

LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: EL VINO Y SU SERVICIO

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CURSO: 2º

Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración, y modificado por el DECRETO 155/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:
Isaac Blanco Caro

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Recepción de diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

- Caracterizar los diferentes espacios físicos de conservación del vino.
- Revisar y contrastar la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
- Cumplimentar los documentos de aprovisionamiento interno.
- Respetar los procesos de rotación de stock.
- Calcular las cantidades de producto a almacenar en función de las previsiones de servicio.
- Identificar correctamente los vinos reservados por los clientes.
- Realizar las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

- Identificar los factores que intervienen en los procesos de vinificación.
- Conocer los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- Conocer las principales uvas destinadas a la vinificación.
- Relacionar los procesos de vinificación
- Identificar las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- Conocer básicamente la geografía vinícola internacional

3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

- Conocer las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.
- Reconocer los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- Usar y conocer el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- Identificar las distintas fases de la cata de vinos.
- Describir las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- Identificar los defectos más comunes a través de su cata.
-

4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

- Describir la estructura de una carta de vinos.
- Relacionar las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- Relacionar vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- Adecuar la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.

5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico

- Reconocer los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.
- Conocer las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- Servir los vinos a la temperatura adecuada.
- Realizar la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- Utilizar las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- Valorar la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- Escuchar y solucionar posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

En el tercer trimestre se reforzarán los contenidos ya impartidos y se ajustarán las actividades a la situación excepcional en la que nos encontramos ya que será a distancia, hasta la normalización de la situación o final de curso.

2. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Al ser un grupo de segundo curso, y estando en esta situación excepcional, se reforzará el contenido de los dos primeros trimestres que aparecen en la Programación Didáctica.

3. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Aparecen dos unidades que se refieren a factores de incidencia en el resultado final. De una parte el **Factores medio natural** (clima, suelo y variedades), y de otra la mano del hombre en el **Procesos de vinificación**. En ambos la línea de trabajo entendemos que se debe encaminar no tanto a la incidencia en concreción o profundidad en aspectos técnicos, sino a dotar de esquemas mentales que asocien la incidencia del medio físico con los resultados, dando aquí mayor cabida en este ejercicio inicialmente asociativo al peso en el resultado final aportado por los distintos aportes varietales. Logrado este, el planteamiento metodológico se debe encaminar hacia la descripción de estos con empleo de las unidades anteriores de base, donde mantiene un protagonismo especial como herramienta el Análisis Sensorial, que en esta segunda línea temática irá cobrando mayor sentido y a la vez aumenta en contenidos (descriptivos).

Se considera un planteamiento didáctico que mantiene una fórmula basada en aprendizajes significativos, donde los distintos bloques conceptuales previos sirven de base para construir y progresar en los siguientes.

El mercado del vino, se pretende concienciar e inculcar valores necesarios en todo caso y especialmente en este perfil de alumnos (muy alejados generalmente de la cultura del vino) basados en un concepto más amplio del vino, manteniendo en este sentido que este trasciende del carácter somero de bebida y que alcanza dimensiones culturales, históricas y socio-económicas trascendentales en nuestro entorno, todas ellas vinculadas en una pretensión con fines motivadores. A los anteriores hay que sumar el importante aporte y valor añadido que en lo profesional ofrece el mejor y mayor conocimiento del vino. Una visión general del mercado y una clasificación inicial de los distintos vinos con visos orientadores de inicio (casi nada se conoce hasta que no se consigue medir) completarían esta unidad.

A continuación y como parte fundamental del módulo, aparece la unidad de **Análisis Sensorial**, que desde una consideración basada en el empleo de este instrumento como herramienta trascendental en el conocer, valorar y transmitir partiendo del manejo de su estructura formal básica, pretende modular su empleo inicial desde lo sencillo en este primer trimestre a proyecciones gradualmente más complejas que concluyan con un amplio grado de autonomía en el alumno. La base de la estructura se completa con la proyección de consideraciones actitudinales, desde las relativas al Análisis Sensorial, enmarcándolo como instrumento clave, necesariamente ceñido a método e impregnado y encaminado hacia la búsqueda de objetividad así como a referencias necesarias que transmitan y eduquen en los peligros del alcohol y los beneficios o consideraciones favorables encaminadas hacia el consumo responsable. Entendemos que ambas deben ser transmitidas e inculcadas inicialmente, pero ser sostenidas y proyectadas de manera tangible e incidente durante el desarrollo de las distintas actividades del módulo.

Con la misma idea consideramos que se debe proyectar el segundo tema de esta fase, la Vinificación.

En este se plantea como objetivos fundamentales la asociación entre una determinada técnica de elaboración y los resultados en términos descriptivos, consideramos que no se trata de orientar para elaborar vino sino para saber cómo son. Dentro de este tema el formato y la estructura se concretan en tres puntos secuenciados (Aspectos básicos de la técnica de vinificación, Tendencias en la elaboración con relación al mercado y ¿Cómo son?), este último comienza a abrir la puerta en esta idea de aprendizaje

significativo hacía el concepto de compra en relación a la vida de los vinos, y otros aspectos vinculados con el servicio.

La siguiente unidad **El servicio del vino** mantiene una secuencia de contenidos trascendentales que van desde la compra del vino, hasta la aplicación de las distintas técnicas de servicio, pasando por el almacenaje, elaboración de cartas y conocimiento de los útiles que rodean al vino. Nuestra pretensión es huir de dogmatismos, manteniendo la visión de concretar los contenidos en un formato abierto, que analice e invite a la reflexión, dando paso a un aprendizaje que en lo posible no se quede en el cómo, sino que este vaya antecedido de un porqué.

Dos grandes unidades lo componen la última parte de los contenidos del módulo, la primera y mayor es la dedicada a **los Vinos Españoles**. La antesala de esta la constituye un análisis de la situación de mercado, en un intento de trasladar al alumno un esquema básico en el que de forma somera, comprenda y canalice los porqués de lo que se hace, las tendencias y de nuevo buscar grupos de asociación, posicionamiento y potencial de mercado entre la demanda y las zonas más representativas. Con la anterior visión conseguida, nos adentramos en las distintas zonas vinícolas, con un planteamiento estructural en el que se parte de una serie de claves orientadoras sobre la posición y tendencias de las distintas Comunidades, para luego abordar las Denominaciones de Origen que agrupa cada una, manteniendo nuestro argumento metodológico un apartado denominado ¿Cómo son?.

Esta estructura surge como respuesta a varias motivaciones, desde dificultades relacionadas con los tiempos de enseñanza-aprendizaje que todos como alumnos o profesores hemos vivido, al planteamiento de esquemas de estudio, la atención a la diversidad (grupos con mayor potencial, alumnos dentro del grupo con mejor o menos buena disposición o capacidad) y fundamentalmente considerando todo lo anterior a dotar, facilitar y plantear la posibilidad de que el profesor pueda (dada la estructura fragmentada) seleccionar e indicar si así lo entiende y conviene, partes o el total de los apartados en función de adecuar su criterio a la situación programática, visión e inquietudes.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de organización de unidades de producción, de aprovisionamiento y servicio, relacionadas con el vino y otras bebidas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones de organización de unidades de producción, aprovisionamiento, producción y servicio, incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas de vinos y bebidas relacionadas con las ofertas gastronómicas.

- La selección y control de proveedores.
- La recepción y almacenamiento de vinos y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- La distribución interna/externa.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento de vinos y bebidas.
- La puesta a punto de instalaciones y equipos de trabajo.
- El control del servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.
- La información y el asesoramiento.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la gestión y servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades que solicitan catering, bares y establecimientos hoteleros.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La caracterización de los vinos.
- La caracterización, ejecución y control de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas de descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos.
- La definición de cartas de vinos y bebidas, identificando y asociando vinos y bebidas a las elaboraciones culinarias.
- La determinación de recursos y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización, desarrollo y control de las operaciones de servicios de vinos.

4. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Objetivos del plan:

Promover una atención más personalizada a cada alumno.

Proporcionar apoyo para que el alumno pueda progresar en su aprendizaje.

Impulsar el respeto de toda la comunidad educativa hacia la diversidad de opiniones, intereses y motivaciones de cada individuo y fomentarlo sobre todo en el aula.

Potenciar los hábitos de estudio y el esfuerzo, en la medida de las capacidades de los alumnos.

Alumnos que requieren medidas de atención educativa:

- Alumnos con dificultades de aprendizaje.
- Alumnos con dificultades emotivo-relacionales o de conducta.
- Alumnos con necesidades de apoyo idiomático.
- Alumnos con discapacidades físicas, psíquicas y/o sensoriales.

Medidas educativas y organizativas:

- Información desde secretaría al dpto. de orientación y a los tutores de los alumnos que hayan comunicado y acreditado alguna problemática.

Reunión del equipo directivo, tutores y alumnos a principio de curso para dar a conocer toda la información pertinente sobre los ciclos formativos, las particularidades del centro y su Plan de Convivencia.

Aplicación paulatina de la metodología del Aprendizaje Cooperativo, que impulsa la colaboración de todos los alumnos y profesores para alcanzar los objetivos del curso. Dicha metodología facilita la ayuda y el apoyo entre los alumnos de manera inmediata en los momentos necesarios, asume los diferentes ritmos de aprendizaje en el grupo procurando que las tareas adjudicadas a cada miembro esté ajustada a sus características y potencia los ánimos y estímulos que se dan los alumnos entre sí. Ver procedimiento "Aplicación metodológica del Aprendizaje Cooperativo".

Desdoblamiento de los grupos cuando fuera posible.

- Que sean imprescindibles para aprendizajes posteriores
 - Que contribuyan al desarrollo de la capacidades generales
 - Que posean gran funcionalidad.
- Se parte de la idea de que las personas son diferentes y que por tanto la escuela debe ayudar a cada uno a desarrollar sus aptitudes.
 - Favorecer la integración de los alumnos en el centro y en sus respectivos grupos.
 - No se trata de educar en la igualdad, sino de ofrecer a todos las mismas oportunidades.
 - Todo ello está fundamentado en una serie de principios básicos y fundamentales:
 - Principio de normalización: necesidad de que cualquier alumno se beneficie, siempre que sea posible, de los servicios educativos ordinarios.

Principio de individualización: todo centro docente tiene como tarea primordial proporcionar a cada alumno la respuesta que necesita en cada momento, para desarrollar de forma óptima, sus capacidades y sus posibilidades reales.

Reunión del equipo directivo, tutores y alumnos a principio de curso para dar a conocer toda la información pertinente sobre los ciclos formativos, las particularidades del centro y su Plan de Convivencia.

Desdoblamiento de los grupos cuando fuera posible.

Plan de acogida a alumnos extranjeros. El equipo docente del grupo realizará reuniones y actividades con los alumnos con el fin de facilitar la integración del alumnado extranjero en el grupo y en el centro.

En los alumnos con discapacidad física, psíquica y/o sensorial, el equipo directivo se pondrá en contacto con la EOEP (Equipo de Orientación Educativa y Psicopedagógica), con el fin de que nos presten un servicio de asesoramiento y los recursos necesarios para tratar a estos alumnos.

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

5. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Durante el primer y segundo trimestre se aplicaron estos sistemas y criterios de evaluación:

Tal y como refleja el Decreto 63/2019 de 16 de Julio, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid en la sección 1ª y artículo 11 punto primero dice: “En el régimen presencial la asistencia a las actividades de formación es obligatoria para la superación de los módulos profesionales, en los términos que establezca la normativa vigente, y se considera necesaria para garantizar que se han cursado con aprovechamiento los aprendizajes del mismo”

Así mismo en el punto 3 de dicho artículo refleja que: “ La metodología educativa prestará especial atención al seguimiento de los procesos de enseñanza y aprendizaje, así como al desarrollo de las actividades formativas que se realicen en el centro educativo, de modo que se facilite una formación continua, integradora y participativa del alumnado, que promueva la capacidad de autoaprendizaje, el trabajo en equipo y la aplicación de los resultados de aprendizaje.

La valoración de los procesos de enseñanza y aprendizaje en régimen presencial se sustenta, fundamentalmente, en la observación de las actividades del alumnado y la evaluación continua de los aprendizajes.

Por tanto y siguiendo las directrices anteriores, para que la evaluación del alumno sea objetiva es necesario y condición indispensable la asistencia a clase, dado que esta enseñanza es presencial y es una de las características de la evaluación continua.

Actitudes.

Demostrar capacidad para el trabajo en equipo.

Ayudar a los compañeros.

Puntualidad.

Mostrar amabilidad.

Utilizar un vocabulario adecuado.

Mantener una compostura correcta.

Presentar de forma completa y correcta el uniforme.

Disponer los distintos elementos (útiles y herramientas de uso personal) indicados para el servicio.

Mostrar un correcto aseo personal.

Evidenciar un adecuado uso y consideración del material e instalaciones

En el tercer trimestre:

Se pueden dar dos situaciones:

- Los alumnos no pueden acudir al centro para realizar ningún tipo de actividad presencial, incluidas las pruebas finales extraordinarias.

Para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje realizarán ejercicios, trabajos valorando la participación de los alumnos así como su organización, y la entrega de los mismos en tiempo y forma.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Contenidos conceptuales. Para éste tipo de contenidos se realizarán pruebas, bien sean, escritas, orales o aquellas que se estimen oportunas para conocer y valorar, sí el alumno ha asimilado los conocimientos.

La superación de las pruebas sobre contenidos conceptuales, no implica la superación de los contenidos procedimentales asociados a éstas.

Recuperación de contenidos conceptuales Se planificarán y realizarán actividades, trabajos y/o pruebas de recuperación al finalizar cada una de las dos evaluaciones trimestrales, para este tipo de contenidos. De no ser superados, tendrán que ser recuperados los respectivos bloques de contenidos conceptuales en una prueba escrita u oral al final del segundo trimestre.

En el caso de tener pendientes dos o tres bloques de contenidos, la prueba de final del segundo trimestre tendrá como referente todos los contenidos impartidos a lo largo del curso.

- En caso de reanudación de las clases presenciales, los alumnos podrán acudir al centro para continuar con las actividades de enseñanza-aprendizaje y para realización de una prueba escrita, observación directa de las tareas encomendadas o trabajo individual en base a los siguientes criterios:

Refiere la evolución general del mercado del vino en orden cronológico desde los años sesenta.

Refiere consideraciones sobre el mercado actual del vino (situación, consumo y tendencias).

Clasifica los vinos considerando varias agrupaciones.

Valora y conceptúa al vino en su dimensión cultural.

Agrupar las sustancias que componen el vino en función de sus aportes sensoriales.

Refiere la incidencia climática en los resultados y perfiles del vino.

Refiere la incidencia del tipo de terreno en los resultados y perfiles de vino.

Asocia las principales variedades de uva con sus aportes y características.

Describe la secuencia en el proceso de vinificación empleando los términos asociados a cada tarea.

Refiere la incidencia en los resultados de los aspectos claves del proceso de vinificación.

Describe, secuencia e interpreta los valores observados en las distintas fases de cata.

Estructura frases a modo de comentario de cata empleando términos valorativos y descriptivos básicos.

Emplea adecuadamente las herramientas de cata y muestra una tendencia ajustada y objetiva en sus valoraciones.

Refiere las claves del procedimiento de vinificación de blancos.

Describe las tendencias en el mercado de vinos blancos y sus aportes sensoriales-características.

Refiere las claves del procedimiento de vinificación de rosados.

- Describe las tendencias en el mercado de los vinos rosados y sus aportes sensoriales-características.
 - Refiere las claves del procedimiento de vinificación de tintos.
 - Describe las tendencias en el mercado de los tintos y sus aportes sensoriales-características.
 - Clasifica los vinos espumosos.
 - Refiere el procedimiento de vinificación de espumosos.
 - Indica las tendencias en el mercado y las características sensoriales tipo de vinos espumosos elaborados por el método tradicional.
 - Refiere el procedimiento de elaboración de vinos de crianza biológica y otros vinos de Andalucía Occidental.
 - Indica las tendencias y las características sensoriales de los distintos vinos de Andalucía Occidental.
 - Agrupar en el concepto Vinos Dulces Naturales a los vinos más característicos de este grupo.
 - Refiere el procedimiento de vinificación básico aplicado a los vinos anteriores.
 - Describe los aportes sensoriales de los vinos anteriores más característicos.
 - Refiere los principales tipos de vinos dulces no encabezados y sus características sensoriales.
 - Refiere los tiempos de vida de distintos perfiles de vino.
 - Indica la incidencia de las consideraciones y condiciones de almacenaje en la evolución de los vinos.
 - Asocia a la vista del estado del corcho, posibles incidencias y estado del vino.
 - Indica el modelo de copa más indicado para el consumo de distintos perfiles de vino.
 - Refiere y argumenta que vinos conviene oxigenar y decantar.
 - Argumenta asociaciones entre vinos y platos.
 - Asocia vinos y platos considerando maridajes extendidos, conocidos o clásicos.
 - Asocia las temperaturas óptimas de consumo con distintos perfiles de vino.
 - Emplea correctamente distintos tipos de sacacorchos.
 - Identifica los equipos y maquinarias para la conservación de vinos.
 - Calcula las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.
 - Cumplimenta los documentos de aprovisionamiento.
 - Describe y realiza de forma adecuada las operaciones previas al servicio.
 - Evidencia actitudes y condiciones necesarias para afrontar el servicio.
-
- Describe, secuencia e interpreta los valores observados en las distintas fases de cata.
 - Estructura frases a modo de comentario de cata empleando términos valorativos y descriptivos básicos.
 - Emplea adecuadamente las herramientas de cata y muestra una tendencia ajustada y objetiva en sus valoraciones
 - Evidencia actitudes y condiciones necesarias para afrontar el servicio.
 - Describe consideraciones a la hora de presentar la carta y orientar en la venta.
 - Realiza el servicio del vino ajustado a protocolo.
 - Considera y aplica de forma correcta la cantidad de vino a servir y otros factores de incidencia en el servicio.
 - Realiza la operación de oxigenado-decantado de forma correcta.
 - Describe la secuencia en el servicio de vinos de un menú.
 - Refiere factores previos antes de planificar-concretar cartas de vinos.
 - Describe las distintas formas de disponer o agrupar los vinos en una carta o lista.
 - Comenta consideraciones relativas a los grados de información, número de muestras, tipo de vinos y asignación de precios a la hora de concretar una Carta.
 - Situación y evolución de los vinos en el mercado español.

Características y diferencias sobre los conceptos que agrupan al vino desde el plano legislativo (Denominación de Origen, Pagos, Vinos de la Tierra).

Situación de mercado de las principales zonas con Denominación de Origen.

Vincula principales elaboradores, marcas con distintas zonas.

Asocia variedades de uva y perfiles de vino con distintas zonas vinícolas.

Breve historia y situación actual en el mercado.

Situación, climatología, suelos, variedades de uva.

Tipología de los vinos elaborados, características organolépticas.

Principales bodegas y marcas representativas.

Situación del mercado global del vino en cuanto a dos bloques y situación global.

Indica las principales características y diferencias entre Viejo y Nuevo Mundo Vinícola.

Refiere el peso de los principales países y su especialización general.

Refiere las regiones vinícolas más relevantes en el panorama europeo con sus variedades más representativas.

Refiere las zonas vinícolas más importantes de USA, Argentina, Chile, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia.

Asocia los vinos o estilos de vino más destacados con la región productora.

Describe los perfiles tipo de los vinos más destacados.

Comenta las características generales clave de los principales elaboradores.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Al ser un grupo de segundo curso, y al estar en esta situación excepcional, la calificación final del módulo se realizará en función de una prueba teórica escrita on-line, de la que serán informados con el tiempo suficiente, y se tendrán en cuenta las notas de las actividades de refuerzo realizadas durante la situación excepcional que tendrán que ser entregadas en tiempo y forma para su calificación.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, estos alumnos deberán realizar una prueba de evaluación teórica, la calificación final del módulo se realizará en función de dicha prueba y se tendrán en cuenta la presentación de las actividades de refuerzo programadas. En caso de no tener las actividades de refuerzo presentadas en tiempo y forma no contarán para la nota final.

6. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

6.1. Primera convocatoria extraordinaria:

Atendiendo a las dos situaciones anteriormente citadas, la prueba final será diferente:

- No presencial: la prueba se realizará de forma on-line a través de plataformas digitales habilitadas para eso.
- Presencial: se atenderá a lo establecido en la Programación Didáctica.

7. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de las TIC para poder impartir los contenidos.

8. ANEXOS

CICLO FORMATIVO: GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
GRUPO: 2º		
MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: Ejercicios refuerzo alumnos pendientes		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>A. Explicación de cómo gestionar el funcionamiento de una bodega de conservación y maduración de vinos.</p> <p>B. Asesoramiento de la puesta en marcha.</p> <p>Fecha de Entrega: 12 de mayo 2020</p>	Online	Estos ejercicios se evaluarán solo, entregándose en tiempo y forma. La calificación total será de 0,50 décimas por ejercicio, en la nota final de la evaluación extraordinaria de junio. Son actividades obligatorias para poder realizar la evaluación final.

CICLO FORMATIVO: GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
GRUPO: 2º		
MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: Ejercicios refuerzo alumnos pendientes		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Mapa repaso de uvas en España.</p> <p>A) Mapa repaso de D.O en España.</p> <p>C) Mapa repaso de Bodegas más importantes en España en cada D.O.</p> <p>Online</p> <p>Fechas de Entrega de LOS PUNTOS (A y B) 20 de Marzo</p> <p>Fechas de Entrega de LOS PUNTOS (C) 23 de Marzo</p>	Online	Estos ejercicios se evaluarán solo, entregándose en tiempo y forma. La calificación total será de 0,50 décimas por ejercicio, en la nota final de la evaluación extraordinaria de junio. Son actividades obligatorias para poder realizar la evaluación final.

