levarán a cabo no horario destinado para as mesmas.

A proba será una parte escrita e outra práctica (60% e 40% respectivamente) baseada nos mínimos esixibles que o alumno non superara durante o curso no periodo ordinario.

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

Os alumnos en situación de perda de avaliación realizarán unha proba que será unha parte escrita e outra práctica (60% e 40% respectivamente) baseada nos contidos impartidos durante o curso. Estes son os mínimos esixibles. A superación destes contidos suporá a nota dun 5 sobre 10.

- Coñecer as características e concepto de viño.
- Coñecer as principais variedades de uvas.
- Coñecer os procesos de vinificación e crianza.
- Coñecer xeografía vinícola galega, española e internacional.

- Utilización dos sentidos na cata e o seu funcionamento.
- Coñecer as fases de cata dos viños.
- Describir as características organolépticas do viño.
- Fases e vocabulario de cata.

- Coñecer equipamentos e materiais para o servizo de viños.
- Realizar mise en place e a recollida e limpeza do proceso de cata.
- Controlar temperatura do servizo do viño.
- Realizar o servizo de viño e outras bebidas atendendo ao protocolo e á normativa vixente.



- Recoñecer os factores que inflúen na oferta de viños, augas, cafés e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- Analizar tipos de cartas de bebidas.
- Elaborar cartas de viños e outras bebidas marcando prezos acordes.
- Almacenar as bebidas coidando as condicións óptimas.
- Seleccionar provedores tendo en conta a oferta e establecemento.

A AVALIACIÓN DOS CONTIDOS REALIZARÁSE DA SEGUINTE FORMA:

UN EXAME TEÓRICO, UN EXAME PRÁCTICO E UN TRABALLO QUE CONSISTIRÁ NA ELABORACIÓN DUNHA CARTAS DE VIÑOS, APERITIVOS E SOBREMESAS.

Para os contidos teóricos realizaranse fundamentalmente probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar, poderán ser de diverso tipo test, preguntas breves, casos prácticos..., de todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

A avaliación práctica poderá constar de unha ou varias probas como traballos, exercicios de cata, servizo de viño, exposicións (se é o caso) ... que nos servirá para avaliar procedementos, dominio de contidos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

O TRABALLO DE ELABORACIÓN DE CARTAS DE VIÑOS, APERITIVOS E SOBREMESAS DEBERÁ SER APROBADO PARA A SUPERACIÓN DO MÓDULO CUNHA NOTA DE 5 SOBRE 10.

En todo caso a cualificación media das probas de avaliación deberá ser igual ou superior a 5.

O manual que seguiremos ao longo do curso será EL VINO Y SU SERVICIO.MANUAL DE SUMILLERÍA.ISBN 978-84-907719-0-7

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 se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

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 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.

Para este módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) 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 proponendo 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 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 re-ciclaxe 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 cotiáns 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 probas, 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 e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico..

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- ¿ Semanas ou xornadas gastronómicas.
- ¿ Xornadas adicadas ao viño en colaboración con empresas de distribución.
- ¿ Conferencias e charlas especializadas.
- ¿ Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fóra do centro e incluso fóra do seu horario de clase como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

- ¿ Visita a adegas da comunidade autónoma ou de fóra da mesma.
 - ¿ Visitas a feiras de viño ou feiras onde o viño estea presente dentro ou fóra da propia comunidade.(Algunhas como referencia serían: Fitur, Vinoble, Alimentaria, Gourmets, Xantar...)
 - ¿ Visita a Porto, Rioxá, Bierzo ou zonas onde a cultura vitivinícola esté moi arraigada, para complementar a formación.
- As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares

10.Outros apartados

10.1) Explicación ó alumnado sobre a programación

O profesor explicará ó alumnado en que versa a programación. A metodoloxía didáctica para acadar os obxetivos, e sobre todo a forma de avaliar, así como os mínimos esixibles. Unha vez exposta e previa consulta de aclaracións pasase unha folla para asinar por parte dos alumnos a explicación da mesma.