

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	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	2023/2024	7	157	157

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL MAZAS LAMELA
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	O viño, historia cultura elaboración e tipos de uva.		30	30
2	Cata e análise organoléptico de viños e outras bebidas.		45	20
3	Dirección da posta a punto para o servizo de viños e bebidas.		21	20
4	Servizo de viños e outras bebidas no restaurante atendendo e suxerindo á clientela.		24	10
5	Deseño da oferta de viños e outras bebidas.		20	10
6	Xestión e control de adega.		17	10

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

N.º	Título da UD	Duración
1	O viño, historia cultura elaboración e tipos de uva.	30

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
CA1.3 Identifícaronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
CA1.5 Identifícaronse 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.

4.1.e) Contidos

Contidos
Introducción á cultura do viño. Historia do viño. Factores culturais e sociais. Crianza 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. 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	Cata e análise organoléptico de viños e outras bebidas.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	SI
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
CA2.2 Identifícaronse os condicionantes externos que afectan a cata.
CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
CA2.4 Descríbense os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
CA2.5 Identifícaronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
CA2.6 Identifícaronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.8 Recoñécéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.

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.

Contidos
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	Dirección da posta a punto para o servizo de viños e bebidas.	21

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.	NO

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 aplicóuselless o seu tratamento para o servizo.
CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.

Criterios de avaliación
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.

4.3.e) Contidos

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

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizo de viños e outras bebidas no restaurante atendendo e suxerindo á clientela.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	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 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.

Criterios de avaliación
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 desaprobação do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

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

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Deseño da oferta de viños e outras bebidas.	20

4.5.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

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 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 Identifícaronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.
CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.

4.5.e) Contidos

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

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión e control de adega.	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	SI

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

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

Criterios de avaliación
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.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>A adega: definición, características e tipoloxía; situación, tamaño e distribución.</p> <p>Adega de día.</p> <p>Condicións ambientais da adega: temperatura, humidade, iluminación, ventilación, etc.</p> <p>Maquinaria e equipamentos de adega: aplicacións, uso e control.</p> <p>Conservación dos viños: seguimento da evolución dos viños, puntos críticos e reserva de viños.</p> <p>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.</p> <p>Rotación de existencias: control de existencias e consumos, e fichas técnicas. Aplicacións informáticas relacionadas coa xestión e control da adega.</p>

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

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

ESTES MÍNIMOS SERÁN OS QUE SE CITAN EN CADA UNIDADE DIDÁCTICA.

Asemade, dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente ás actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando, tal e como recolle a lexislación: Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo) e a RESOLUCIÓN do 7 de xullo de 2023 , da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se dictan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no curso 2023-24, indica:

1. Conforme se indica no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, O número de faltas que implica perda de dereito a avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos e determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumnado/a para a xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente proxecto funcional do centro.

Os criterios que serán aplicados para a xustificación das faltas do alumnado do CIFP MANUEL ANTONIO para o curso 2023-24 son:

- MOTIVOS PERSOAIS, LABORAIS: Saúde (enfermidade común e/ ou citacións médicas), imperativo legal(citacións de organismos oficiais), laborais(contrato de traballo). As ausencias prolongadas implicarán a perda do dereito a avaliación continua.

Asemade, dado que se trata de ensinanzas presenciais, o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirándose perda de avaliación continua cando tal e como recolle a lexislación: RESOLUCIÓN do 7 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se dictan instrucións paras o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no curso 2023-24, indica:

Conforme se indica no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, O número de faltas que implica perda de dereito a avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumnado na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente proxecto funcional do centro. Os criterios a ser aplicados na xustificación das faltas do alumnado do CIFP MANUEL ANTONIO para o curso 2023-24 son:

- MOTIVOS PERSOAIS, LABORAIS: Saúde (enfermidade común e/ ou citacións médicas), imperativo legal(citacións de organismos oficiais), laborais(contrato de traballo, máximo 5% do total das horas do módulo). As ausencias prolongadas implicarán a perda do dereito a avaliación continua.

O alumnado será apercibido cando acumule o 6%(9H.) das horas totais do módulo, como máximo poderá xustificar , por motivos laborais ,o 5%(8H.), perderá o dereito a avaliación continua cando acumule o 10% (16H.) das horas totais do módulo sen xustificar ou cando acade o 15%(24H.) de inasistencias entre xustificadas por motivos laborais e non xustificadas.

-Permitirase un retraso na entrada de 10 minutos ás primeiras horas da mañá(8.40H.)para permitir que o alumnado teña tempo para uniformarse(se é o caso), a partir de estos 10 minutos computaranse como unha falta de asistencia, a reiteración dos retrasos(3 veces) computaranse como unha falta de asistencia.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

- CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

1.- Contidos teóricos e Traballos (65% da nota final)

ELEMENTOS AVALIABLES:

- Probas teóricas.
- Tarefas e traballos
- Elaboración de traballos solicitados polo profesor(xa sexa presencialmente ou a través da aula virtual):
Aqueles entregados fóra de prazo terán unha calificación de 0 puntos.
- Probas escritas Poderán incluír preguntas de desenvolvemento, pregunta curta, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido.
 - Valorarase na escala numérica do 0 a 10 .
 - O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (se é o caso) entre o número de exames e traballos propostos en cada avaliación trimestral.

2.-Contidos Prácticos (35% da nota final)

ELEMENTOS AVALIABLES:

- Probas (examenes)prácticos,Tarefas e traballos:
 - Actividades propostas inicialmente e resultado final.
 - Preelaboración e elaboración realizadas.
 - Análisis organoléptico das bebidas.
 - Preservizo, servizo, postservizo e resultado final.
 - Valorarase na escala numérica do 0 a 10 (posteriormente extrapolada).
 - O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (se é o caso) entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

CÁLCULO DA NOTA FINAL:

Para a superación do módulo o alumno/a deberá acadar unha cualificación mínima nos seguintes contidos:

- Teóricos e traballos (apartado 1): mínimo 5 puntos. No caso de que estas probas/ traballos non se poidan realizar de forma presencial pola situación sanitaria derivada da COVID-19, realizaranse por medios

telemáticos(aula virtual e/ou Cisco Webex).

- Prácticos(apartado 2): mínimo 5 puntos. No caso de que as probas prácticas non se poidan realizar pola situación sanitaria derivada da COVID-19, O 100% DA NOTA FINAL TOMARASE DO APARTADO ANTERIOR(1)

- Non se fará media se nalgún destes dous apartados anteriormente mencionados non acadou a nota mínima esixida para calquera dos dous apartados, considerando a calificación , non superada á inferior a 5 puntos.

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores.

-Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobarse a seguinte avaliación.

-Ao alumno/a que non se presente as probas programadas asignaráselle unha nota de cero puntos, o profesor, ó pasar a data fixada non fará de novo dita proba nin outra que a substitúa.

-Se un alumno/a non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

-As recuperacións terán lugar na seguinte avaliación (trimestre), polo tanto, o alumnado de 2º curso que non poida acceder ao módulo de FCT no período ordinario , fará a recuperación neste período e manteráselle aprobado a parte (avaliación) que sí o estea.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

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



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

O alumnado/a con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo.

Esta proba terá carácter teórico e práctico e estará dividida en 3 partes que se desenvolverán do seguinte xeito:

1. Entrega de un/s traballo/s.
2. Proba conceptual através dun exame teórico.
3. Proba práctica.

Estas probas consistirán en actividades similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

Exemplo:

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- Poñer en funcionamento diversa maquinaria do taller, sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- A partir da proposta do profesor realizará o análise sensorial de diferentes bebidas identificandoas.
- Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas y desenroladas polo profesor no taller para a obtención dun resultado satisfactorio.
- Executar correctamente tódalos servizos realizados durante o curso escolar.

Para acadar a avaliación pasitiva é necesario :

1. Facer entrega do traballo solicitado na data indicada e a superación con nota igual ou superior a 5.
2. O alumn@ fará a segunda proba sempre e cando reuna os requisitos do punto 1. Para a superación deste segundo exame o alumn@ deberá ter nota igual ou superior a 5.
3. O alumn@ fará a terceira proba sempre e cando reuna os requisitos do punto 2. Para a superación deste terceiro exame o alumn@ deberá ter nota igual ou superior a 5.
4. Non existirá a posibilidade de facer media entre as probas cando algunha delas teña unha nota inferior a 5, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

VOLVER a sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 (DOG nº136/2011 do 15 de xullo) e a RESOLUCIÓN do 7 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se dictan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no curso 2023-24, indica:

1. Conforme se indica no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, O número de faltas que implica perda de dereito a avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos e determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumnado na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente proxecto funcional do centro.

Os criterios a seren aplicados na xustificación das faltas do alumnado do CIFP MANUEL ANTONIO para o curso 2023-24 son:

- O alumnado, para cada Módulo, poderá xustificar axeitadamente, por motivos laborais, ata un máximo de faltas equivalentes ao 5% da carga horaria total de cada módulo (8 faltas).

- O alumnado perderá o dereito a avaliación continua, nun determinado módulo, cando a suma das faltas debidamente xustificadas por motivos laborais e non xustificadas cheguen ao 15% da carga horaria total do módulo (24 faltas).

- O alumnado poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 "O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou a instalación".

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indícarase que perda o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10%-15% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

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

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

-Educación para a igualdade:

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

-Educación ambiental:

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadraranse 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 fora do centro e incluso fora 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.
- Visitas a feiras de viño dentro da propia comunidade.
- Visita a Porto (Portugal) para complementar a formación do viño de Porto.
- Visitas a empresas do sector dentro e fora da comunidade.
- As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10. Outros apartados

10.1) OUTRO

10.1) METODOLOXÍA E PROGRAMACIÓN

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

Temporalmente se a ensinanza se tivese que organizar en semipresencialidade tentarase 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.

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

O ensino non presencial será impartido preferentemente a través da aula virtual de cada grupo e correo electrónico. 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.