

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA SUMILLERÍA

1 INTRODUCCIÓN.

1.1 Análisis del módulo.

CICLO FORMATIVO

“Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración”

MÓDULO PROFESIONAL:

SUMILLERÍA.

EQUIVALENCIA EN CRÉDITOS ECTS: 18

CÓDIGO: 0510: Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

DURACIÓN: 126 h.

El módulo profesional que estamos programando es uno de los que integra al ciclo formativo de grado superior que hace referencia, de 2000 horas de duración. Las enseñanzas de dicho módulo se llevan a cabo durante el primer curso académico. Es muy importante reseñar que la presente programación **es abierta y flexible**, esto es, que es susceptible de adaptarse en el transcurso del año escolar a las características individuales y colectivas del alumnado y las necesidades que vayan surgiendo y del análisis de los resultados que se desprendan del proceso continuo de la evaluación.

2 Normativas.

DE LAS ENSEÑANZAS

- REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de **Técnico en Servicios en Restauración y las correspondientes enseñanzas mínimas**.
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al **título de Técnico en Servicios en Restauración en Andalucía**.
- ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de **formación en centros de trabajo y de proyecto** para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención
- Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación, certificación, etc. FP inicial)

Características del Módulo Profesional:

UC1052_2:
UC1053_
UC1054_2: D
UC0711_2:

- Horas semanales: 6 horas.
- Profesorado que lo imparte:
- GUILLERMO CAMPOS GUILLÉN

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Hostelería a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

2.1 Análisis del grupo de alumnado.

El grupo clase está formado por un total de 18 alumnos/as, de los cuales 19 son alumnos y 9 alumnas.

Las edades comprenden entre los 18 y los 30 años:

Entre los 18 y 20 años:	6	Alumnos/as
Entre los 21 y 23 años:	6	Alumnos/as
Entre los 24 en adelante:	6	Alumnos/as

La procedencia del alumnado es muy variada: Mairena del Aljarafe, San Juan de Aznalfarache, Coria, Bormujos, Castilleja de la Cuesta, Bollullos, Gelves, Sevilla capital:

Entorno del Aljarafe:	9	Alumnos/as.
Sevilla capital:	6	Alumnos/as.
Provincia de Sevilla y otros lugares:	1	Alumnos/as.

En cuanto al nivel de estudios del grupo nos encontramos con:

Con la ESO:	<u>12</u>	Alumnos/as.
Formación Profesional GM	3	Alumnos/as.
FP G.Sup., Bachiller, otros estudios:	—	Alumnos/as.
Repetidores:	2	Alumnos/as.

3 OBJETIVOS GENERALES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El Módulo profesional “**SUMILLERÍA**” forma parte del ciclo Formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo al que hacemos referencia, así como las competencias profesionales, personales y sociales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** relacionados a continuación:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **resultados de aprendizaje** relacionados a continuación:

1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes
2. Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.
3. Diseña la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.
4. Dirige la puesta a punto útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.
5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.
6. Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.

4 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- g) Realizar o supervisar los procesos de pre-servicio, servicio y post-servicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la

información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Obtención de unidades de trabajo del módulo profesional a partir de los resultados de aprendizaje.

MÓDULO PROFESIONAL: SUMILLERIA			
CP	OG	RA	UNIDADES DE TRABAJO (UT)
a,ñ	a,ñ	RA 1: Selecciona vinos identificando sus características y componentes.	UT. Viticultura, enología y geografía vinícola.
a,b,c,d,e,h,m,ñ	a,b,c,d,e,h,ñ	RA 2: Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.	UT. La Bodega y la oferta de vinos y bebidas
a,b,c,d,h,i,m,ñ	a,b,c,d,h,i,,ñ	RA 3: Diseña la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.	
b,f,h,m,ñ	b,f,h,ñ	RA 4: Dirige la puesta a punto útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.	UT. Control de técnicas de servicio de vinos y otras bebidas. Puesta a punto de equipos y útiles.
b,i,m,ñ	b,i,ñ	RA 6: Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.	
d,m,ñ	d,ñ	RA 5: Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.	UT. La cata

- **CP** = Competencias Profesionales. **OG** = Objetivos Generales.
- En las columnas **CP**, **OG** y **RA**, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
- **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los resultados de aprendizaje.
- La **determinación de unidades de trabajo** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional en el Real Decreto y Orden del Ministerio que lo regulan.
- La **asociación de unidades de trabajo con resultados de aprendizaje**, en función de las características del mismo y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - Una UT por cada RA.
 - Varias UT por cada RA.
 - Una UT para hasta 2 RA's.
 - En cualquier caso la unidad o unidades de trabajo se asociarán a resultados de aprendizaje completos, es decir, no se permitirán asociaciones de un grupo de varias UT para cubrir varios RA, sin que quede claro qué unidades cubren cada RA concreto.

Análisis de los contenidos del módulo profesional y su relación con las unidades de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL: SUMILLERIA		
TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)	UNIDADES DE TRABAJO	CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)
<p>Selección de vinos: -Identificación de los distintos tipos de vinos. - El prensado tradicional y actual.</p>	<p>UT: Viticultura, enología y geografía vinícola.</p>	<p>Selección de vinos: -Introducción a la cultura del vino: Historia del vino, Factores culturales y sociales. -Caracterización de los vinos: Definición y composición. Tipos. -Viticultura. Definición y concepto. -Factores que influyen en la viticultura: El suelo, el clima, el medio biológico, la planta, el marco de plantación, sistemas de cultivo/reproducción y factores culturales. -La vid y la uva: Ciclo vegetativo, variedades, característica, distribución geográfica y tratamientos. -Enología. Definición y concepto. -La vendimia: estacionalidad, recolección, transporte. El lagar. -La fermentación. Concepto, características y tipos. -Sistemas de vinificación. -La crianza de los vinos. Definición, características y tipos. -Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos -Geografía vinícola nacional e internacional</p>

MÓDULO PROFESIONAL: SUMILLERÍA		
TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)	UNIDADES DE TRABAJO	CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)
<p>Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas: Sacacorchos, decantadores, termómetros, venencias, cristalería, cubos champaneras y otros. Control de uso, manejo, limpieza y conservación. -Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada, -Distribución y tratamiento de géneros. -Puesta a punto y control de bufes, stand de presentación, carros de servicio y otros elementos. -Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío; Definición, características y tipos: - Cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavavajillas específicos. -Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta: Cartas, ofertas del día/semana/mes. <p>Control del servicio de vinos y otras bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Asesoramiento al cliente. -Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales: Tratamiento y transporte. Presentación. Descorche. - Cata. Servicio. Temperatura de servicio. Decantación y oxigenación. Protocolo. -Técnicas de servicios especiales: Espumosos, generosos, otros. -Operaciones de control durante el servicio. -Atención, quejas y reclamaciones. 	<p>UT: Control y gestión de la bodega y diseño de la oferta de vinos y otras bebidas.</p>	<p>Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas: Definición, características y tipos. -Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada, -- Distribución y tratamiento de géneros. -Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío; Definición, características y tipos: - Cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavavajillas específicos. <p>Control del servicio de vinos y otras bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante. -Presentación de la oferta. -Selección de materiales. -Atención, quejas y reclamaciones.

MÓDULO PROFESIONAL: SUMILLERÍA		
TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)	UNIDADES DE TRABAJO	CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)
<p>Gestión y control de la Bodega: Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos. Reserva de vinos. Aprovisionamiento de la bodega: identificación de necesidades, selección de proveedores, recepción y almacenaje, distribución de productos. Maquinaria y equipos de bodega: Aplicaciones, uso y control. Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivo y sobremesa: Oferta de vinos y otras bebidas. Conceptos, características y tipos. Factores que influyen en la determinación de la oferta: Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento, o evento, oferta gastronómica, maridaje, estacionalidad, medios físicos y económicos y otros.</p>	<p>UT: Control y gestión de la bodega y diseño de la oferta de vinos y otras bebidas.</p>	<p>Gestión y control de la Bodega: La bodega: Definición, tipos y características. Ubicación, tamaño, distribución. Bodega de día. Condiciones ambientales de la Bodega: de temperatura, humedad, de iluminación, de ventilación y otras. Aprovisionamiento de la bodega: identificación de necesidades, selección de proveedores recepción y almacenaje, distribución de productos. Gestión de pedidos y compras. Controles de cantidad, calidad, caducidad, etc. Rotación de stocks: control de existencias y consumos. Fichas técnicas. Documentos de control. Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega. Maquinaria y equipos de bodega: Aplicaciones, uso y control. Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivo y sobremesa: Oferta de vinos y otras bebidas. Conceptos, características y tipos. Factores que influyen en la determinación de la oferta: Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento, o evento, oferta gastronómica, maridaje, estacionalidad, medios físicos y económicos y otros. Tendencias actuales. Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos. Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc. Fijación de precios. Factores determinantes de los precios: El precio/fecha de compra, la política de precios/márgenes de beneficios, el precio medio demandado y el precio medio ofertado, la oscilaciones del mercado, costes en el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.</p>

MÓDULO PROFESIONAL: SUMILLERÍA		
TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)	UNIDADES DE TRABAJO	CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)
<p>Realización de cata de vinos y otras bebidas: Fases de la cata. Secuenciación: El uso de los sentidos. Examen visual. Examen olfativo. Examen gustativo. Sensaciones Táctiles. Fichas de cata: Tipos, características, datos. Enfermedades, alteraciones y defectos en vinos y otras bebidas.</p>	<p>UT: La cata</p>	<p>Realización de cata de vinos y otras bebidas: Catas. Definición. Tipos Factores que determinan la respuesta del catador/a: Factores que determinan la respuesta del catador/a. Condiciones ambientales. Presentación de los vinos y bebidas. Orden, número de muestras, temperaturas, etc Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control. Terminología específica para la cata y otras bebidas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • En la columna unidades de trabajo indicar la denominación de cada UT según tablas anteriores. • En la columna conceptos soporte relacionados, y tras el análisis de los bloques de contenidos relativos a cada resultado de aprendizaje asociado a las unidades de trabajo (ver tabla anterior), indicar aquellos que se corresponden con contenidos meramente conceptuales. Distinguir en negro los que aparezcan en el RD y en azul los que provienen de la Orden. • En la columna técnicas, procedimientos y actitudes relacionadas, y tras el análisis de los bloques de contenidos relativos a cada resultado de aprendizaje asociado a las unidades de trabajo (ver tabla anterior), indicar aquellos que se corresponden con contenidos meramente procedimentales y actitudinales. Distinguir en texto en color negro los que aparezcan en el RD y en texto en color azul los que provienen de la Orden. • Si se considera oportuno y con objeto de visualizar posteriormente las actividades de carácter presencial que se propongan para cada UT, pueden concretarse aún más los contenidos procedimentales, en este caso los indicaremos en texto en color verde. 		

Secuencia, codificación y nº de horas que se asignan a las unidades de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL:		
SECUENCIA Y CODIFICACIÓN	Nº HORAS	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LA UT
Indicar siglas MP + nº orden	Asignar horas a la UT	Siglas MP + nº orden: denominación UT
SU01	26 HORAS	SU01: Viticultura, enología y geografía vinícola.
SU02	40 HORAS	SU02: Control de técnicas de servicio de vinos y otras bebidas. Puesta a punto de equipos y útiles.
SU03	20 HORAS	SU03: Control y gestión de la bodega y diseño de la oferta de vinos y otras bebidas.
SU04	40 HORAS	SU04: La cata.
<ul style="list-style-type: none"> • En la columna secuencia y codificación indicar las siglas que se determinan para el módulo profesional, letra inicial de cada palabra (Ejemplo: Ofertas Gastronómicas OG), seguido de la secuencia que establezcamos para la UT, esta secuencia se corresponderá con el orden numérico que le daríamos desde la óptica de la lógica docente. • En la columna Nº de horas, asignaremos las horas que estimemos convenientes para el desarrollo completo de la UT. • En la columna descripción completa de la UT, indicaremos los datos de secuencia y codificación, seguido de dos puntos y la denominación de la UT, según tablas anteriores (Ejemplo: OG01: Las empresas de restauración). 		

Anexo I: Desarrollo de cada Unidad de Trabajo

SU01: Viticultura, enología y geografía vinícola.				36 HORAS
CP	OG	RA	Contenidos propuestos	Contenidos según normativa
a	b,f	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viticultura. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Los principios del vino. 1.2. El vino en la actualidad. 1.3. Vitis vinífera 1.4. El suelo, el clima y el medio biológico. 1.5. Tipos de uvas (I). <ol style="list-style-type: none"> 1.5.1. Tipos de uvas (II). 1.6. Morfología de la planta. 1.7. Ciclo vegetativo de la vid. 1.8. Los cuidados de la vid. 1.9. La siembra. 1.10. La filoxera. 1.11. Distintos métodos de cultivo (I). <ol style="list-style-type: none"> 1.11.1. Distintos métodos de cultivo (II). 1.12. La recolección. <ol style="list-style-type: none"> 1.12.1. Recolección manual. 1.12.2. Recolección mecánica. 2. Enología. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Tipos de vinos 2.2. Vinos de mesa 2.3. Vinos generosos 2.4. Vinificación y crianza de vinos blancos. Vino blanco joven. <ol style="list-style-type: none"> 2.4.1. Vinificación y crianza de vinos blancos. Vino blanco con crianza. 2.5. Vinificación y crianza de vinos rosados. Vino 	<p><u>Selección de vinos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción a la cultura del vino. Historia del vino. Factores culturales y sociales - Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos. - Viticultura. Definición y concepto. - Factores que influyen en viticultura. El suelo, el clima, el medio biológico, la planta, el marco de plantación, sistemas de cultivo/reproducción y factores culturales. - La vid y la uva. Ciclo vegetativo, variedades, característica, distribución geográfica y tratamientos. - Enología. Definición y concepto. - La vendimia. Estacionalidad, recolección, transporte. El lagar. - La fermentación. Concepto, características y tipos. - Sistemas de vinificación. Definición, tipos y características - La crianza de los vinos. Definición, características y tipos. - Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos. - Geografía vinícola nacional e internacional.

			<p>rosado joven. 2.5.1. Vinificación y crianza de vinos rosados. Vino rosado con crianza. 2.6. Vinificación y crianza de vinos tintos. Vino tinto joven. 2.6.1. Vinificación y crianza de vinos tintos. Vino tinto con crianza. 2.7. Vinificación y crianza de vinos espumosos. 2.8. Vinificación y crianza de vinos generosos. 3. La regulación del vino. 3.1. Vinos de Pago. 3.2. Vinos con denominación de origen calificada. 3.3. Vinos con denominación de origen. 3.4. Vinos de calidad con indicación geográfica. 3.5. Vinos de mesa. 4. Geografía vinícola internacional. 4.1. Vinos de Francia. 4.2. Vinos de Hungría. 4.3. Vinos de Portugal. 4.4. Vinos de California. 4.5. Vinos de Chile. 4.6. Vinos de Sudáfrica. 4.7. Otros vinos del mundo. 5. La barrica (I). 5.1 .La barrica (II). 6. El corcho (I). 6.1. El corcho (II).</p>	
--	--	--	---	--

CP = Competencias Profesionales. **OG** = Objetivos Generales. **RA**: Resultados de Aprendizaje
 En las columnas **CP**, **OG** y **RA**, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
 En la columna **Contenidos según normativa**, el texto en color **negro** se refiere a contenidos mínimos recogidos en el RD, y el texto en color **azul**, al adaptable por las CCAA, de acuerdo con la Orden correspondiente.

SU02: Control de las técnicas de servicio de vinos y otras bebidas y dirección de puesta a punto de equipos y útiles.				30 HORAS
CP	OG	RA	Contenidos propuestos	Contenidos según normativa
a	a,b	4,6	<ol style="list-style-type: none"> 1. La preparación para el control del servicio del vino. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Montaje de la mesa de apoyo para el servicio del vino y elementos necesarios. 1.2. El sacacorchos y elementos de apoyo para la apertura del vino y su servicio. 2. La cristalería para el servicio del vino. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Distintos tipos de cristalerías para uso del servicio de los vinos. 3. La temperatura de servicio de los distintos vinos. 4. Control de técnicas de servicio de los vinos blancos (I). <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Control de técnicas de servicio de los vinos blancos (II). 5. Control de técnicas de servicio de los vinos rosados (I). <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Control de técnicas de servicio de los vinos rosados (II). 6. Control de técnica de servicio de los vinos tintos. <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Control de técnica de servicio de vinos tintos jóvenes (I). <ol style="list-style-type: none"> 6.1.2. Control de técnica de servicio de vinos tintos jóvenes (II). 6.2. Control de técnicas de servicio de vinos tintos crianzas (I). <ol style="list-style-type: none"> 6.2.1. Control de técnicas de servicio de vinos tintos crianzas (II). 6.3. Control de técnicas de servicio de vinos tintos reservas y gran reserva (I). <ol style="list-style-type: none"> 6.3.1. Control de técnicas de servicio de vinos tintos reservas y gran reserva (II). 	<p><u>Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas:</u> Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas: Sacacorchos, decantadores, termómetros, venencias, cristalería, cubos champaneras y otros. Control de uso, manejo, limpieza y conservación. Definición, características y tipos. Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada, Distribución y tratamiento de géneros. Puesta a punto y control de bufes, stand de presentación, carros de servicio y otros elementos. Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío; Definición, características y tipos: Cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavavajillas específicos. <u>Control del servicio de vinos y otras bebidas:</u> Asesoramiento al cliente. Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales: Tratamiento y transporte. Presentación. Descorche. Cata. Servicio. Temperatura de servicio. Decantación y oxigenación. Protocolo. Técnicas de servicios especiales: Espumosos, generosos, otros. Operaciones de control durante el servicio. Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante. Presentación de la oferta. Selección de materiales.</p>

			<p>7. Control de técnicas de servicio de los vinos Espumosos (I). 7.1. Control de técnicas de servicio de los vinos Espumosos (II).</p> <p>8. Control de técnicas de servicio de los vinos generosos.</p> <p>9. Control de técnica de servicio de los vinos especiales. 9.1. Técnicas de servicio de los Oportos (I). 9.1.2. Técnicas de servicio de los Oportos (II). 9.2 Técnicas de servicio del sabrage en los espumosos.</p> <p>10. Control de servicio de otras bebidas. 10.1. Control de servicio de aguas 10.2. Control de servicio de bebidas de aperitivos 10.3. Control de servicio de bebidas de sobremesa 10.4. Control de servicio de cafés e infusiones.</p> <p>11. Maquinaria relacionada con el servicio del vino y otras bebidas. 11.1. Puesta a punto de maquinaria relacionada con el servicio del vino y otras bebidas. 11.2. Uso de la maquinaria relacionada con el servicio del vino y otras bebidas.</p>	<p>Atención, quejas y reclamaciones.</p>
--	--	--	---	--

CP = Competencias Profesionales. **OG** = Objetivos Generales. **RA**: Resultados de Aprendizaje
 En las columnas **CP**, **OG** y **RA**, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
 En la columna **Contenidos según normativa**, el texto en color **negro** se refiere a contenidos mínimos recogidos en el RD, y el texto en color **azul**, al adaptable por las CCAA, de acuerdo con la Orden correspondiente.

SU03: Control y gestión de la bodega y diseño de la oferta de vinos y otras bebidas.				20 HORAS
CP	OG	RA	Contenidos propuestos	Contenidos según normativa
a,c,d,e,f,h ,i,m,ñ	a,b,c,d,e,f ,i,j,q	2,3	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Bodega de vinos, su gestión y control. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Condiciones de la bodega. 1.2. Maquinaria y utensilios de la bodega. 1.3. Distintos tipos de bodegas y cavas. 1.4. La compra de los vinos. 1.5. La recepción, almacenaje y distribución de los vinos y otras bebidas. 1.6. La rotación de los vinos. 1.7. Conservación de los vinos. 1.8. Fichas técnicas y documentos de control de los vinos y otras bebidas. 1.9. El libro de bodega (I). <ol style="list-style-type: none"> 1.9.1. El libro de Bodega (II). 1.10. Previsiones de consumo y reposición de vinos y otras bebidas. 1.11. Control y documentos de la bodega (I). <ol style="list-style-type: none"> 1.11.1. Control y documentos de la bodega (II). 2. La carta de vinos (I). La carta de vinos (II). <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Estructura de la carta de vino. 2.2. Distintos tipos de carta de vinos. 2.3. Las nuevas tendencias de venta de vinos 2.4. Vinos por copas, su conservación y equipos de manejo. 3. Diseño de la carta de otras bebidas. 	<p><u>Gestión y control de la Bodega:</u> La bodega: Definición, tipos y características. Ubicación, tamaño, distribución. Bodega de día. Condiciones ambientales de la Bodega: de temperatura, humedad, de iluminación, de ventilación y otras. Aprovisionamiento de la bodega: identificación de necesidades, selección de proveedores recepción y almacenaje, distribución de productos. Gestión de pedidos y compras. Controles de cantidad, calidad, caducidad, etc. Maquinaria y equipos de bodega: Aplicaciones, uso y control. Rotación de stocks: control de existencias y consumos. Fichas técnicas. Documentos de control. Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega. Maquinaria y equipos de bodega: Aplicaciones, uso y control. Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos. Reserva de vinos.</p> <p><u>Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivo y sobremesa:</u> Oferta de vinos y otras bebidas. Conceptos, características y tipos. Factores que influyen en la determinación de la oferta: Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento, o evento, oferta gastronómica, maridaje, estacionalidad, medios físicos y económicos y otros.</p>

			<p>3.1 La carta de aguas. 3.2 .La carta de bebidas aperitivos. 3.3. La carta de bebidas de sobremesa. 3.4. La carta de cafés e infusiones.</p> <p>4. Maridaje de vinos y platos. 4.1 Maridaje en el restaurante (I). 4.1.1. Maridaje en el restaurante (II). 4.2 Maridaje en banqueting (I). 4.2.1. Maridaje en banqueting (II).</p>	<p>Tendencias actuales. Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos. Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc. Fijación de precios. Factores determinantes de los precios: El precio/fecha de compra, la política de precios/márgenes de beneficios, el precio medio demandado y el precio medio ofertado, la oscilaciones del mercado, costes en el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas_ Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta: Cartas, ofertas del día/semana/mes.</p>
--	--	--	---	--

CP = Competencias Profesionales. **OG** = Objetivos Generales. **RA**: Resultados de Aprendizaje
 En las columnas **CP**, **OG** y **RA**, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
 En la columna **Contenidos según normativa**, el texto en color **negro** se refiere a contenidos mínimos recogidos en el RD, y el texto en color **azul**, al adaptable por las CCAA, de acuerdo con la Orden correspondiente.

SU04: La cata.				40 HORAS
CP	OG	RA	Contenidos propuestos	Contenidos según normativa
a,f, h	b,f,	5	<ol style="list-style-type: none"> 1. La cata. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. El entorno para la cata. 1.2. La preparación para la cata. 1.3. Elementos necesarios para la cata. 1.4. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales de cata. 2. Fases de la cata. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Análisis visual. 2.2. Análisis olfativo. 2.3. Análisis del gusto. 2.4. Análisis retro nasal. 3. La ficha de cata de los vinos. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Distintos tipos de fichas (I) <ol style="list-style-type: none"> 3.1.1. Distintos tipos de fichas (II). 3.1.2. Distintos tipos de fichas (III). 4. Realización de cata de vinos de mesa. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Cata de vinos blancos (I). <ol style="list-style-type: none"> 4.1.1. Cata de vinos blancos (II). 4.1.2. Cata de vinos blancos (III). 4.2. Cata de vinos rosados (I). <ol style="list-style-type: none"> 4.2.1. Cata de vinos rosados (II). 4.2.2. Cata de vinos rosados (III). 4.3. Cata de vinos tintos (I). <ol style="list-style-type: none"> 4.3.1. Cata de vinos tintos (II). 4.3.2. Cata de vinos tintos (III). 4.4. Cata de vinos espumosos (I). <ol style="list-style-type: none"> 4.4.1. Cata de vinos espumosos (II). 	<p><u>Realización de cata de vinos y otras bebidas:</u> Catas. Definición. Tipos Factores que determinan la respuesta del catador/a: Factores que determinan la respuesta del catador/a. Condiciones ambientales. Presentación de los vinos y bebidas. Orden, número de muestras, temperaturas, etc. Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control. Terminología específica para la cata y otras bebidas. Fases de la cata. Secuenciación: El uso de los sentidos. Examen visual. Examen olfativo. Examen gustativo. Sensaciones Táctiles. Fichas de cata: Tipos, características, datos. Enfermedades, alteraciones y defectos en vinos y otras bebidas.</p>

			<p>4.4.2. Cata de vinos espumosos (III).</p> <p>5. Realización de catas de vinos generosos.</p> <p>5.1. Cata de finos y manzanillas (I).</p> <p>5.1.1. Cata de finos y manzanillas (II).</p> <p>5.2. Cata de olorosos, palos cortado y amontillados (I).</p> <p>5.2.1. Cata de olorosos, palos cortado y amontillados (II).</p> <p>5.3. Cata de Pedro Ximenez y moscatel (I).</p> <p>5.3.1. Cata de Pedro Ximenez y moscatel (II).</p> <p>5.4. Cata de vinos generosos de licor (I).</p> <p>5.4.1. Cata de vinos generosos de licor (II).</p> <p>6. Los defectos del vino.</p> <p>7. Realización de catas de otras bebidas.</p> <p>7.1. Cata de aguas (I).</p> <p>7.1.1. Cata de aguas (II).</p> <p>7.2. Cata de bebidas de aperitivos.</p> <p>7.3. Cata de aguardientes y licores.</p> <p>7.4. Cata de cafés e infusiones.</p> <p>8. Juego de Aromas.</p> <p>9. Vocabulario de la cata.</p>	
--	--	--	--	--

CP = Competencias Profesionales. **OG** = Objetivos Generales. **RA**: Resultados de Aprendizaje

En las columnas **CP**, **OG** y **RA**, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.

En la columna **Contenidos según normativa**, el texto en color **negro** se refiere a contenidos mínimos recogidos en el RD, y el texto en color **azul**, al adaptable por las CCAA, de acuerdo con la Orden correspondiente.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.
- b) Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y características.
- c) Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vinos.
- d) Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura.
- e) Se han identificado las variedades de uvas destinadas a la vinificación.
- f) Se han caracterizado los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos.
- g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características.
- h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional.
- i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características.

2. Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas así como sus condiciones ambientales.
- b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.
- c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.
- d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.
- e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.
- f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
- g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks .
- h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Diseña la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los factores que determinan la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.
- b) Se han analizado los diferentes tipos de cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa describiendo sus principales características.
- c) Se han elaborado cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa, atendiendo a los factores que condicionan la oferta.
- d) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.
- e) Se han diseñado cartas de vinos y otras bebidas, de modo que resulten funcionales, cómodas, atractivas y flexibles.
- f) Se han reconocido los factores y criterios a tener en cuenta para la fijación de los precios.
- g) Se ha asesorado en la fijación de precios de los vinos y otras bebidas de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

4. Dirige la puesta a punto útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, de servicio de vinos y bebidas relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de transporte, uso, mantenimiento y conservación de equipos, útiles y materiales de servicio de vinos y bebidas.
- c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se ha analizado la información sobre los servicios.
- e) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de vinos y bebidas atendiendo necesidades del servicio.
- f) Se han recepcionado y distribuido vinos y bebidas aplicándole su tratamiento para el servicio.
- g) Se ha comprobado el estado de presentación, limpieza y conservación de cartas y otros instrumentos de ventas.
- h) Se han controlado las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad.
- b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- c) Se han utilizado los equipos de cata relacionándolos con su funcionalidad.
- d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.
- e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos y otras bebidas.
- f) Se han identificado y descrito las características organolépticas del vino y otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto.
- g) Se han relacionando las sensaciones organolépticas con la calidad del producto.

- h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.
- i) Se han seleccionado, por medio del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.
Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el sumiller.
- b) Se ha Informado y asesorado sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta las expectativas de los clientes.
- c) Se han atendido las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
- d) Se han controlado las temperaturas de servicio en función del tipo de vino o bebida.
- e) Se ha comprobado la utilización de las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino o bebida.
- f) Se han aplicado las normas de protocolo al servicio de vinos y bebidas.
- g) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino o bebida por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- h) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vinos y bebidas.
- i) Se han atendido posibles quejas, reclamaciones o sugerencias de la clientela.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

2. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL

Los contenidos se secuenciarán en las siguientes unidades didácticas:

El módulo de “Sumillería” se ha distribuido en 4 unidades de trabajo que se impartirán en el orden y tiempo asignado aunque serán ampliadas y concretadas en otras U.T. y en las actividades complementarias y visitas formativas, que puedan desarrollarse a lo largo del curso escolar. Dicho planteamiento queda de la siguiente manera:

- 1º Trimestre: U.T: 1, 2, 4 y apertura de restaurante-taller.
- 2º Trimestre: U.T: 2, 3, 4, y apertura de restaurante-taller.

A continuación se enumeran cada Unidad de Trabajo:

U.D 1 - Viticultura, enología y geografía vinícola.

U.D 2 - Control de técnicas de servicio de vinos y otras bebidas. Puesta a punto de equipos y útiles.

U.D 3 – Control y gestión de la bodega y diseño de la oferta de vinos y otras bebidas.

U.D 4 –. La cata.

APERTURA DEL RESTAURANTE-TALLER. (15 horas).

En este capítulo tratamos de acercar la realidad del mundo laboral y el entorno a nuestros alumnos así como desarrollar diferentes actividades que de no existir el restaurante-taller serían de difícil desarrollo a lo largo del curso escolar. Se consolidarán y ampliarán los conocimientos y las destrezas derivadas de las actividades propias del pre-servicio, servicio y post-servicio en el ámbito del restaurante.

	TEORIA - 2 horas semanales	PRACTICA - 2 horaa semanales	CATA - 2 horas semanales
1ª SEMANA	Explicación del módulo Control Inicial	Puesta a punta aula de cata y accesorios	Puesta a punta aula de cata y accesorios 8. Juego de Aromas. Organización copas de vino
2ª SEMANA	1. Viticultura. 1.1. Los principios del vino. 1.2. El vino en la actualidad. 1.3. Vitis vinífera 1.4. El suelo, el clima y el medio biológico.	1. La preparación para el control del servicio del vino. 1.1. Montaje de la mesa de apoyo para el servicio del vino y elementos necesarios. Apertura de vinos	1. La cata. 1.1. El entorno para la cata. 1.2. La preparación para la cata. 1.3. Elementos necesarios para la cata. 1.4. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales de cata.
3ª SEMANA	1.5. Tipos de uvas. 1.6. Morfología de la planta. 1.7. Ciclo vegetativo de la vid. 1.8. Los cuidados de la vid. 1.9. La siembra.	1.2. El sacacorchos y elementos de apoyo para la apertura del vino y su servicio. 2. La cristalería para el servicio del vino. 2.1. Distintos tipos de cristalerías para uso del servicio de los vinos.	2. Fases de la cata. 2.1. Análisis visual. 2.2. Análisis olfativo. 2.3. Análisis del gusto. 2.4. Análisis retro nasal.
4ª SEMANA	1.10. La filoxera. 1.11. Distintos métodos de cultivo. 1.12. La recolección. 1.12.1. Recolección manual. 1.12.2. Recolección mecánica.	3. La temperatura de servicio de los distintos vinos. 4. Control de técnicas de servicio de los vinos blancos. Venenciado	3. La ficha de cata de los vinos. 3.1. Distintos tipos de fichas. 9. Vocabulario de la cata. 4. Realización de cata de vinos de mesa. 4.1. Cata de vinos blancos.
5ª SEMANA	2. Enología. 2.1. Tipos de vinos 2.2. Vinos de mesa 2.3. Vinos generosos 2.4. Vinificación y crianza de vinos blancos. Vino blanco joven. 2.4.1. Vinificación y crianza de vinos blancos. Vino blanco con crianza.	5. Control de técnicas de servicio de los vinos rosados. Venenciado	4.1. Cata de vinos blancos. 8. Juego de Aromas.
6ª SEMANA	2.5. Vinificación y crianza de vinos rosados. Vino rosado joven. 2.5.1. Vinificación y crianza de vinos rosados. Vino rosado con crianza.	6. Control de técnica de servicio de los vinos tintos. Venenciado	4.1. Cata de vinos blancos. 8. Juego de Aromas.

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

7ª SEMANA	Control 1ª evaluación	6.1. Control de técnica de servicio de vinos tintos jóvenes. Venenciado	4.2. Cata de vinos rosados. 8. Juego de Aromas.
8ª SEMANA	2.6. Vinificación y crianza de vinos tintos. Vino tinto joven. 2.6.1. Vinificación y crianza de vinos tintos. Vino tinto con crianza.	6.2. Control de técnicas de servicio de vinos tintos crianzas. Venenciado	4.3. Cata de vinos tintos. 8. Juego de Aromas.
9ª SEMANA	2.7. Vinificación y crianza de vinos espumosos. 2.8. Vinificación y crianza de vinos generosos.	6.3. Control de técnicas de servicio de vinos tintos reservas y gran reserva. Venenciado	4.3. Cata de vinos tintos. 8. Juego de Aromas.
10ª SEMANA	3. La regulación del vino. 3.1. Vinos de Pago. 3.2. Vinos con denominación de origen calificada. 3.3. Vinos con denominación de origen. 3.4. Vinos de calidad con indicación geográfica. 3.5. Vinos de mesa.	7. Control de técnicas de servicio de los vinos Espumosos. Venenciado	4.3. Cata de vinos tintos. 8. Juego de Aromas.
11ª SEMANA	4. Geografía vinícola internacional. 4.1. Vinos de Francia. 4.2. Vinos de Hungría. 4.3. Vinos de Portugal.	Repaso servicio de vinos Venenciado	4.3. Cata de vinos tintos. 8. Juego de Aromas.
12ª SEMANA	Examen 1ª evaluación	Examen 1ª evaluación	Examen 1ª evaluación
13ª SEMANA	4.4. Vinos de California. 4.5. Vinos de Chile. 4.6. Vinos de Sudáfrica. 4.7. Otros vinos del mundo.	8. Control de técnicas de servicio de los vinos generosos.	4.4. Cata de vinos espumosos.
14ª SEMANA	5. La bodega. 6. El corcho. 7. La Bodega de vinos, su gestión y control. 7.1. La Bodega de vinos, su gestión	9. Control de técnica de servicio de los vinos especiales. 9.1. Técnicas de servicio de los Oportos.	5. Realización de catas de vinos generosos. 5.1. Cata de finos y manzanillas. 5.2. Cata de olorosos, palos cortado y amontillados. 5.3. Cata de Pedro

	y control. 7.2. Condiciones de la bodega.		Ximenez y moscatel. 5.4. Cata de vinos generosos de licor.
15ª SEMANA	7.3. Maquinaria y utensilios de la bodega. 7.4. Distintos tipos de bodegas y cavas. 7.5. La compra de los vinos. 7.6. La recepción, almacenaje y distribución de los vinos y otras bebidas. 7.7. La rotación de los vinos.	9.2 Técnicas de servicio del sabrage en los espumosos.	6. Los defectos del vino. 7. Realización de catas de otras bebidas. 7.1. Cata de aguas. 7.2. Cata de bebidas de aperitivos.
16ª SEMANA	Control 2ª evaluación	10. Control de servicio de otras bebidas. 10.1. Control de servicio de aguas 10.2. Control de servicio de bebidas de aperitivos	7.3. Cata de aguardientes y licores.
17ª SEMANA	Excursión	Excursión	Excursión
18ª SEMANA	7.8. Conservación de los vinos. 7.9. Fichas técnicas y documentos de control de los vinos y otras bebidas. 7.10. El libro de bodega. 7.11. Previsiones de consumo y reposición de vinos y otras bebidas. 7.12. Control y documentos de la bodega.	10.3. Control de servicio de bebidas de sobremesa	7.3. Cata de aguardientes y licores. 7.4. Cata de cafés e infusiones.
19ª SEMANA	8. La carta de vinos. 8.1. La carta de vinos. 8.2. Estructura de la carta de vino. 8.3. Distintos tipos de carta de vinos. 8.4. Las nuevas tendencias de venta de vinos	10.4. Control de servicio de cafés e infusiones.	Cata Gonzalez Byass
20ª SEMANA	8.5. Vinos por copas, su conservación y equipos de manejo. 9. Diseño de la carta de otras bebidas. 9.1. La carta de aguas. 9.2..La carta de bebidas aperitivos. 9.3. La carta de bebidas de sobremesa.	11. Maquinaria relacionada con el servicio del vino y otras bebidas. 11.1. Puesta a punto de maquinaria relacionada con el servicio del vino y otras bebidas. 11.2. Uso de la maquinaria relacionada con el servicio del vino y otras bebidas.	Cata Montilla-Moriles
21ª SEMANA	9.4. La carta de cafés e infusiones. 10. Maridaje de vinos y platos. 10.1. Maridaje en el restaurante. 10.2. Maridaje en banqueting.	Repaso general	Cata Malaga

	Examen 2ª evaluación	Examen 2ª evaluación	Examen 2ª evaluación
22ª SEMANA			
	Evaluacion Final	Evaluacion Final	Evaluacion Final

3. METODOLOGÍA

En este apartado vamos a desarrollar todos aquellos aspectos que son necesarios para llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje así como las concreciones pertinentes. Siendo estos aspectos los siguientes:

- Actividades
- Aspectos Metodológicos (espacios, agrupamiento)
- Recursos Didácticos.

En definitiva, se trata de detallar como tenemos previsto que se desarrolle el trabajo en el aula. No obstante, todos estos puntos serán concretados en el desarrollo de cada una de las diferentes unidades didácticas.

PRINCIPIOS PSICOPEDAGÓGICOS

En general, nuestra programación está basada en dos tendencias metodológicas, debido a las características propias de las materias que impartimos. Utilizaremos actividades con tendencia conductivista (exposición magistral de la clase, profesor agente activo y alumno objeto pasivo, conducción ordenada de la lección...) para aquellas clases de contenido conceptuales que abordemos temas de carácter científico o técnico, pero de forma moderada procurando una participación más activa del alumnado apoyándonos en los recursos modernos que actualmente disponemos en los centros. También utilizamos en gran medida actividades con tendencia constructivista (el alumno construye sus propios conocimientos a partir de sus propias experiencias con los datos que puede obtener o que se les proporciona) para aquellas clases generalmente de contenido procedimental o las desarrolladas en el aula taller, donde tras un inicio por parte del profesor, el alumno realiza (construye) las actividades, guiados siempre por el profesor.

Lo anteriormente citado se concreta de la siguiente manera:

- Para la aplicación de cada Unidad de trabajo se realizará una exposición teórica de los contenidos de la unidad por parte del docente. Esta explicación se realizará respetando el esquema de la Unidad trabajo.
- Posteriormente se realizarán actividades propuestas por el docente correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad, y serán resueltos y recogidos en su caso, en el momento. El objetivo de estas actividades es llevar a la práctica los contenidos de aplicación.
- El docente resolverá las dudas que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos de la Unidad de trabajo, tanto teóricos como sobre las actividades prácticas propuestas. Se contempla la posibilidad de realizar actividades de refuerzo para aclarar aquellos conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

- El docente propondrá actividades de aplicación real, similares a las actividades resueltas en cada Unidad de trabajo, que deberán ser resueltas por los alumnos.
- Al final de la explicación de cada Unidad de trabajo y realizadas las diferentes actividades de desarrollo y ampliación se realizarán actividades de síntesis y evaluación donde el alumno comprobará lo aprendido.
- En cada trimestre y correspondiendo con la evaluación se propondrá ejercicios finales que engloben los contenidos de las Unidades Didácticas impartidas.

ESPACIOS

Se refiere a los lugares donde se realizan las actividades de enseñanza-aprendizaje, aula polivalente y aula taller de Bar-comedor. Por último destacar como “Espacio” los necesarios para las visitas formativas.

AGRUPAMIENTOS

- Contenidos conceptuales/actitudinales.
- Trabajo individual: Toma de apuntes y realización de esquemas.
- Trabajo en pequeño grupo: Para actividades de investigación
- Trabajo en gran grupo/grupo clase: empleado para el resto de las actividades en el aula polivalente.
- Contenidos procedimentales/actitudinales.
- Trabajo individual. Actividades de participación y motivación en el que los alumnos son emplazados a desarrollar roles como jefes o encargados.
- Trabajo en grupo Clase: Utilizado en actividades de inicio y presentación, ampliación de conocimientos y en algunos casos para desarrollo de los conocimientos, es decir, el profesor presenta la clase, y hace de ella una “Lección Magistral”.

4. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Para una buena puesta en práctica de las actividades y obtener una buena calidad de enseñanza es necesario disponer de una selección de recursos. Esta selección ha de hacerse en función de las estrategias que queremos aplicar, y del nivel de los alumnos.

RECURSOS HUMANOS

Se refieren a todas las personas que en el desarrollo de las actividades docentes entren en juego: profesores, tutores, alumnos; así como todos los órganos de gobierno y organización de un centro escolar.

RECURSOS FÍSICOS

- **MATERIAS PRIMAS.**

Nos referimos a todos aquellos géneros de carácter fungible, tanto perecederos como no perecederos, sin los cuales no podríamos desarrollar las actividades, ya que este módulo profesional está basado en el conocimiento, tratamiento y conservación de estas materias primas.

- **AULA TALLER DE BAR-COMEDOR.**

Es el espacio donde desarrollaremos las actividades de carácter procedimental, la cual estará dotada de todas las maquinarias, herramientas y útiles necesarios para el buen desarrollo de las actividades y donde se realizan ciertas actividades específicas relativas al servicio de clientes.

- **AULA DE CATAS**

Aula tipo convencional donde se realizan las actividades de carácter conceptual. Estará dotada de video, retroproyector, televisor, así como de los materiales propios de un aula: pizarra, pupitres, etc.

- **BIBLIOTECA PROFESIONAL**

Utilizada tanto para la consulta del profesor, como para las consultas de los alumnos. Estará compuesta de libros específicos y de revistas técnicas que sean capaces de mantenernos informado de todo lo concerniente a la vida profesional.

- **MATERIAL DIDÁCTICO DEL ALUMNO**

Nos referimos a una serie de materiales que los alumnos deben aportar, para su correcto aprendizaje, tales como: Uniforme completo de Servicios,

- **LIBRO DEL PROFESOR**

Es donde el profesor tiene desarrollado por completo las clases que imparte sirviéndole de guía en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- **LIBRO GUIA / PROGRAMACIÓN DE AULA**

Es el desarrollo de las diferentes Unidades Didácticas que guiarán en todo momento el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- **FICHAS DE ALUMNOS**

Donde el profesor anotará todo lo relacionada con los datos del alumno y las diferentes evaluaciones.

- **OTROS**

Cabe reseñar como medios aquellos necesarios para las actividades de visitas que ya mencionamos: autobuses, permisos, seguros, etc.

5. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El que haya diferentes personas conlleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimientos, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con valores), de motivaciones, etc.

Nuestro sistema de enseñanza marca dos metas:

Que todas las personas puedan alcanzar niveles mínimos.

Que todas las personas lleguen lo más cerca posible de su máximo desarrollo.

El trabajo docente deberá consistir en ser capaces de ofrecer a cada alumno la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumno en equilibrio con la comprensibilidad del currículo. Estos planteamientos nos llevan a una enseñanza individualizada, en la cual se debe ajustar la cantidad y la calidad de la ayuda pedagógica.

Las medidas organizativas que el equipo docente adoptará para atender a la diversidad se basan en los principios de atención personalizada, organización flexible y la inclusión escolar y social, diferenciándolas en **medidas preventivas y medidas extraordinarias**.

Medidas preventivas. Cuando a juicio del tutor o del equipo educativo el progreso de un alumno o alumna no responda globalmente a los objetivos programados se adoptarán las medidas oportunas de refuerzo educativo y, en su caso, de adaptación curricular.

Estas adaptaciones, en las que pueden colaborar los profesionales y Equipos de Orientación del Centro y de la zona, son decididas por el tutor y el equipo educativo y

afectan a elementos del currículo tales como la metodología, el tipo de actividades, los instrumentos y técnicas de evaluación. No afectan a los objetivos educativos, que siguen siendo los mismos que tenga el grupo con el que se encuentra el alumno. El tutor y/o el equipo docente realizarán tales adaptaciones sin necesidad de trámites que superen el ámbito del centro.

Medidas extraordinarias. La normativa dictamina que se deben atender las necesidades educativas especiales, estableciendo medidas de acceso al currículo así como, en su caso, **adaptaciones curriculares específicas** y exenciones del mismo dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía.

Cuando sea necesaria la aplicación de una Adaptación Curricular Individualizada, se elaborará un documento escrito que contendrá al menos los siguientes apartados:

- Datos personales y escolares del alumno/a.
- Informe o valoración de la competencia curricular del alumno/a.
- Delimitación de las necesidades educativas especiales del alumno/a.
- Determinación del currículo adaptado que seguirá, especificando la adecuación de los objetivos educativos, la selección y/o la inclusión de determinados contenidos, la metodología que se va a seguir y la consiguiente modificación de los criterios de evaluación, así como la ampliación de las actividades de enseñanza-aprendizaje.

- Asimismo, se especificará cómo se realizará el seguimiento de la adaptación curricular y sus mecanismos.
- Concreción de los recursos humanos y materiales necesarios.

La responsabilidad del diseño y desarrollo de la Adaptación Curricular Individualizada recae sobre el profesor tutor y el resto de profesionales que trabajan con

el alumno/a con necesidades educativas especiales.

Cuando las medidas de adaptación de carácter general hayan sido insuficientes el profesor tutor a partir de la evaluación inicial o diagnóstica considerará la conveniencia de realizar una adaptación curricular individualizada significativa e iniciará el proceso que a continuación se describe:

- La evaluación inicial o diagnóstica recoge los datos sobre la situación general del alumno/a y el desarrollo que ha realizado del Proyecto Curricular de Centro.
- La evaluación inicial reúne información aportada por el profesorado que ha intervenido con el alumno, orientador del Centro. En su caso, Orientador de necesidades educativas y especiales del Equipo de Apoyo Externo de la zona, y el Jefe de Estudios.

Recopilada toda la información pertinente, el Jefe de Estudios celebrará una reunión de trabajo con los tutores en la que podrán estar presentes otros profesores que hayan

intervenido con el alumno o alumna, así como los profesionales que hayan participado en la fase de evaluación inicial o diagnóstica, en la que se decidirá:

- a) Pertinencia o no de la Adaptación.
- b) Decisión sobre los elementos del currículo y/o de acceso al mismo que han de ser adaptados.

Asesorado por los profesores especialistas del Centro y el Equipo de Apoyo de la zona correspondiente, el profesor tutor o tutora, con el resto de profesores que vayan

a intervenir con el alumno, diseñarán la adaptación curricular individualizada.

Tras la elaboración del documento el Director lo enviara al Servicio de Inspección de zona.

El Servicio de Inspección de zona informará favorable o desfavorablemente sobre el mismo y realizará las aportaciones y consideraciones oportunas y que deberán ser incorporadas al documento definitivo.

El documento de Adaptación Curricular Individualizada, el informe correspondiente a la misma del Servicio de Inspección de Zona, y los informes de evaluación psicopedagógica que se hayan realizado se incluirían en el Expediente Académico Personal del alumno/a.

Las medidas de adaptación curricular individualizadas que se hayan adoptado, se harán constar en la documentación académica sobre la evaluación que de forma prescriptiva se encuentra establecido en la normativa vigente.

La familia del alumno/a o sus tutores legales recibirán información adecuada de la adaptación curricular individualizada y podrán realizar las sugerencias que consideren oportunas. En caso de desacuerdo podrán reclamar ante el Director del centro y, en caso de que persista, ante el Servicio de Inspección que resolverá.

Concluido cada ciclo, el tutor o la tutora de los alumnos/as con necesidades educativas especiales que hayan seguido una Adaptación Curricular Individualizada, con el profesorado implicado, el Orientador y oídas las familias o tutores legales, adoptarán las decisiones de promoción, de acuerdo con la normativa de evaluación,

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

y la conveniencia de la realización o no de una nueva adaptación, precisando las líneas generales para su elaboración.

A continuación, se exponen algunos ejemplos de cada tipo de medidas:

TIPO DE MEDIDAS	DESCRIPCIÓN
Preventivas	Dirigidas a prevenir o compensar dificultades leves sin alterar los elementos esenciales del currículum
Generales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adecuación de objetivos: Incluir, priorizar objetivos, variar su temporalización... ➤ Organización de contenidos en ámbitos integradores. ➤ Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales. ➤ Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. ➤ Selección y utilización de materiales curriculares diversos. ➤ Diversificar procedimientos de evaluación.
Singulares	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Medidas de ampliación y profundización. ➤ Actividades de recuperación para alumnado que promociona sin superar ➤ Refuerzo en determinadas áreas. ➤ Medidas de apoyo para alumnado con retraso curricular generalizado. ➤ Adaptaciones grupales en el currículo sin alterar elementos esenciales. ➤ Agrupamientos flexibles temporales. ➤ Permanencia de un año más.
Extraordinarias	<p>Dirigidas a dar respuesta a las necesidades extraordinarias de la diversidad del alumnado mediante modificaciones esenciales del currículo ordinario. Pueden suponer cambios esenciales en el ámbito organizativo y/o en los elementos de acceso al currículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Programas específicos de aprendizaje para determinados grupos de alumnos/as. ➤ Programas de inmersión lingüística y/o sociocultural ➤ Programas de Diversificación Curriculares ➤ Plan individual de actuación ➤ Flexibilización de la permanencia en el curso/ciclo ➤ Programas de estimulación para compensar carencias asociadas a necesidades educativas específicas. ➤ Adaptaciones curriculares significativas y de acceso al currículo

La atención a necesidades educativas derivadas de la diversidad del alumnado será atendida a través de los siguientes tipos de actuación:

➤ **Actividades de refuerzo y ampliación.**

Las actividades de refuerzo deben permitir atender a los alumnos con dificultades para asimilar algunos contenidos. Las actividades de ampliación, nos permitirán atender, dentro de los límites normales, las posibilidades de mayor desarrollo o motivación que presentes algunos de los alumnos del grupo.

➤ **Adaptaciones de acceso al currículo.**

Tienen carácter poco significativo y consisten en compensar posibles desigualdades en el acceso al currículo. En caso necesario, se tendrán en cuenta posibles medidas para:

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

- cambiar la disposición del aula
- eliminar barreras
- utilizar métodos de comunicación adecuados (sordos, deficiencias visuales...)

Alumnos y alumnas con discapacidad.

Se dispondrán medidas de acceso al currículo para alumnado con discapacidad. A fin de promover los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, la Consejería competente en materia de educación dispondrá recursos humanos y materiales que promuevan el acceso de estas personas al currículo de las enseñanzas de formación profesional inicial.

El equipo educativo velará para que se dispongan de medios personales y materiales necesarios y para que este alumnado pueda continuar sus estudios con las adaptaciones curriculares pertinentes, como indica la Ley 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía y el Decreto 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales.

➤ **Programas de refuerzo para el alumnado que promociona a segundo curso con materias pendientes.** El Departamento y profesores implicados programarán las formas de atención a los mismos.

➤ **Programas de seguimiento para el alumnado de primer curso que opta por ampliar la matrícula con dos o tres materias de segundo.** A los alumnos que estén obligados a matricularse de los módulos pendientes de primer curso y deseen ampliar la matrícula con módulos de segundo, se les ubicarán en la línea de primer curso que existe en horario de tarde, facilitando así la asistencia a los módulos de segundo curso que se imparte en horario de mañana, al no haber incompatibilidad horaria.

El tutor del grupo hará un seguimiento de este alumnado en cuanto a asistencia y rendimiento escolar, en coordinación con los profesores que les impartan los módulos en horario de tarde.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Da respuesta a la pregunta ¿Qué, cómo y cuándo evaluar?

Con carácter general nos atenderemos a lo dispuesto en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

1.1 Qué evaluaré.

Los objetivos de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar? en nuestros alumnos: los objetivos didácticos propuestos como puntos de referencia del modelo de habilidades que se han de alcanzar, los contenidos y las actividades diseñadas para su desarrollo, a través de los criterios de evaluación.

1.2 Cómo evaluaré. Técnicas e Instrumentos de evaluación.

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

a) Técnicas para evaluar.

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación se complementará con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza,). I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias. CRITERIOS DE EVALUACION del módulo de SERE. Curso 2.018/2.019

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

b) Instrumentos de registro de datos para la evaluación.

Éstos van a permitir:

- Valorar las diferentes competencias propuestas en los objetivos.
- Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos, si los han comprendido y son capaces de explicarlos, ...).
- Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos,..) que domina el alumno, así como el grado en que lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, etc.
- Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
- Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

Se utilizarán los siguientes instrumentos: (VEASE EN CUADERNO DE TRABAJO CLASE)

- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica, a través de la observación directa.

- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración.

- Pruebas teóricas y prácticas.

Toda esta información se plasmará en un documento que nos dará la nota final trimestral.

c) Agentes evaluadores.

Considero que la evaluación ha de ser un proceso que implique a todos los participantes del proceso enseñanza-aprendizaje, por ello se realizará:

- Heteroevaluación: se evaluarán los aprendizajes de los alumnos a través de actividades planificadas.

- Autoevaluación: se establecerán mecanismos para que el alumno evalúe su propio trabajo sobre todo mediante cuestionarios y rúbricas.

- Coevaluación: se provocará la reflexión conjunta sobre aquellos aspectos de interés conjunto sobre la evaluación, fundamentalmente en relación con el trabajo cooperativo, en grupo.

1.3 Cuándo evaluaré.

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje: I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias. CRITERIOS DE EVALUACION del módulo de SERE. Curso 2.018/2.019

A) Evaluación inicial. Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.
Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

B) Evaluación final o sumativa. Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

1.4 Criterios de calificación.

Consideraciones a tener en cuenta a la hora de determinar los criterios de calificación de cada alumno/a: **CONOCIMIENTOS AULA POLIVALENTE (70%). SEGÚN R.A**

- C.e. que se desarrollan en aula taller.

. SEGÚN R.A. CONOCIMIENTOS AULA TALLER. (20%).

- C.e. en aula polivalente.

**SE HAN REALIZADO LAS TAREAS TENIENDO EN CUENTA LA
NORMATIVA HIGIENICO SANITARIA. (10%).**

- **C.E.** Seguridad e higiene, organización, uniformidad y aseo personal, uso de la maquinaria y útiles, respeto por el medio ambiente, asistencia y participación en clase.

También se tendrán en cuenta las faltas de ortografía en las pruebas escritas; restarán de la nota final.

Plan de recuperación: destinado a aquel alumnado que tiene alguna dificultad

5. Criterios de recuperación:

Plan de recuperación: destinado a aquel alumnado que tiene alguna dificultad en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. Dicho plan se llevará a cabo mediante el seguimiento del alumnado que no haya superado alguna de las tres evaluaciones de que consta el módulo. Se pretende la superación de las dificultades encontradas en el desarrollo de la materia y lograr aquellos aprendizajes que no han sido adquiridos mediante un conjunto de actividades y recursos de

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

distintos niveles con distintos niveles de dificultad que se le ofrecerá al alumnado para reforzar y recuperar los contenidos no superados.

Es relevante hacer constar que las actividades procedimentales evaluables que son 100% presenciales no pueden ser recuperadas debido al trastorno que esto supone en el devenir de desarrollo de las clases. Si alguna evaluación no ha sido superada debido a la falta de asistencia a las clases presenciales se procederá a su recuperación en junio (fecha adjudicada para tal fin)

Como hemos tratado de plasmar durante toda esta programación, el ciclo tiene un gran peso en los contenidos procedimentales. Con esto queremos reflejar que las actividades prácticas evaluables no pueden recuperarse al 100%. Dicho esto, a continuación, exponemos los casos en los que se puede presentar tarea de recuperación de las actividades prácticas evaluables.

Alumnos con menos de un 25% de las faltas justificadas oficialmente. (presentar justificantes debidamente cumplimentados)	Presentaran un trabajo que recuperará un máximo del 60% de la nota de la práctica diaria evaluable.
Alumnos con más de un 25% de las faltas injustificadas o justificadas oficialmente.	Debe asistir a la fase de recuperación de junio con el parcial suspenso a recuperar. El modo de recuperación se determinará en relación a la consecución de los contenidos superados a lo largo del año.

Queremos reflejar también que las faltas por motivos laborales no son justificables y por lo tanto el alumno pierde el derecho a los trabajos de recuperación anteriormente mencionados.

Con respecto a los exámenes teóricos solo se repetirán cuando la ausencia sea oficialmente justificada (parte médico o similar).

Con respecto al sistema de recuperación, se efectuarán actividades de recuperación desde el mismo momento en el que se detecta las dificultades de un alumno/a.

Aun así, para los alumnos que no alcancen los objetivos, se realizará una prueba de recuperación de cada evaluación, presentándose solo del parcial calificado negativamente (de 1 o de los 2 parciales). La prueba de recuperación se realizará al inicio de la siguiente evaluación. La recuperación de la tercera evaluación se realizará justo a la semana siguiente de la 3ª evaluación.

Las pruebas objetivas serán de las mismas características que los realizados en la evaluación.

No se repetirá ninguna prueba de evaluación bajo ninguna circunstancia, de modo que los alumnos que no se presenten a los parciales de evaluación ni a la prueba de recuperación, no se les realizará, en ningún caso, una tercera prueba, quedando pendiente dicha evaluación para la final.

Si no se recupera los parciales suspensos de cada evaluación en las pruebas realizadas a tal fin, el alumno tiene derecho en convocatoria ordinaria presentarse con toda la materia de esa evaluación en la prueba final de junio (en junio no se

presentan por parciales). Aquellos alumnos que no hayan superado dos evaluaciones en las correspondientes recuperaciones llevarán pendiente a la convocatoria final de junio toda la materia del módulo.

En cuanto a la recuperación de actividades teórico-prácticas se recuperarán con la presentación del portafolios completo en la evaluación siguiente.

En cuanto a la recuperación de las pruebas prácticas, el profesor realizará una prueba práctica de recuperación coincidiendo con la evaluación final.

Para todos los alumnos que tengan alguna evaluación calificada negativamente y se presenten en la convocatoria ordinaria de junio, tienen la obligación de asistir durante el mes de junio a actividades de refuerzo destinadas a superar los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva. (artículo 12 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

El alumno cuenta con 4 convocatorias oficiales, una por curso escolar, para superar de forma positiva el módulo profesional. En caso de agotarlas, podrá solicitar convocatoria extraordinaria, siempre que se encuentre en algunos de los casos establecidos en el artículo 6 de la Orden de 29 de septiembre de 2010. El alumno tiene derecho a reclamación de la calificación final de los módulos profesionales, debiendo seguir los pasos que se indican en los artículos 19 y 20 de la Orden de 29 de septiembre de 2010.

Para los alumnos de 2º se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación continua y hasta la finalización del curso (22 de junio), para atender a las actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevará a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento y recogidos en el proyecto educativo de centro.

6. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Para el tratamiento de los contenidos transversales se tendrán en cuenta las finalidades siguientes marcadas en el Plan de Centro:

- La educación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales, en la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, la igualdad de trato y la no discriminación de las personas con discapacidad.
 - La educación en el ejercicio de la tolerancia y de la libertad dentro de los principios democráticos de convivencia, así como en la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos.
 - La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.
- Los ejes transversales principales que se desarrollarán en nuestro centro serán la educación en la libertad, educación en la responsabilidad, educación en la paz y la tolerancia, educación en la igualdad y la diversidad, educación como integración e

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

igualdad de oportunidades, educación en la democracia, educación en el esfuerzo y el trabajo, el bienestar físico, mental y social, la protección del medio ambiente, el uso de las nuevas tecnologías, la educación vial y para el consumo, la vida saludable y deportiva, el buen uso del tiempo libre y el conocimiento de la historia y el patrimonio de Andalucía.

Las áreas transversales son grandes temas que engloban múltiples contenidos que difícilmente pueden adscribirse a ninguno de los módulos, pero que en un modelo de enseñanza que promueve la formación integral de la persona, es necesario que estén presentes en todos los módulos.

Los temas transversales que concretamos en nuestro módulo de una forma más específica serán los siguientes:

- Educación ambiental. Las materias primas que utilizamos, las transformaciones que realizamos (Humos, gases), y los residuos que generamos (desperdicios, aceites quemados...), inciden directamente en la calidad del medio ambiente que nos rodea.

- Educación para la salud. La alimentación es clave en la salud de las personas. La importancia de su trabajo es patente en este aspecto, por lo que debe regirse con criterios de responsabilidad.

- Hábitos del buen consumidor. Hacer un ejercicio libre, crítico y responsable en cuanto a lo que consumimos, es básico y redundará en beneficio de los dos puntos anteriores.

- Valores a compartir. Valores como el respeto a sus compañeros, profesores, talleres, materiales de trabajo. Valores como el trabajo en equipo, serán potenciados en el desarrollo del módulo.

7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

El módulo de sumillería tiene diferentes tipos de contenidos, por lo que es necesario de un amplio abanico de actividades que respondan a las necesidades de estos contenidos.

A continuación, detallamos una serie de actividades que serán el referente para diseñar posteriormente la programación de Aula (desarrollo de Unidades Didácticas).

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actividades de presentación/motivación.
 - Lectura de un artículo relacionado con el tema.
 - Presentación de la clase mediante un vídeo, transparencia con imágenes etc.
 - Trabajo con material gráfico: catálogos, revistas, fotografías etc.
 - Introducción por parte del profesor, conectando el tema en cuestión, con los intereses personales de los alumnos Introducción del tema por parte del profesor, conectándolo con los intereses del alumno.
 - Muestreo de imágenes, donde el alumno capte la finalización del trabajo que va a desarrollar.
 - Actividades de conocimientos previos.
 - Comentario sobre el artículo leído en la actividad anterior.
 - Torbellinos de ideas, alrededor de cuestiones planteadas por el profesor.
 - Preguntas directas a los alumnos por parte del profesor.
 - Debates sobre un tema surgido de las actividades anteriores.
 - Cuestionario de ideas previas.
 - Preguntas directas del profesor.
 - Aportaciones de los alumnos acerca de los posibles tratamientos de los contenidos a desarrollar.
 - Actividades de desarrollo de contenidos.
 - Presentación del tema a través de esquemas, diagramas de flujo, diagramas conceptuales etc.
 - Clase expositiva por parte del profesor: "Clase Magistral".
 - Trabajos de investigación y puesta en común por los propios alumnos guiados por el profesor.
 - Introducción por parte del profesor de las tareas a desarrollar.
 - Exposición de los contenidos.
 - Demostración práctica de la tarea por parte del profesor.
 - Simulación de los ejercicios por parte de los alumnos.
 - Desarrollo de las tareas por parte de los alumnos guiados por el profesor.
 - Actividades de consolidación.
 - Pruebas objetivas no calificables de conocimientos adquiridos.
 - Identificación en el taller de las materias primas, herramientas, útiles, etc.
 - Desarrollar, por repetición de tareas específicas, diferentes ejercicios.
 - Pruebas prácticas objetivas no calificables.
 - Actividad de apertura del taller Bar-comedor a "clientes reales", donde el alumno contrasta los conocimientos y procedimientos adquiridos.
-
- Actividades de Síntesis/resumen.

I.E.S. ATENEA. Departamento de Hostelería y Turismo.

Programación del módulo de Sumillería. Curso 2.021/2.022.

- Elaboración de esquemas o diagramas donde reflejar los contenidos desarrollados.

ACTIVIDADES DE APERTURA DEL BAR Y RESTAURANTE.

Es una actividad que engloba otras muchas actividades en ella misma, no sólo se trata del **servicio en restaurante y bar** con clientes reales sino que es todo un proceso de planificación, previsión, realización y finalización durante la semana previa al servicio. Es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo así como de síntesis y de evaluación de las otras U.T.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y FORMATIVAS

En este apartado tenemos que reflejar dos tipos de actividades.

Aquellas que van encaminadas a afianzar los conocimientos adquiridos en clase, captando los contenidos desde otro punto de vista:

- Visitas a destilerías, viendo in situ el proceso de elaboración, la materia prima, maquinarias, etc.
- Visitas a otros institutos donde se imparten las mismas enseñanzas, viendo el funcionamiento y comentando opciones con “sus compañeros y profesores”.
- Aquellas que se producen como resultado de la organización de eventos especiales en el instituto, o bien como resultado de la colaboración del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico:
 - Servicios a otros.
 - Jornadas.
 - Presentación de productos.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Participación y/o asistencia a concursos de cata.
- Participación en actividades relacionadas en otros centros, establecimientos o instituciones (charlas, coloquios, exposiciones, congresos, ferias...)

VISITAS FORMATIVAS PREVISTAS

- Visitas a bodegas.
- Otros.

ANEXO I. SEMI-PRESENCIALIDAD.

En aras de la previsión de una nueva pandemia o rebrote de la existente derivada de la COVID-19, para poder respetar el distanciamiento social, nos podríamos ver obligados a adoptar un modelo de enseñanza basado en la semi-presencialidad. Este modelo de enseñanza consiste en dividir al grupo en dos **subgrupos** (atendiendo a los criterios personales para crear cierto equilibrio). Cada subgrupo asistirá a clase unos días de la semana. Mientras que el subgrupo "A" asiste lunes, y viernes, el subgrupo "B" asistirá martes y jueves. A la semana siguiente se alternarán los días.

Estos subgrupos serán susceptibles a cambios siempre y cuando las circunstancias lo requieran por el beneficio de los propios alumnos.

Durante las clases **presenciales** se abordarán los contenidos de carácter más procedimental mientras que en las clases **a distancia se** tratarán los contenidos conceptuales de fácil resolución a través de la plataforma Moodle, con actividades de toda índole (resúmenes, búsqueda de información en internet, refuerzo de contenidos procedimentales, visionado de contenido multimedia, etc.).

Este método implica inherentemente una merma del 50% aproximadamente de tiempo de clases. Por lo tanto, hay que sintetizar los contenidos priorizando los más relevantes.

En caso de un confinamiento y tener que adoptar una modalidad 100% on-line para el grupo-clase al completo, los contenidos podrían ser objeto de una simplificación aun mayor de la que proponemos, siempre primando la impartición de los contenidos más relevantes para la consecución de los criterios de evaluación y más significativos para el futuro profesional del alumnado.

En este último caso la metodología se adaptaría ya por completo al entorno digital con la ayuda de la interfaz de Moodle, mediante la cual el profesorado pondría a disposición del alumnado, recursos variados para el trabajo a distancia: vídeos, presentaciones, infografías, cuadros, audios, tareas resueltas... Con la ayuda de dichos materiales, el alumnado realizaría actividades diversas, primando las de naturaleza digital como investigaciones por Internet, cumplimentación de formularios online, creación de contenido multimedia –presentaciones, vídeos- por parte del alumno...) y siendo flexibles con el alumnado afectado por la brecha digital.

Si el escenario fuera de clases online temporales, (una cuarentena), además de lo previsto anteriormente, podría alterarse el orden de impartición de las unidades didácticas, si el profesor afectado lo considerase conveniente.