



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0154	O viño e o seu servizo	2024/2025	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANDREA GARCÍA TORRES, JOSÉ RAMÓN GARRIDO COUSILLAS, MARIA GABRIELA ALONSO REBOREDA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

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



Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
CA2.2 Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.3 Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.8 Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.8 Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.



Criterios de avaliación do currículo
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobação do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

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



Criterios de avaliación do currículo
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.8 Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.



Criterios de avaliación do currículo

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

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

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

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres y comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:
MÍNIMOS EXIXIBLES

RA 1: Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.

- 1 - Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños. Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
- 2 - Identificáronse sistemas de clasificación e control de adegas.
- 3 - Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
- 4 - Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
- 5 - Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
- 6 - Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
- 7 - Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
- 8 - Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
- 9 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

- 1 - Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
- 2 - Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
- 3 - Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
- 4 - Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.



- 5 - Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
- 6 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
- 7 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
- 8 - Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
- 9 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA 3: Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.

- 1 - Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
- 2 - Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
- 3 - Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
- 4 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
- 5 - Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
- 6 - Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
- 7 - Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
- 8 - Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
- 9 - Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
- 10 - Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
- 11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA 4: Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.

- 1 - Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
- 2 - Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
- 3 - Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
- 4 - Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
- 5 - Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
- 6 - Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
- 7 - Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
- 8 - Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

RA 5: Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelhada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.



- 1 - Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
- 2 - Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
- 3 - Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
- 4 - Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
- 5 - Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
- 6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
- 7 - Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
- 8 - Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
- 9 - Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
- 10 - Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
- 11 - Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. que terán un valor outorgado, e se calquera delas fose incorrecta na súa resposta restará o valor que teña outorgado.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte (proba práctica) da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de chequeo proposta para a súa valoración. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste en un exame teórico- escrito, que permita ao alumnado elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico .

O examen teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve os que lles segue unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. En algúns casos debe respostar con una frase curta, unha palabra, unha cifra, etc.



Polo tanto, realizarase en forma de probas obxetivas donde as preguntas podrán ser:

De desenvolvemento.

Resposta breve

Complementación (nunha frase ou texto onde falten palabras, incluír esas palabras)

De discriminación.

Duas ou máis opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples.

Xustificación da opción (Xustificar a opción elixida).

De recoñecemento.

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixir a máis axeitada).

De identificación

4.b) Segunda parte da proba

PROBA PRÁCTICA:

Suposto/s práctico/s realizado no taller de Cata.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co uniforme de servizos e co seguinte material:

Sacarrollas

Sacachapas

Bolígrafo azul

Puntilla

Cerillas ou mechero

As probas consistirán no desenvolvemento de varios supostos prácticos de servizo de viños, onde se deberá de manifestar a competencia/as na execución dos diversos aspectos contemplados na programación: