

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: SUMILLERÍA	
2ºG.S. DIRECCION DE SERVICIOS	
Código: 511	Duración:126 H
PERIODO DE VIGENCIA : 4 AÑOS CON ADAPTACION AL PERIODO COVID-19 ACTUAL	
FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 09/2020. CON ADAPTACION SEGÚN DESARROLLO DEL CURSO	

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

El Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden. La presente Orden determina, asimismo, el horario

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan 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 receptionarlas, 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 pre-servicio, servicio y post-servicio 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

- 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.
- n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.
- 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.
- o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.
- q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
- r) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

- 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

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.

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. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en:

- En la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/ catering y el área de pisos en alojamientos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRI MES-TRE	Nº HORAS	% NO TA
Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción	Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos	Selecciona vinos identificando sus características y componentes	Introducción a la cultura del vino.	1	40	16,6
Identificar vinos, bebidas y otras materias primas,	Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos,	Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.	Gestión y control de la bodega	1	18	16,6

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

<p>caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las</p>	<p>bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.</p>					
<p>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.</p>	<p>Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.</p>	<p>Diseña la oferta de vinos y bebidas la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.</p>	<p>Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.</p>	<p>2</p>	<p>12</p>	<p>16,6</p>
<p>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.</p>	<p>Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.</p>	<p>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.</p>	<p>Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas.</p>	<p>2</p>	<p>18</p>	<p>16,6</p>
<p>Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y</p>	<p>Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.</p>	<p>Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.</p>	<p>Realización de catas de vinos y otras bebidas.</p>	<p>2</p>	<p>26</p>	<p>16,6</p>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

distribuir las.						
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	Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos	Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente	Control del servicio de vinos y otras bebidas.	2	12	16,6
				TOTAL	126	100 %
<ul style="list-style-type: none"> • OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales. • En las columnas OG, CPPS y RA, el número o letra se corresponde con la Orden. • El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA. Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación). • Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA. • La determinación de las UT debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional. • La asociación de UT con RA, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser: <ul style="list-style-type: none"> ○ Una UT por cada RA. ○ Varias UT por cada RA. ○ Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo). • Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada) 						

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: SUMILLERÍA	
UNIDAD TRABAJO 1 : Introducción a la cultura del vino	
1.TEMPORALIZACIÓN: 40 H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE Selecciona vinos identificando sus características y componentes.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN <ol style="list-style-type: none"> Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino. Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y características. Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vinos. Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura. Se han identificado las variedades de uvas destinadas a la vinificación. Se han caracterizado los diferentes 	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> Historia del vino. Factores culturales y sociales. El vino en Andalucía. - Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos. Vinos andaluces. - Viticultura. Definición y concepto. Factores que influyen en la viticultura. - La vid y la uva. Ciclo vegetativo, variedades, característica, distribución geográfica y tratamientos. - Enología. Definición y concepto. Tendencias. - 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. Nuevas tendencias. - Clarificación,

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

<p>procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos.</p> <p>g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características.</p> <p>h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional.</p> <p>i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características.</p>	<p>estabilización y embotellado de los vinos. - Geografía vinícola andaluza, nacional e internacionaL</p>
---	---

<p align="center">MÓDULO: SUMILLERIA UNIDAD TRABAJO 2 : Gestión y control de la bodega.</p>	
<p>1.TEMPORALIZACIÓN: 18 H</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</p> <p>Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.</p>	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas así como sus condiciones ambientales.</p> <p>b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.</p> <p>c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.</p> <p>d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.</p> <p>e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.</p> <p>f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.</p> <p>g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks.</p> <p>h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.</p> <p>i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>La bodega. Definición, características y tipos. Ubicación, tamaño, distribución. Bodega de día.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones ambientales de la bodega. De temperatura, de humedad, de iluminación, de ventilación y otras. - Maquinaria y equipos de bodega. Aplicaciones, uso y control. - Conservación de los vinos. Seguimiento de la evolución de los vinos. Puntos críticos. - Aprovisionamiento de la bodega. Identificación de necesidades, selección de proveedores, gestión de pedidos y compras, recepción y almacenaje, distribución de productos. <ul style="list-style-type: none"> • Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros. - Rotación de stocks. Control de existencias y consumos. • Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros. • Fichas técnicas. - Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

--	--

<p>MÓDULO: SUMILLERIA</p> <p>UNIDAD TRABAJO 3 : Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa</p>

1.TEMPORALIZACIÓN: 12 H

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- 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.CONTENIDOS

- Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, 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. y otros.
- 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, las oscilaciones del mercado, costes en e mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.



21/05/2018



MÓDULO: SUMILLERÍA

UNIDAD TRABAJO 4 : Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas

1. TEMPORALIZACIÓN: 18 H

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

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.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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

4. CONTENIDOS

- Útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.
 - Sacacorchos, decantadores, termómetros, venencias, cristalería, champaneras y otros.
- Distribución interna de vinos y bebidas. Documentación asociada. Distribución y tratamiento de géneros.
- Maquinaria y equipos de conservación y frío. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación.
 - Cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavavajillas específicos y otros.
- Puesta a punto y control de cartas, ofertas del día/semana/ mes e instrumentos de venta.
 - Bufes, stand de presentación, carros de servicio y otros elementos.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

MÓDULO: SUMILLERIA UNIDAD TRABAJO 5: Realización de catas de vinos y otras bebidas.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 26 H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ol style="list-style-type: none"> 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. 	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> - Catas. Definición. Tipos. - Factores que determinan la respuesta del catador/a. • Condiciones físicas del catador/a, ambientales, de presentación de los vinos y bebidas, orden, número de muestras, temperaturas y otros. - Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control. - Fases de la cata. Secuenciación. El uso de los sentidos. • Examen visual. • Examen olfativo. • Examen gustativo. • Sensaciones en boca. - Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas. - Fichas de cata. Tipos, características, datos. - Enfermedades, alteraciones y defectos en vinos y otras bebidas.



21/05/2018



MÓDULO: SUMILLERÍA

UNIDAD TRABAJO 6 : Control del servicio de vinos y otras bebidas.

1.TEMPORALIZACIÓN: 12 H

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

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

4.CONTENIDOS

- Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.
- Asesoramiento al cliente. Presentación de la oferta.
- Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales. Selección de materiales.
- Tratamiento y transporte, protocolo, presentación, descorche, cata, servicio, temperaturas de servicio, decantación y oxigenación.
- Técnicas de servicios especiales. Servicio de vinos espumosos, generosos y otros.
- Técnicas de servicio de vinos andaluces.
- Operaciones de control durante el servicio.
- Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.

		<p>21/05/2018</p>	
<p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>			

UT	RA	INSTRUMENTOS	% NOTA
Introducción a la cultura del vino.	Selecciona vinos identificando sus características y componentes	Actividades teórico- prácticas de aula	50
		Trabajo Teórico Examen teórico	50
Gestión y control de la bodega	Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.	Actividades teórico- prácticas de aula	50
		Trabajos Teórico Examen teórico	50
Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.	Diseña la oferta de vinos y bebidas la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.	Actividades teórico- prácticas de aula	50
		Trabajos Teórico Examen teórico	50
Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas.	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.	Actividades teórico- prácticas de aula	50
		Trabajos Teórico Examen teórico	50
Realización de catas de vinos y otras bebidas.	Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.	Actividades teórico- prácticas de aula	50
		Trabajos Teórico Examen teórico	50
Control del servicio de vinos y otras bebidas.	Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente	Actividades teórico- prácticas de aula Trabajos Teórico	50
		Examen teórico-práctico	50

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

Se trabajarán con actividades de grupo (debates, coloquios, mesas redondas...) los contenidos transversales a lo largo del curso escolar, siempre y cuando surjan de forma espontánea o con motivo de alguna efemérides relacionada

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones, sub-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 sub-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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

- 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.

9. METODOLOGÍA

Teniendo siempre en cuenta que cada momento y situación requieren una forma actuación particular y que los objetivos propuestos podemos alcanzarlos de diferentes maneras, la organización del proceso de enseñanza aprendizaje estará basado en los siguientes principios didácticos:

1- *Actividad*: Haciendo al alumno el protagonista de las mismas y valorando su trabajo.

- Obliga al alumno a aplicar sus conocimientos para solucionar problemas.

2- *La individualización*: Buscando la responsabilidad individual del alumno ante las actividades que así lo requieran.

- Hará crecer la autonomía personal y el sentido del orden en el trabajo.

3- *Socialización*: Para enseñar la valoración que tiene el trabajo en grupo y los valores que ello lleva consigo asociado.

- Se contribuirá a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

4- *Creatividad*: Los recursos personales deberán ser ingeniosos y novedosos.

- Se potencia el interés por conocer, descubrir y crear.

5- *Contextualización*: Los contenidos serán adaptados al entorno y las soluciones presentadas a las posibles tareas deberán de ser reales y factibles.

- El alumno se siente más motivado, al encontrarse situado en la realidad.

6. *Constructivismo*: Las bases del proceso de enseñanza-aprendizaje serán los conocimientos previos (que no siempre son suficientes o acertados)

- Se produce un aprendizaje significativo adaptado a la realidad de los alumnos y a los condicionantes que interfieran.

DEL TIEMPO, EL ESPACIO Y LOS AGRUPAMIENTOS

La organización del tiempo.

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación flexible a las necesidades y características del momento.

El orden en el que llevamos a cabo la temporalización es:

		<p>21/05/2018</p>	
<p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>			

1º) Asignar realistamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.

2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

La organización del espacio.

- En función de la actividad que se vaya a realizar.

- En función de la agrupación del alumnado

También aquí se requiere ser flexible para adecuarse a las circunstancias.

Se respetarán todos los protocolos Covid marcados por el centro.

Los agrupamientos.

Siempre serán los mismos en función de los objetivos y los contenidos.

- **Grupo Clase (curso).** Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).

Se respetarán todos los protocolos Covid marcados por el centro.

- **Equipos de trabajo (Gran Grupo y Pequeño Grupo):** Requieren el empleo de estrategias de indagación. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.

- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

DE LOS RECURSOS DIDÁCTICOS

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: los libros de próxima adquisición para el departamento, serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

(destacando el uso de Moodle y la plataforma de google suite habilitada por el centro); y como recursos específicos para este módulo (instalaciones, mobiliario, maquinaria, útiles...) Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (bares, restaurantes, hoteles, tiendas especializadas, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.).

En conclusión, podemos equiparlo a tres tipos de aprendizaje

- el saber
- saber hacer
- saber estar y ser

10. EVALUACIÓN

10.1 CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa. **En caso de confinamiento los RA y CE con fondo rojo no se podrán llevar a cabo.**
2. Para aplicar la evaluación se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...). Se deben superar todos los RA y CE.
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación:**

En 2º en el periodo de recuperación/mejora posterior a la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

-En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación.

-Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

-Para observación: fichas de observación...

-Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

-Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

-Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

En caso de confinamiento todo lo anteriormente citado se llevará a través de la plataforma MOODLE y GOOGLE SUITE habilitada para el centro.

-Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

-Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

-Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (50%), Exámenes (50%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	-------------------	--

13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales que más utilizaremos a lo largo del curso serán bebidas de todo tipo, hierbas, especias, quesos, aceites, sales, cafés etc. limitadas y siempre dependiendo de la disponibilidad que nos dé el centro.

En cuanto al resto de materiales y recursos para este módulo son deficientes y hay muchas carencias aunque contamos con una excelente aula de cata, muy fría por cierto.

El libro de texto es: ED PARANINFO, SUMILLERIA de Daniel Galy

Utilizaremos libros de apoyo, fotocopias, fichas etc. Serán aportadas por el profesor. También se utilizará Moodle, Google Suite.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	--------------------------	--

<i>Material específico</i>	<i>Recursos didácticos</i>
Uniforme correspondiente al curso	Transparencias, videos y medios digitales
Zapatos negros	Cañón, ordenador, carecemos de software específico, y el resto son limitados.
Sacacorchos de diferentes tipos	Aula de cata
Abridor	Uso del Material Audiovisual
Cerillas o encendedor	Uso de Internet en el Aula. No hay señal.
Bolígrafo	Libros, revistas especializadas, todo lo relacionado que esté en manos del profesor.
Bloc de notas	Material didáctico aportado por el profesor (de la programación)
Copas, decantadoras, jarras, etc	Oxigenadores, embudos, encorchadora, degolladora, venencia, etc

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares quedan suprimidas durante este curso debido al Covid-19. En caso de realizarse alguna se aprobará por el consejo y se realizará siempre que se cumplan los protocolos pertinentes.

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades como el Ayuntamiento de Granada, el Servicio Andaluz de Empleo o la Universidad de Granada, serán determinadas por los tutores de cada grupo.

También se organizarán bastantes actividades complementarias evaluables que surgen a lo largo del curso de manera espontánea como son: Desayunos especiales, , comidas, bufets, cocteles, coffee-breaks, exposiciones gastronómicas, catas variadas, etc. fuera de los programados a lo largo del curso.

Se propone alguna visita a bodegas, almazaras, mercados, lonjas, etc.

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principios de cada curso escolar.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia durante el tiempo que dure la pandemia. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>21/05/2018</p>	
--	---	--------------------------	--

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.