

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

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	2023/2024	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ RAMÓN GARRIDO COUSILLAS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 tódos 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, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 ¿ Expogalacia)

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 nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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	Recepcion de viños	Recepcion de viños	15	10
2	Identificacion de viños	Identificar os viños	18	10
3	Realizacion de catas sinxelas	Realizar catas sinxelas	38	25
4	Definicion de cartas sinxelas de viños	Definir cartas sinxelas de viños	28	20
5	Servizo de viños	Servizo de viños	41	35

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción de viños	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 Identifícanse 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 Identifícanse 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. OSistemas de identificación de viños de clientes. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. Recepción e almacenaxe do viño, e rexistro de datos e/ou documentos. Condicións de conservación, local, situación, características, moblaxe e instalacións da adega. Equipamentos de conservación e sistemas de control de temperatura, humidade, ventilación, etc. Sistemas de clasificación, organización e control de viños. Libro de adega e aplicacións informáticas. Vales de pedido de aprovisionamento interno. 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 viños	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 Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.3 Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
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 Identificáronse 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.

Contidos
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 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 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 Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.

Criterios de avaliación

CA3.9 Relaciónáronse 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.

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 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Descríbense cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identificáronse 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.

Contidos
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 aparelada, 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 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

Criterios de avaliación

CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobação 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 Xerarquizaráronse 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.

Protocolo aplicable ao servizo dos viños.

Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.

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

A) MINIMOS ESIXIBLES

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Estes(RA)son os seguintes:

RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.

RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.

RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.

RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.

RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.

B) CRITERIOS DE CUALIFICACION:

A cualificación componse da seguinte maneira:

Exames teóricos: 60%

Exames prácticos 30%

Tarefas e traballos: 10%

Cada avaliación ordinaria tera unha cualificación de 0 a 10

A nota máxima no periodo de recuperación será de 5

C) ELEMENTOS AVALIABLES

Probas teóricas: A puntuación farase sobre 10 puntos.

Probas prácticas: A puntuación farase sobre 10 puntos.

Tarefas e traballos: A puntuación farase sobre 10 puntos.

Baremación dos contidos e observacións:

As probas teóricas versarán sobre os contidos contemplados na programación:

-Pode consistir en: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test .

-No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-As probas poden ser feitas periodicamente.

-Nas tarefas e traballos teranse en conta a presentación, distribución e organización dos contidos, sendo requisito imprescindible presentar os anteditos traballos no tempo e forma indicados.

As probas prácticas versarán sobre os contidos contemplados na programación:

-Valorarase as actividades propostas , tendo en conta a fases de pre -servicio , servicio e pot-servicio e resultado final.

-Preelaboracións e elaboracións realizadas.

-conceptos relacionados.

- Normativa hixienico sanitaria.

-Terá nota numérica de 0 a 10.

-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (se é o caso) entre o número de items propostas para cada tarefa en cada avaliación trimestral.

- Probas Prácticas, terán por obxeto valorar procedementos.

-Terá nota numérica de 0 a 10.

-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (si é o caso) entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

Cálculo da nota final da avaliacion:

Calificarase de 0 a10 sen decimais.

Para a superación positiva do modulo o alumnado deberá acadar unha cualificación mínima de 5 Puntos

-Unha avaliacion suspensa recuperarase mediante unha proba de recuperación.

-Si o alumno/a non supera dita avaliacion terá que facer unha proba final que consistirá en amosar os coñecementos que incluan os contidos minimos expresados na programacion didactica do modulo.

- O alumnado que perdese o dereito a avaliacion continua non terá dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperacion, pero sí a unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de modulos.

Se a ensinanza se tivese que organizar en semipresencialidade ou a distancia, manteranse os criterios de avaliación antes espostos pero cambiará a forma de realizar as probas, estas faranse de forma telemática tentando empregar sempre como canle comunicadora e xestora a Aula Virtual, e no caso de que se considere necesario e sempre que se poida facer, empregarase a videochamada, establecendo sempre con anterioridade os tempos e formas de ditas probas e canles.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que non supere este modulo o alumnado será informado das actividades programadas para a sua recuperación, así como do periodo da sua realización, temporalidade e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa a realización da FCT en periodo ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder a FCT no periodo ordinario por ter este modulo pendente poderá recuperarlo neste mesmo periodo. Para este fin seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co profesor do modulo e o titor do ciclo, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. Estarán baseados nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado (MD.7.5.AVA.01 do procedemento de Avaliación (PR.75.AVA.01)

Durante o periodo 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/a debera presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a sua descripción, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios da avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en varias partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

-Actividades prácticas similares ás realizadas ao longo do curso na aula /taller, que o alumno/a realizará en tempo e forma (a criterio da profesora).

Terase en conta o cumprimento das normas de seguridade e hixiene, así como o código deontolóxico da profesión.

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo.

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 grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio do curso e se entregará unha memoria final de curso

Para o seguimento mensual utilízase a plataforma habilitada para tal fin; www.edu.xunta.es/programacions/prv/ProcSeguimento.do

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabábase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde da avaliación 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 permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno/a, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanzaaprendizaxe, 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.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que esta estreitamente relacionado co presente

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 propondo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

Contarase colaboración e asesoramento do Departamento de Orientación do centro



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

E importante sinalar que ao longo do modulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do modulo, senon a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller, para este modulo 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.

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

A prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do modulo. Polo tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.

-Educación medioambiental. Os materiais que empregamos, inciden directamente na calidade do medio ambiente. O reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínsecamente pero tamén en forma de actividades específicas; insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: E importante adquirir boas hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha 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 (Ex: 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, talleres, material informático)

-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 alumnos/as de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

- Semanas ou xornadas gastronómicas, cando sexa necesaria a participación do grupo de alumnado ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.
- Visita a algunha adega
- Visita a distintas feiras
- Charla- coloquio sobre algun viño con D.O
- Cata de viños de algunha adega

10.Outros apartados

10.1) TAREFAS

A realización das tarefas, tanto do profesorado como do alumnado, desenvolveranse ao longo do curso escolar, pechando bloques no tempo determinado. Aínda que se realizaran unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende a Unidade Didáctica 1 ata a 5

10.2) OU

No deseño de Unidades Didácticas (pto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse PE (Proba escrita) que poderá ser "Cuestionario de preguntas de resposta curta" ou "Suposto Práctico", combinados con TO (Taboa de Observación) e OU (taboa de indicadores)

O alumnado será avaliado en dúas partes

PROBA TEÓRICA (60% da nota final):

- O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.
- Pode consistir en: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test .
- No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-PARTE DIDÁCTICA E TRABALLOS (40% da nota final):

Estes proporánse coa finalidade de que o alumnado investiguen pola súa conta aspectos relativos a materia a tratar , así mesmo leven a cabo aplicacións prácticas dos contidos expostos na aula a fin de mergullalos o máximo posible na realidade profesional do sector.

Deste xeito, iranse propoñendo diversas actividades a levar a cabo o longo do curso académico.



As actividades e traballos representaran unha porcentaxe na nota .Poderan ser orais o escritas ou ambas as duas opcións. En todo caso, non se recolleran actividades ou traballos que non foran entregados antes da data sinalada como ultimo dia de entrega en cada caso.

10.3) BIBLIOGRAFIA

- El vino y su servicio.Editorial Paraninfo.Autores Mario Gil Muela,Francisco Garcia Ortiz,Pedro Garcia Ortiz
- Servicio de Vino .Editorial Paraninfo.Autor Jesus Felipe Gallego.
- La Cata de vinos.Editorial Grijalbo.Autor Lluís Manel Barba.
- El marketing del vino.Saber vender el vino.Ediciones Munid-Prensa,2005.Autores Rouzert,Emmanuelle,Seguin Gerard.

- Paxina web:www.marketinggastronomico.com, www.barradeideas.com

10.4) METODOLOXÍA E PROGRAMACIÓN

A programación deste módulo levarase a cabo en modo presencial sempre que a situación sanitaria así o permita.

Temporalmente se a ensinanza se tivese que organizar en semipresencialidade tentárase facer en grupos estables, garantindo así a actividade lectiva para todo o grupo e supervisando a actividade non presencial, a través de actividades na Aula Virtual, e no caso de que se considere necesario en streaming.

Organización que estará en continua revisión en función de posibles novas instrucións e modificacións no protocolo.

Podendo retomar a presencialidade se as condicións de seguridade e/ ou nova normativa así o permiten.



10.5) ACTUACIÓNS PARA O PERÍODO DE ACTIVIDADE LECTIVA NON PRESENCIAL.

O ensino non presencial será impartido preferentemente a través da aula virtual de cada grupo. O profesorado realizará o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles ben achegados polo profesorado ou ben os que poña a disposición a Consellería. Igualmente se poderá por tarefas ao alumnado que reforcen co contido da materia ou a avaliación continua da mesma.

Para cada caso concreto de suspensión da actividade lectiva presencial a Consellería poderá adoptar as medidas oportunas en relación cos períodos ordinarios de avaliación do alumnado cando coincidan co tempo de suspensión.