

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0154	O viño e o seu servizo	2023/2024	0	140	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ FRANCISCO PÉREZ COTELO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.
RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.

CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.

CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.

CA2.2 Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.

CA2.3 Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.

CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.

CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.

CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.

CA2.8 Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.

CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.

CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.

CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.

CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.

CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.

CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.

CA3.8 Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.

CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.

CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.

CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.

CA4.2 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.

CA4.3 Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.

CA4.4 Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.

CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.

CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.

CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.

CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.

CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.

CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.

CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobação do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.

CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.

CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

**2.2. Segunda parte da proba****2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan****Resultados de aprendizaxe do currículo**

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

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

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

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

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

**2.2.2. Crterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado****Crterios de avaliación do currículo**

CA1.1 Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.

Crterios de avaliación do currículo
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
CA2.2 Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.3 Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.8 Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Crterios de avaliación do currículo
CA3.1 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.8 Descríbironse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Descríbironse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.

CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.

CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.

CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.

CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.

CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.

CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

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

- Mínimos esixibles

Os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

- Criterios de cualificación

-Os alumnos/as para poder realizar as probas deberán traer o material que corresponda para o desenvolvemento das mesmas.

-Desenvolveránse dúas probas: unha teórica e outra práctica.

-Os alumnos deberán superar calquera das dúas probas con un 5 sobre 10 puntos para poder superar o módulo.





-No caso de que o alumno/a no chegue aos 5 puntos en calquera dos dúas probas non se fará media entre o resultado das mesmas.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

Consistirá en superar unha proba obxetiva sobre os contidos conceptuais do módulo.

- Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica ter bolígrafo azul no momento do seu chamamento para a realización da mesma.
- Non estará permitido o uso de teléfono móbil durante a proba.

Esta proba será superada sempre que o alumno/a acade como mínimo un 5 sobre a puntuación total de 10 puntos.

A proba supora o 30% da nota final

##### 4.b) Segunda parte da proba

Esta proba será con carácter práctico, polo que o alumno/a deberá:

- Estar uniformado e traer os materiais necesarios para o servizo de bebidas no restaurante
- Traer bolígrafo

A proba consistirá:

No desenvolvemento de un suposto práctico onde terá que demostrar as técnicas para o servizo de viños no restaurante.

A proba considerase superada sempre que acade un cinco sobre un total de dez puntos.

Esta proba suporá un 70% da nota final