

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO  
EDUCATIVO Y FORMACIÓN  
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez (Mojácar)

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.**

MÓDULO PROFESIONAL:

**EL VINO Y SU SERVICIO**

CURSO: **2º** CFGM: **SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.**

Noviembre 2024

## Índice.

1. Introducción, contexto y marco normativo
2. Competencia general del título
3. Competencias profesionales, personales y sociales
4. Unidades de competencia vinculadas al módulo
5. Objetivos generales
6. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados
7. Contenidos. Relación con las unidades de trabajo. Temporalización.
8. Contenidos transversales
9. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional
10. Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje
11. Coordinación pedagógica
12. Metodología
  - Innovación Metodológica
  - Metodología Aplicada
  - Herramientas y recursos tecnológicos aplicados como fuentes de aprendizaje
15. Actividades extraescolares
16. Actividades complementarias
17. Evaluación
  - El proceso de evaluación
  - Sesiones de evaluación
  - Evaluación continua
  - Instrumentos de evaluación
  - Criterios de calificación
  - Medidas de recuperación
  - Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno
  - Criterios de evaluación
  - Evaluación de la práctica docente
  - Evaluación de la programación
18. Atención a la diversidad
19. Planes y programas

## 1. **Introducción, contexto y marco normativo.**

### **Introducción.**

El módulo profesional **El vino y su servicio** se va a impartir en el segundo **curso del ciclo formativo de grado medio Servicios en Restauración en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial, horario de mañana (formación inicial) y oferta **dual**. El ciclo formativo, junto con el de grado medio Cocina y Gastronomía, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del I.E.S., centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante pilar de empleo en el municipio y la comarca.

La FP Dual se estrenó en el I.E.S. Rey Alabez precisamente en el ciclo formativo el curso 2023-2024. Pretende dar respuesta, por un lado, a las necesidades de empleabilidad y profesionalidad del turismo (sector productivo primordial en la comarca) y, por otro, a la creciente demanda del perfil profesional tanto en el Levante Almeriense como en el propio municipio de Mojácar.

De igual modo, este contribuye a las finalidades establecidas en el artículo 28.2 del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la FP Dual, esto es, incrementar el número de titulaciones postobligatorias, la motivación del alumnado disminuyendo el abandono escolar temprano, facilitar la inserción laboral, la vinculación con el sector empresarial y la transferencia de conocimientos entre el profesorado de FP y las empresas del sector.

### **Contexto.**

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería y restaurante, en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con 5.386 plazas hoteleras, 2.416 plazas de restaurante, 570 cafeterías y una evidente vocación turística, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado en la Formación en Centros de Trabajo, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes durante y/o tras la formación.

### **Marco normativo.**

Esta programación didáctica está dirigida al primer curso del **Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración en oferta dual**. Por tanto, se rige principalmente por la siguiente normativa entre otras:

- Ley Orgánica 2/2006 con las modificaciones de la LOMLOE 3/2020.
- Ley de Educación de Andalucía 17/2007.
- Ley Orgánica 3/2022 de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1147/2011 por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

- Decreto 436/2008 por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo.
- Real Decreto 1690/2007 que establece las enseñanzas mínimas del título de Técnico en Servicios en Restauración.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios de Restauración.
- Orden de 20 de enero de 2023, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2023/2024.

## 2. **Competencia general del título.**

De acuerdo con el 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, la competencia general consistente en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

## 3. **Competencias profesionales, personales y sociales.**

Las **competencias profesionales, personales y sociales** describen una serie de capacidades y conocimientos que deben alcanzar los titulados de FP para dar respuesta a los requerimientos del sector productivo, aumentar el empleo y favorecer la cohesión social. Éstas se encuentran establecidas en la **Orden de 9 de octubre de 2008** de Andalucía y son las siguientes:

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias del título: a, b, c, d, e, h, i del título.

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

#### **4. Unidades de competencia vinculadas al módulo**

La relación de cualificaciones y unidades de competencia completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales vinculadas al módulo de El Vino y su Servicio son las relacionadas con Servicios de Restaurante: HOT328\_2: (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

#### **5. Objetivos generales que permiten alcanzar el módulo**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), h), i) del ciclo formativo.

- a. Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b. Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c. Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d. Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e. Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f. Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.

- g. Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h. Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i. Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j. Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k. Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l. Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m. Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## **6. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

Los objetivos generales de esta programación son los que están expresados. Los objetivos definidos en términos son los resultados de aprendizaje expresados en el 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 para el módulo profesional El Vino y su Servicio.

Los objetivos didácticos son resultados concretos que ha de lograr el alumnado como consecuencia de la formación diseñada en esta programación.

Concretan los componentes o elementos de competencias a adquirir en términos de resultados de aprendizaje: qué habilidades adquirir, qué actitudes desarrollar y qué conocimientos aprender.

Su elaboración se ha realizado a partir del análisis de los resultados de aprendizaje, mediante los criterios de evaluación.

### **RA1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.
- b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
- c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.
- d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.
- e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.
- f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.
- b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.
- d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.
- e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.
- g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.
- b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.
- e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.
- g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.
- h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.
- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades. d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

**7. Contenidos. Relación con las unidades de trabajo, de RA con OG (Objetivos generales y con competencias profesionales, personales y sociales. Temporalización.**

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	Nº HORAS	%NOTA
B, H	B, H	RA 1: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	1. El vino. Introducción. Viticultura, enología y geografía vinícola.	22	17
B	B	RA 2: Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	2. La bodega.	8	16
B, H	H	RA 3: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	4. La cata.	26	17
B, D	B, D	RA 4: Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	5. La carta de vinos.	8	17
A, E	A, E	RA 5: Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	3. El servicio del vino.	12	17
B,D	A, B, C	RA 6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.	6. Los vinos andaluces.	8	16
<b>TOTAL</b>				<b>84</b>	<b>100%</b>

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Según indica la normativa vigente, la evaluación se realizará por el profesorado, tomando como referencia los objetivos y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo.



Los criterios de calificación, determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Lo que se cuantifica son los criterios de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

**Se emplearán los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)**

<b>MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 1 : Introducción al vino. Viticultura, enología y geografía vinícola.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 22 horas.	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden) 1: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)
a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.	a) Historia del vino. Factores culturales y sociales.
b) Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y características.	b) Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
c) Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vinos.	c) Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
d) Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura.	d) Factores que influyen en la viticultura.
e) Se han identificado las variedades de uvas destinadas a la vinificación.	e) La vid y la uva. Ciclo vegetativo, variedades, característica, distribución geográfica y tratamientos.
f) Se han caracterizado los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos.	f) Sistemas de vinificación. Definición, tipos y características. - La crianza de los vinos. Definición, características y tipos. Nuevas tendencias.
g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características.	g) Geografía vinícola andaluza, nacional e internacional
h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional.	h) Geografía vinícola andaluza, nacional e internacional
i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características.	i) Nuevas tendencias.

**MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO**  
**UNIDAD TRABAJO 2 : La bodega.**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 8 horas.

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

2. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas así como sus condiciones ambientales.

b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.

c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.

d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.

e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.

f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks.

h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a) La bodega. Definición, características y tipos. Ubicación, tamaño, distribución. Bodega de día.

Condiciones ambientales de la bodega. De temperatura, de humedad, de iluminación, de ventilación y otras.

b) Maquinaria y equipos de bodega. Aplicaciones, uso y control. Conservación de los vinos. Seguimiento de la evolución de los vinos. Puntos críticos.

c) Aprovisionamiento de la bodega. Identificación de necesidades, selección de proveedores, gestión de pedidos y compras, recepción y almacenaje, distribución de productos.

d) Fichas técnicas. Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

e) Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros.

f) Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros.

g) Rotación de stocks. Control de existencias y consumos.

h) Control de existencias y consumos.

i) Control de existencias y consumos.

j) Controles de cantidad, calidad, caducidad y otros.

**MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO**  
**UNIDAD TRABAJO 3 : El servicio del vino.**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 12 horas.

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<p>a) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el sumiller.</p> <p>b) Se ha Informado y asesorado sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta las expectativas de los clientes.</p> <p>c) Se han atendido las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.</p> <p>d) Se han controlado las temperaturas de servicio en función del tipo de vino o bebida.</p> <p>e) Se ha comprobado la utilización de las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino o bebida.</p> <p>f) Se han aplicado las normas de protocolo al servicio de vinos y bebidas.</p> <p>g) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino o bebida por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.</p> <p>h) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vinos y bebidas.</p> <p>i) Se han atendido posibles quejas, reclamaciones o sugerencias de la clientela.</p> <p>j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p>	<p>a) Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.</p> <p>b) Asesoramiento al cliente. Presentación de la oferta.</p> <p>c) Asesoramiento al cliente. Presentación de la oferta.</p> <p>d), e) y f) 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. Selección de materiales.</p> <p>g) Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.</p> <p>h) Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales.</p> <p>i) Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.</p> <p>j) Operaciones de control durante el servicio.</p>
<p>k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>k) Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.</p>

**MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO**  
**UNIDAD TRABAJO 4 : La cata.**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 26 horas.

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)**

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<p>a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad.</p> <p>b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.</p> <p>c) Se han utilizado los equipos de cata relacionándolos con su funcionalidad.</p> <p>d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.</p> <p>e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos y otras bebidas.</p> <p>f) Se han identificado y descrito las características organolépticas del vino y otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto.</p>	<p>a) Catas. Definición. Tipos.</p> <p>b) 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.</p> <p>c) Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.</p>
<p>g) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad del producto.</p> <p>h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.</p> <p>i) Se han seleccionado, por medio del análisis</p>	<p>d), e), f), g), i). Fases de la cata. Secuenciación. El uso de los sentidos. Examen visual. Examen olfativo. Examen gustativo. Sensaciones en boca.</p> <p>h) Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas. Fichas de cata. Tipos, características, datos.</p>
<p>sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	

**MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO**  
**UNIDAD TRABAJO 5 : La carta de vinos.**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 8 horas.

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)**

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

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)**

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vinos en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno o ubicación del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vinos.

**4.CONTENIDOS (Orden)**

- a), b), c), e). Definición de cartas sencillas de vinos: La carta de vinos. Estructura de las cartas.
- d) Maridaje de vinos y platos.
- f) Nuevas tendencias.

**MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO**  
**UNIDAD TRABAJO 6 : Los vinos andaluces.**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 8 horas.

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el vino en Andalucía.

b) Se han identificado los distintos tipos de vinos andaluces.

c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación en Andalucía.

d) Se han relacionado las diferentes zonas de producción en Andalucía con los tipos de uva y características diferenciadoras.

e) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación de los vinos andaluces.

f) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de crianza bajo velo de flor y sistema de criaderas y soleras.

g) Se han reconocido y caracterizado las técnicas específicas del servicio de vinos andaluces en función de sus características.

h) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a) El vino en Andalucía. Historia. Factores culturales y sociales.

b), c), d), e), f), g), h), i):

- Vinos generosos. Tipos, Características diferenciadoras.
- Procesos de elaboración.
- La crianza biológica.
- Sistemas de criaderas y soleras.
- El servicio de vinos generosos. Materiales específicos.
- Técnicas y temperaturas.
- Fases y procedimientos habituales.

**Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.**

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo** (actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso y en la empresa), además de las **valoraciones cualitativas en la consecución de las competencias profesionales, personales y sociales.**

El curso escolar 2024/2025, inicia el día 16 de septiembre de 2025 y finaliza el 23 de junio de 2024. Los contenidos asociados a los distintos criterios que componen los RA, se trabajarán y por tanto, dichos criterios serán evaluados en las siguientes fases que componen la formación.

Al tratarse de un módulo profesional dualizado, se establecen dos periodos diferenciados que marcan la **formación inicial** y la **formación en alternancia (formación en alternancia en la empresa y formación en alternancia en el centro educativo)**.

16/09/2024 – 18/12/2024: 1º TRIMESTRE	FORMACIÓN INICIAL EN EL CENTRO EDUCATIVO	
	FORMACIÓN EN ALTERNANCIA	Centro educativo
		Empresa
19/12/2024 – 20/03/2025: 2º TRIMESTRE	FORMACIÓN EN ALTERNANCIA	Centro educativo
		Empresa
3º TRIMESTRE	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	Empresa

2º Servicios																																						
	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	
SEPTIEMBRE								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
OCTUBRE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							
NOVIEMBRE					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
DICIEMBRE						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
ENERO			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
FEBRERO					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28						
MARZO					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
ABRIL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30								
MAYO			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
JUNIO					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
JULIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							

18 1ª Evaluación    20 2ª Evaluación    Alternancia    FCT

- Evaluación inicial: 9 octubre
- 1ª evaluación: 18 diciembre
- 2ª evaluación: 20 marzo
- 3ª evaluación: 30 mayo

## 8. Contenidos transversales.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica, adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema educativo e incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. Se trabajará la educación en valores y en prevención de riesgos laborales y salud, así como, la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40). Y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las TIC para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la cultura emprendedora, los buenos hábitos de consumo responsable, la inteligencia emocional y el respeto al medio ambiente.

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento, como son, platos de la cocina Andaluza o el **Programa para la Innovación y la Mejora del Aprendizaje (CIMA)**.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de los contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
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.

## **9. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.**

Este Módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración, incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de este en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de platos y productos culinarios a la vista del cliente.
- El servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

## **10. Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.**

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- Las aplicaciones de las diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus distintos ámbitos de ejecución.
- La realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

## **11. Coordinación pedagógica.**

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

## **12. Metodología.**



La motivación del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. Será importante el feedback con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un clima de interacción positivo alumnado-docente-alumnado.

La metodología se caracterizará por ser coherente, flexible, realista, activa, teórico-práctica, positiva y participativa, y se ajustará al diseño universal para el aprendizaje.

Las tareas y actividades a desarrollar seguirán las siguientes fases: introductorias, de motivación y de iniciación; de diagnóstico o de revisión de conocimientos previos; de desarrollo (actividades graduales); de síntesis; para el fomento de la lectura; que fomenten la igualdad entre hombres y mujeres y actividades que favorezcan la convivencia; de refuerzo y ampliación, de recuperación y formativas (tanto en el centro, como en la empresa).

Todas estas actividades tendrán como referentes los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

### **Innovación Metodológica**

Aplicaremos metodologías activas, (conjunto de estrategias educativas que rompen con el método tradicional de la enseñanza), que dan protagonismo al alumno, por medio de la actividad de todos los sentidos.

Existen varios tipos de metodologías activas. En la medida de lo posible, y de un modo paulatino, se intentarán implementar una o varias de las siguientes metodologías activas en el módulo:

- 1.- Aprendizaje basado en problemas (ABP): Su propósito es forjar personas con la capacidad de analizar y hacer frente a problemas dentro de del centro, de la misma forma en que lo van a hacer durante su desarrollo como profesional.
- 2.- Aprendizaje basado en Proyectos: permite que el alumnado adquiera conocimientos educativos mediante la elaboración de proyectos que aporten una solución a problemas concretos. Este modelo abre las puertas del centro a la comunidad, pues el proceso de aprendizaje irá relacionado a mejorar el entorno.
- 3.- Aprendizaje basado en tareas / retos: es un enfoque centrado en el uso de tareas / retos como núcleo central del proceso de enseñanza y aprendizaje.
- 4.- Aula invertida (*Flipped Classroom*): el alumnado gestiona su aprendizaje con el uso de las TIC. El proceso de aprendizaje se divide en tres fases: antes, en casa, donde cada alumno desarrolla el contenido con material de apoyo; durante, en el aula, con debates e intercambios de ideas; después, al finalizar las sesiones, con análisis y conclusiones.
- 5.- Aprendizaje híbrido (*Blended Learning*) que conlleva un sistema de enseñanza y aprendizaje basado en la utilización de las TIC. El objetivo es buscar armonía y equilibrio entre el acceso online al conocimiento y la interacción humana de la enseñanza cara a cara.
- 6.- Aprendizaje cooperativo: fundamentado en el estímulo de las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo.
- 7.- Aprendizaje basado en el juego: dotan al docente de estrategias metodológicas de organización, planificación y gestión apoyadas en herramientas y Apps que facilitan al alumnado ser el eje de su propio aprendizaje convirtiéndose en agentes activos y responsables.
- 8.- Aprendizaje-servicio: es un método para unir el aprendizaje con el compromiso social. Es aprender haciendo un servicio a la comunidad.

## **Metodología aplicada**

Como se indica, tendrá un carácter eminentemente práctico.

Dependiendo del tipo de aprendizaje que persigamos, deberemos elegir la metodología más adecuada:

- Para **saber**: Mediante la transmisión de información por parte del profesorado o del alumnado propiamente dicho, búsqueda de información por parte del alumnado, etc.
- Para **saber hacer**: Mediante demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos, realización de funciones en trabajos cooperativos, etc.
- Para **saber ser o estar**: Mediante pautas relacionadas con las actitudes como la responsabilidad, la participación, la dedicación, la iniciativa, el esfuerzo, la dedicación, etc.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista, capaz de lograr la adquisición de capacidades y competencias, capaz de adaptarse a las características del alumnado para lograr ese enlace en el perfil profesional.

## **Herramientas y recursos tecnológicos aplicados como fuentes de aprendizaje**

Los recursos TIC consistirán:

- Presentaciones realizadas en PowerPoint, Canva, para el apoyo de exposiciones.
- Consulta de páginas web relacionadas con el módulo.
- Aplicaciones informáticas: Edpuzzle, Kahoot y Quizlet...
- Portales de educación, etc.

El empleo sistemático de las TIC en todas sus formas y la participación en la transformación digital educativa serán también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas, que formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales.

Recursos digitales: aula virtual, Moodle Centros, webs, Canva, apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz...), almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., etcétera.

Recursos tradicionales: revistas, periódicos, material de laboratorio, etcétera.

- Libro de texto de referencia: elaboración propia.

## **13. Actividades extraescolares.**

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica y el contacto con la actividad profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones, incluyendo actividades con pernoctación en destino.

## **14. Actividades complementarias.**

Visitas a empresas y establecimientos del entorno. Conferencias y charlas impartidas por empresarios, profesionales y/o expertos. Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias,

jornadas, exposiciones o eventos. Organización de talleres, servicios y jornadas desde el propio Departamento.

Participación en programas de la Consejería asumidos por el I.E.S. Rey Alabez. Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

## **15. Evaluación**

**La ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua** y se realizará por módulos profesionales.

Esta evaluación **será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

Esta Orden establece asimismo que **la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.**

Según estipula la legislación, es el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, el que desarrolla los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

### **El proceso de evaluación**

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en el segundo curso se realizarán **al menos dos sesiones de evaluación parcial**. Además de estas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial y otra final**.

En las sesiones de evaluación se acordará también la información que, sobre el proceso personal de aprendizaje, se transmitirá a cada alumno o alumna (o representantes legales). Esta comunicación se hará mediante el sistema de SÉNECA.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

### **Sesiones de evaluación**

Se desarrollarán en los diferentes parciales (3 al tratarse de un módulo profesional del primer curso). Hay también una sesión de evaluación inicial (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica y tiene carácter diagnóstico), y otra de evaluación final.

### **Evaluación continua**

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.* La no asistencia a clase o a la empresa implica la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua basándonos en los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

## **Instrumentos de evaluación**

### **Actividades de enseñanza-aprendizaje.**

Todas las actividades podrán utilizarse a la vez como instrumentos o herramientas de evaluación que permitirán obtener un valor sobre la adquisición de los R.A. y de las competencias involucradas.

Se realizarán controles “siempre que se considere necesario” para comprobar el seguimiento del módulo, con preguntas que versarán sobre las actividades de carácter práctico realizadas en el aula-taller, y preguntas que favorezcan la autoevaluación del propio alumno/a. Serán realizados con el objetivo de obtener datos sobre la evolución del proceso de aprendizaje de cada alumno y obligarles a la reflexión. Estos controles tendrán la consideración de actividades.

### **Pruebas teóricas y prácticas**

Para dotarnos de flexibilidad a la hora de adaptarnos a la diversidad del alumnado y a los recursos materiales disponibles establecemos diferentes tipos de pruebas en esta programación:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta (con o sin apoyo individual)
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos
- Pruebas online (moodle)

Los instrumentos se seleccionarán según las características del alumnado, de los recursos disponibles y del momento del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se deja abierta la posibilidad de poder realizar pruebas y actividades diferenciadas según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

### **Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Rubricas**

Se utilizarán fichas de cotejo, rúbricas o libreta de observaciones para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor y/o el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

Este módulo presenta una doble vertiente, en el sentido de que se desarrolla una evaluación de los contenidos prácticos “**procedimentales**”, unos contenidos teóricos “**conceptuales**”.

Para la superación del módulo, será imprescindible sacar una nota mínima de 5, tanto en los contenidos procedimentales y conceptuales y aplicar los porcentajes correspondientes; la suma de ambos será la que marque la calificación del alumno.

Respecto al **aspecto práctico** se calificará:

- La uniformidad, material propio de las prácticas y la higiene.
- Uso y mantenimiento correcto de maquinaria, utillaje e instalaciones de las aulas / taller.
- Seguimiento del desarrollo de las elaboraciones prácticas.
- Organización en el trabajo.
- Destrezas y habilidades.
- Trabajo en equipo y adquisición de responsabilidades.
- Desarrollo del servicio de restaurante, como actividad práctica real.

En su **aspecto teórico**, la calificación vendrá dada a través del siguiente desarrollo:

- Presentación de trabajos en tiempo y forma.
- Presentación del cuaderno manuscrito de los temas vistos en el aula (la no presentación del mismo supondrá un punto menos en la nota final de la conceptual).
- Presentación en tiempo y forma de las fichas-recetas , indicando en ellas los alérgenos que pudieran contener, además de la foto de la elaboración. Estas fichas-receta se presentarán en el formato facilitado por el profesor, debidamente impresas, indicando el nombre del alumno.
- Pruebas escritas tipo test o bien de preguntas a desarrollar, siempre a criterio del profesor.
- Las preguntas de los controles tipo test que no se contesten se penalizarán con un 50% del valor asignado a las respuestas correctas.
- Este tipo de prueba no permite ningún tipo de enmienda, tachadura o contestación escrita; y, por tanto, serán corregidas como incorrectas.
- Pruebas escritas a desarrollar:
  - Las faltas de ortografía en dichas pruebas se penalizarán con 0,05 puntos cada una.
  - Los exámenes ilegibles, contestaciones con tachaduras y enmiendas y que no permitan una correcta valoración no serán corregidos. No se realizará ninguna recuperación de las pruebas parciales escritas.

Siempre que el profesor estime oportuno y sabido por el alumno con antelación, se podrán incluir preguntas en determinadas pruebas escritas o de tipo test de temas ya impartidos.

### **Criterios de calificación.**

#### **1º y 2º TRIMESTRE**

La evaluación será continua y se hará, basándonos en, los **Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación.**

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a los RA´s trabajados** mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizadas; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.

**La nota mínima para aprobar será de 5** (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre)

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre “y antes de la sesión de evaluación” una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

#### **EVALUACIÓN PREVIA A LA FCT (2º TRIMESTRE)**

La nota obtenida en la Ev. Final (2º Trimestre) será la **media de las notas obtenidas** en el primer y segundo trimestre para los criterios.

**Es preciso que la nota de cada uno de los RA sea igual o superior a 5.**

**Y deben ser superados todos para dar por superado el módulo.**

**La calificación final será un número entero entre 1 y 10.**

**Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.**

Los alumnos con **calificación inferior a 5** tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al día 23 de junio.

#### **EVALUACIÓN FINAL (JUNIO)**

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la Evaluación previa a FCT** (segundo trimestre) “en caso de estar aprobado” **o la nota obtenida en el periodo de recuperación** de junio en caso de haber tenido que asistir a las actividades lectivas hasta el fin del régimen ordinario de clase (junio)

#### **Medidas de recuperación**

Como ya se mencionó, para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre “y antes de la sesión de evaluación” una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Los alumnos con una media de los dos trimestres inferiores a 5 tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

### **Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.**

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que este se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

### **Evaluación de la práctica docente.**

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feedback con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada. Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo qué se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

### **Evaluación de la programación.**

La presente programación será evaluada anualmente para introducir aquellas modificaciones pertinentes en función del grupo, de la propia evaluación de la práctica docente, del proyecto dual o de otros aspectos vinculantes.

## **18. Atención a la diversidad.**

Para dar respuesta a los factores de diversidad **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes basadas en las **pautas DUA (Diseño Universal para el Aprendizaje)**, concretándose, según proceda, en la captación y mantenimiento del interés, en proporcionar múltiples formas de representación, y en la gestión de la información y los recursos. Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo**. Estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores

intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

### **19. Planes y programas.**

Como especificado en las actividades complementarias, se participará en los planes y programas asumidos por el centro: Bienestar emocional en el ámbito educativo; Escuela espacio de paz; Igualdad entre hombres y mujeres.