

CURSO ESCOLAR: 2017-2018

**CICLO
FORMATIVO:**

**GRADO MEDIO:
TÉCNICO EN SERVICIOS
DE RESTAURACIÓN**

CURSO 2H23

MÓDULO:

EL VINO Y SU SERVICIO

PROFESOR:

DABÍ LATAS ALEGRE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL MÓDULO

- La evaluación se realizará continua y tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo profesional y los objetivos generales del ciclo formativo.
- En régimen presencial, los módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en cuatro convocatorias.

Se realizará aplicación porcentaje del 15 % faltas que llevaran motivo de pérdida derecho de evaluación continua que en el modulo el vino y su servicio se aplicará a todos los alumnos que tengan 12,5 horas de faltas asistencia a las clases.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

A fin de fomentar el trabajo diario del alumno, al finalizar cada unidad de trabajo se realizarán controles periódicos de los contenidos impartidos hasta el momento y se exigirá la entrega de los diferentes ejercicios de aplicación para conformar junto con los controles, la calificación de la evaluación.

Por ser este Ciclo una enseñanza presencial, la falta de asistencia a clase, **cuando dichas faltas superen el 15% de las horas del módulo**, determinará que al no poder aplicarse la evaluación continua, el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario. Dicho sistema consistirá en una prueba especial de contenido teórico-práctico en función de los contenidos de la programación y presentación de los trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. La evaluación de este sistema extraordinario coincidirá con la 2ª y/o 3ª evaluación o final de curso.

Teniendo en cuenta que la evaluación del alumno ha de basarse en criterios actitudinales, conceptuales y procedimentales, los criterios variarán dependiendo del aspecto que se evalúe. En forma de porcentajes serán los siguientes, ATENDIENDO AL PROYECTO CURRICULAR DE CICLO HOT203:

- Conceptos: 30% (Teórico)**
- Procedimientos: 55% (Práctico)**
- Actitudes: 15% (Comportamiento)**

Las calificaciones obtenidas en los controles periódicos, junto a las notas de trabajos, ejercicios y actitud, configurarán la calificación del módulo.

Para realizar la media de los tres criterios que conforman la calificación (conceptos, procedimientos y actitudes) y superar la evaluación de forma positiva, el alumno deberá tener una calificación mínima de cinco puntos en cada uno de los apartados.

En cuanto a los exámenes escritos y exposiciones en clase, el alumno deberá tener al menos un tres en cada examen o apartado para poder hacer media. De lo contrario tendrá la evaluación suspensa y tendrá que recuperar todos los exámenes (aprobados y suspensos) del trimestre para poder aprobar la evaluación.

La **actitud** del alumno en clase será una nota obtenida día a día según el alumno muestre una intervención activa en clase o no, compañerismo, faltas de asistencia y/o retrasos injustificados, asistencia sin material adecuado, falta de respeto, aseo, uniformidad, responsabilidad con equipos y materiales etc.

Para valorar los **conceptos** tendremos en cuenta los exámenes, las preguntas en clase y los trabajos tanto escritos como orales, es decir aplicación del conocimiento de lo que se hace y se sirve. Todos los alumnos harán exposiciones al resto de los compañeros (en algunos casos por parejas) y serán evaluadas de la misma manera que los exámenes escritos.

Los **procedimientos** se calificarán teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el saber hacer diario, destrezas, aptitud, orden en el trabajo, autonomía, trabajo en equipo y en la buena realización y entrega puntual al profesor de los ejercicios que se pidan

La asistencia diaria a un mínimo del 85% de las clases.

La evaluación es continua y realizándose durante todo el proceso formativo correspondiente. Las calificaciones expresadas del 1 al 10 sin decimales, considerándose positivas las iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

Las recuperaciones del módulo no sigue única y exclusivamente los cauces más rígidos, (recuperaciones oficiales en fechas determinadas con exámenes o pruebas escritas), la posibilidad de considerar superado cualquier aspecto de la programación se consigue día a día adquiriendo las destrezas necesaria.

El proceso didáctico y docente se ajusta más y mejor al alumno y recalando que el sistema anterior no excluye de pruebas escritas, o de exámenes orales y que su uso viene dado por la dificultad que supone, poder incidir con la profundidad suficiente, en todos los objetivos que

configura la programación, y además adaptando ésta a la realidad de la empresa hostelera.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE MÍNIMOS EXIGIBLES PARA OBTENER LA EVALUACIÓN POSITIVA EN EL MÓDULO

a) Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.

Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino

Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.

Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.

Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.

Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.

Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.

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

c) Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata. Criterios de evaluación:

Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.

Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.

Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.

Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.

Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.

Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.

Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.

Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.

Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.

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

d) 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.

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

Criterios de evaluación:

1. Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.

2. Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.

3. Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.

4. Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.

5. Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

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

7. Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.

8. Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.

9. Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.

10. Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

Mínimos Exigibles: Todos los alumnos/as deberán saber:

- * Breve conocimiento Histórico-cultural del vino
- * La uva; maduración y tipos.
- * Origen del vino: composición. Substancias características de los vinos.
- * Vinificación en tinto, blanco, rosado y clarete.
- * Tipos y características de los vinos. .
- * Denominación de Origen de los vinos españoles. El INDO y los Consejos Reguladores. (Las añadas).
- * Vinos el Mundo. (Ubicación geográfica, D.O. Tipos, variedades. Identificar las Zonas vinícolas extranjeras y sus vinos.)
- * Vocabulario elemental del vino.
- * Identificación de sabores básicos. Ejercicios de cata.
- * Definiciones y metodología de la cata.
- * La vista y el examen visual.
- * El olfato y los olores del vino. Aromas primarios, secundarios y terciarios en la cata.
- * El gusto, localización de sabores. Los cuatro sabores elementales.
- * Cata de vinos blancos jóvenes.
- * Cata de vinos rosados.
- * Cata de vinos tintos jóvenes.
- * Cata de vinos tintos de crianza.
- *Cata de vinos defectuosos.
- * Cata de vinos generosos.
- * Cata de vinos espumosos.
- * Cavas y champagnes; proceso de elaboración, tipos y características.
- * Clasificación de los vinos, cavas y champagnes.
- * Normas generales en el servicio de vinos y cavas/ champagnes.
(El servicio en sus diferentes estilos, tipos y características de los vinos)
- * Tipos, características y función de: Botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

- * Normas a tener en cuenta en el diseño de carta de vinos. Marketing interno.
- * Elaboración de carta de diferentes vinos, cavas y champagnes.
- * Asociación entre manjares y vinos. (maridajes)
- * Cristalería y sacacorchos especiales.
- * La degustación, objetivo y técnica. Uso del "tastevin".
- * La decantación, objetivo y técnica. Frascas o jarras y otros útiles
- * Entrega de carta de vinos y toma de comanda.
- * Preparación del gueridón para el servicio de vinos.
- * Servicio de vinos tintos jóvenes.
- * Servicio de vinos tintos reservas.
- * Degustación de vino en "tastevin".
- * Decantación de vinos.
- * Realizar una cata como ejercicio para el desarrollo de los estímulos sensitivos(De entre vinos con D.O. de Rioja, Penedés, Cariñena, Ribera del Duero, Rueda, Priorato, Alella, Navarra, Valdepeñas, La Mancha, Ribeiro, Málaga, Jerez, Montilla-Moriles, y otras denominaciones nacionales e internacionales que salgan al mercado del vino, etc, etc.. así como algunos clásicos mundialmente reconocidos.
- * Empleo de fichas de cata.
- * Identificación de vinos previamente catados.
- * Utilizar correctamente el Lenguaje del catador: Vocabulario gustativo.
- * Observar adecuadamente al cliente, para garantizar el éxito en el asesoramiento de los vinos.
- * Planificación, organización y control de la "Bodega" o "Cava del día".
- * Cálculo de stock permanente en Bodega.
- * Confección y trámite de vales de pedido a Bodega y fichas de existencia.
- * Carga de cámaras, armarios y estanterías.
- * Puesta a punto del material necesario para el servicio: champaneras y sus peanas, recipientes aislantes de temperatura para botellas, cestillos, frascas de decantación, sacacorchos, termómetro, etc...
- * La Bodega o cava del día; sistemas de organización y control.
- * Vales de pedido, fichas de existencia.
- * El "chambrier", características, tipos y uso.
- * Métodos de rotación de botellería en cámaras, chambriers y estanterías.

* Cálculo de stocks de cristalería y útiles para el servicio de vinos y bebidas en general.

* Hacer "bodegones " para decorar buffet.

* **Atención a clientes en sus sugerencias o reclamaciones.**

6. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Con el fin de fomentar el trabajo diario del alumno, al finalizar cada unidad de trabajo se realizarán controles periódicos tanto de contenidos conceptuales como procedimentales, y se exigirá la entrega de los diferentes ejercicios de aplicación para conformar junto con los controles teóricos y prácticos diarios , la calificación de la evaluación.

La asistencia a clase, la participación activa, el trabajo regular serán también factores importantes para determinar la nota de evaluación.

Se realizará un seguimiento individualizado del alumnado mediante el protocolo especificado a lo largo del programa.

