



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 | 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 | 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 servizos, incluíndo a hostalería 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 establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 (Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia 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 hosteleira.

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 | RECEPCIÓN DE VIÑOS | Recepcionar e almacenar nas condicións idóneas as bebidas do establecemento | 15 | 20 |
| 2 | IDENTIFICACIÓN DE VIÑOS | Identificar os distintos tipos de viños que podemos atopar no mercadonacional e estranxeiro. | 18 | 20 |
| 3 | REALIZACIÓN DE CATAS SINXELAS | Realizar catas sinxelas da tipoloxía de viños máis demandados pola clientela. | 38 | 20 |
| 4 | DEFINICIÓN DE CARTAS SINXELAS DE VIÑOS | Definir cartas sinxelas de viños acorde aos establecementos determinados. | 28 | 20 |
| 5 | SERVIZO DE VIÑOS | Servir viños de distinta índole coidando os puntos críticos de servizo. | 41 | 20 |



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--------------------|----------|
| 1 | RECEPCIÓN DE VINOS | 15 |

4.1.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. | 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 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. |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Procedementos de cálculo de necesidades segundo existencias, estado de evolución e previsión de consumo. |
| 0Sistemas 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. |
| Condições 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.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------------|----------|
| 2 | IDENTIFICACIÓN DE VINOS | 18 |

4.2.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. | 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 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación. |
| CA2.2 Identifícanse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño. |
| CA2.3 Identifícanse as principais uvas destinadas á vinificación. |
| CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño. |
| CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais 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. |
| CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional. |
| 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. |
| CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica. |
| Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| 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, claretos, escumosos e xenerosos doces e secos. |
| Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, madeiras, envases e tapóns. |
| Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información. |
| Xeografía vinícola: denominacións de orixe e viños da terra. |
| Distribución vinícola mundial: principais países produtores e denominacións máis salientables. |
| Lexislación para a produción e a comercialización de viños. |



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------------------|----------|
| 3 | REALIZACIÓN DE CATAS SINXELAS | 38 |

4.3.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. | 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 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 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños. |
| CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata. |
| CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas. |
| CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata. |
| CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso. |
| CA3.9 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. |
| CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata. |
| CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.3.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 percepcións sensoriais, determinación básica do limiar sensorial. Vocabulario específico de percepcións visuais, olfac |
| Fichas de cata como soporte de avaliación e descrición aplicable ao servizo na restauración. |
| Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras. |
| Identificación dos defectos dos viños. |



Contidos

Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 4 | DEFINICIÓN DE CARTAS SINXELAS DE VIÑOS | 28 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños. |
| CA4.2 Identifícaronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento. |
| CA4.3 Descríbíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais. |
| CA4.4 Identifícaronse 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. |

4.4.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. |
| Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|------------------|----------|
| 5 | SERVIZO DE VIÑOS | 41 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelhada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA5.1 Recoñécéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño. |
| CA5.2 Recoñécéronse 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 Recoñécéronse 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. |

4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc. |
| 0 Tratamento 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. |
| 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. |



Contidos

Protocolo aplicable ao servizo dos viños.

Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.

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 físicas e condicións para o almacenamento do viño na adega.
- Identificar sistemas de clasificación do viño na adega.
- Identificar correctamente os viños reservados pola clientela.

- Coñecer as principais variedades de uvas.
- Coñecer os procesos de vinificación.
- Coñecementos das D.O. galegas, españolas e internacionais.

- Coñecer as fases de cata dos viños e realizar o seu proceso elemental.
- Relacionar viños con pratos.
- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

- Analizar a rotación da carta.
- Relacionar viños con ofertas gastronómicas.

- Recoñecer os materiais para o servizo de cada tipo de viño.
- Controlar a temperatura do servizo en función do viño.
- Realizar a posta a punto para o servizo.

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 realizarase sobre unha D.O. nacional, enumerando as suas adegas e os viños mais representativos de cada unha.

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 finai para poder optar ao aprobado.

O TRABALLO 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 exisibles 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 teórica e outra práctica, ademais dun traballo que consiste na elaboración dunha carta de viños, baseadas nos contidos impartidos durante o curso.

Estos son os mínimos exisibles. A superación destes contidos suporá a nota dun 5 sobre 10 :

- Coñecer as características físicas e condicións para o almacenamento do viño na adega.
- Identificar sistemas de clasificación do viño na adega.
- Identificar correctamente os viños reservados pola clientela.
- Coñecer as principais variedades de uvas.
- Coñecer os procesos de vinificación.
- Coñecementos das D.O. galegas, españolas e internacionais.
- Coñecer as fases de cata dos viños e realizar o seu proceso elemental.
- Describir as características dun viño a partir da cata.
- Relacionar viños con pratos.
- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
- Estructurar una carta de viños concordando as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento así como a súa oferta culinaria
- Analizar a rotación da carta.
- Relacionar viños con ofertas gastronómicas.



- Recoñecer os materiais para o servizo de cada tipo de viño.
- Controlar a temperatura do servizo en función do viño.
- Determinar a elaboración dos pratos.
- Realizar a posta a punto para o servizo.

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.

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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, 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 segunda 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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xeráís.

Así pois, surge a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirásese polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

¿ D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

¿ P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

¿ Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

¿ A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ¿ sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

¿ As capacidades terminais e os contidos

¿ Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

¿ Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

¿ Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

¿ Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

¿ A metodoloxía

¿ Técnicas de traballo cooperativo.

¿ Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

¿ Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

¿ Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

¿ Medidas extraordinarias: A.C.I.

¿ A avaliación

¿ Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

¿ Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

¿ Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.

¿ Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínscamente pero tamén en forma de actividades específicas.

¿ Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios. 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 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, no noso contorno socioeconómico.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballarase a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar Sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación. A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

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
- Concursos sumillería e outros da especialidade.

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 autonoma ou de fóra da mesma.
 - Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de catering,
 - 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, Rioja, 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.