
MÓDULO PROFESIONAL: ENOMARKETING

CÓDIGO (CMO-232)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COCINA
Y GASTRONOMÍA**



ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL
2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON
EL MÓDULO
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN
7. UNIDADES DIDÁCTICAS
8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA
9. EVALUACIÓN

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Enomarketing. (Código CMO-232)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	90 horas
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UC0259_2: Investiga y analiza las opciones de optimizar y su momento de consumo de los vinos para su servicio UC0260_2: Aplica adecuadamente las técnicas de marketing aplicados a los productos de viticultura UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos

2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Artículo 3

Incorporación de un nuevo artículo 3 bis

Se incorpora un artículo 3 bis denominado "Módulos profesionales de la parte de optatividad" en todos los decretos a los que se hace referencia en el artículo 1 con la siguiente redacción: "La parte de optatividad estará integrada por módulos optativos que se impartirán tanto en el primero como en el segundo curso de estas enseñanzas".

Artículo 4

Modificación del artículo 4, relativo al currículo

1.En el artículo 4 de los decretos relacionados en el artículo 1, las referencias al "artículo 3.1" o "artículo 3.a)" se sustituyen por la referencia al "artículo 3".

2. Se modifica el artículo 4.2 de los decretos a los que hace referencia el artículo 1, quedando redactado como sigue:

"Los contenidos y duración de los módulos profesionales relacionados en el artículo 3, a excepción de los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento, pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, se incluyen en el anexo I de este decreto. El currículo de los módulos profesionales de carácter transversal que a continuación se detallan: Inglés profesional (Grado Medio), Itinerario

personal para la empleabilidad I, Itinerario personal para la empleabilidad II, Digitalización aplicada a los sectores productivos (Grado Medio) y Sostenibilidad aplicada al sistema productivo, se desarrollará por orden del titular de la consejería con competencias en materia de Educación. Dichos currículos se elaborarán conforme a lo que establezca la norma básica correspondiente, responderán en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores social y productivo en el entorno de la Comunidad de Madrid e incluirán, al menos:

- a) Los referentes de la formación.
- b) Los resultados de aprendizaje.
- c) Los criterios de evaluación.
- d) Los contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.
- e) La duración del módulo profesional”.

3. Se suprime el artículo 4.3 y, en su caso, 4.4 y 4.5 de todos los decretos del artículo 1 que los contengan.

4. Se añade un nuevo apartado 3 al artículo 4 de todos los decretos del artículo 1, con la siguiente redacción:

“Corresponde al titular de la consejería competente en materia de Educación la aprobación del catálogo y el desarrollo curricular de los módulos profesionales de la parte de optatividad, en los términos establecidos en el apartado anterior. En concreto, responderán a las necesidades de cualificación de los sectores social y productivo de su entorno, teniendo en cuenta la realidad socioeconómica y las perspectivas de desarrollo económico y social en la Comunidad de Madrid, sin perjuicio de la movilidad de los alumnos e incluirán como mínimo los contenidos enumerados en las letras de la a) a la e) del apartado anterior. Los módulos profesionales de optatividad se impartirán en el curso y con la duración que se establece en el correspondiente anexo de este decreto”.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias i), j), k), l), m), n), ñ) y o) del título.

i) 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.

j) 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

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Realiza adecuadamente procedimientos de análisis sensorial de vinos	10%
RA2	Realiza los distintos procedimientos de catas especiales	10%
RA3	Investiga y analiza las opciones de optimizar y su momento de consumo de los vinos para su servicio	20%
RA4	Obtiene información mediante investigación e innovación de la oferta de vinos del restaurante..	10%
RA5	Aplica correctamente la técnica del análisis sensorial de vinos para identificar quiebras y defectos	10%
RA6	Interpreta y realiza procedimientos especiales de cata de vinos en copa ciega	10%
RA7	Realiza procedimientos de maridaje de vinos especiales y alimentos de alta gama	10%
RA8	Gestiona eficazmente la provisión de vinos del establecimiento de restauración	10%
RA9	Aplica adecuadamente las técnicas de marketing aplicado a los productos de viticultura	10%
		100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (10 % del módulo que será evaluado de manera	a) Se han identificado las distintas características de cada vino. b) Se han realizado catas identificativas de distintas variedades de uva c) Se ha procedido a la identificación de las calidades y edades de la bodega. d) Se ha analizado y valorado el estado de consumo de los vinos e) Se han analizado y valorado las expectativas de evolución de los vinos	10 %

proporcional en todos los CE del RE)		
RA 2. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han realizado los distintos tipos de catas b) Se han desarrollado catas horizontales basadas en variedades de uva, terruños, vinificaciones y añadas. c) Se han desarrollado catas verticales basadas en variedades de uva, terruños, vinificaciones y añadas. d) Se han desarrollado catas de especialización en variedades de uva de gama alta e) Se han desarrollado catas de especialización en vinos especiales.	10 % 10 % 10 % 10 % 10 %
RA 3. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han valorado las características de los vinos de la oferta y se ha determinado la temperatura de servicio correcta. b) Se ha realizado un seguimiento de la evolución de los vinos en bodega. c) Se ha valorado la adecuación de los vinos.	20 % 20 % 20 %
RA 4. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han establecido y analizado los gustos y tendencias de la sociedad. b) Se ha analizado la oferta y se han trabajado propuestas de innovación, descubrimiento de nuevas zonas y vinos emergentes. c) Se ha investigado la innovación en el maridaje con nuevos alimentos	10 % 10 % 10 %
RA 5. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha aplicado la técnica del análisis sensorial de vinos b) Se han interpretado los signos e identificaciones que alertan de una quiebra o defecto c) Se han desarrollado e interpretado procedimientos para corregir los defectos.	10 % 10 % 10 %

RA 6. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han realizado procedimientos de análisis sensorial de vinos de alta expresión. b) Se han realizado procedimientos de análisis sensorial de cata de vinos con identificación de variedad de uva. c) Se han desarrollado los procedimientos de identificación de tipos de vinificación	10 % 10 % 10 %
RA 7. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han definido las normas y recomendaciones de maridaje de vinos y alimentos. b) Se han analizado las transversalidades entre la muestra de vino y el alimento. c) Se han razonado y valorado las opciones y adecuación del maridaje	10 %
RA 8. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha investigado el mercado e identificado proveedores y estándares de precio. b) Se han identificado las expectativas de evolución de los vinos en función de su tipo. c) Se ha seleccionado la oferta en función de la tipología de la clientela y el carácter de la oferta culinaria. d) Se han ejecutado estadísticas de consumo y evaluaciones de satisfacción de los clientes	10 %
RA 9. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha valorado la presentación de botella, diseño del envase, etiqueta y corcho. b) Se han programado planes estratégicos para la promoción de la venta de vinos en establecimientos de restauración. c) Se han interpretado y atendido los resultados de las evaluaciones de satisfacción de la clientela.	10 % 10 % 10 %

Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. Fundamentos avanzados del análisis sensorial del vino	14 %	1ª evaluación
UD 2. Cata técnica de vinos jóvenes- expresión varietal y pureza	14 %	
UD 3. Cata de vinos con crianza en barrica	14 %	
UD 4. Cata de vinos espumosos	14 %	
UD5. Cata de vinos generosos y especiales	14 %	2ª evaluación
UD 6. Identificación sensorial de maderas utilizadas en crianza	14 %	
UD 7. Valoración del estado de consumo y expectativas de guarda del vino	14 %	

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica 1.Fundamentos avanzados del análisis sensorial del vino	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Realiza adecuadamente procedimientos de análisis sensorial de vinos RA 8 Gestiona eficazmente la provisión de vinos del establecimiento de restauración	1. Ampliación de la técnica de cata y análisis sensorial de vinos. a) Especialización en cata de vinos jóvenes. b) Especialización en cata de vinos con crianza en barrica. c) Especialización en cata de vinos espumosos. d) Especialización en cata de vinos generosos. e) Especialización en cata de vinos especiales: vinos de hielo, vendimias tardías, Sauternes. f) Identificación organoléptica de las diferentes maderas empleadas en la crianza de vinos. g) Identificación de las apreciaciones orientativas sobre el estado de consumo de los vinos. h) Valoración de las expectativas de consumo y guarda de los vinos en función de los parámetros obtenidos mediante su análisis.

Unidad didáctica 2. Cata técnica de vinos jóvenes- expresión varietal y pureza	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA2. Realiza los distintos procedimientos de catas especiales	2. Profundización en la técnica de cata y análisis sensorial de vinos.

RA 9 Aplica adecuadamente las técnicas de marketing aplicado a los productos de viticultura	a) Catas horizontales comparativas en función de zonas de producción, variedades de uva, tipos de vinificación y terruño. b) Catas verticales comparativas en función de zonas de producción, variedades de uva, tipos de vinificación y terruño. c) Catas de variedades de uva de alta gama: i. Sauvignon blanc. ii. Gewürztraminer. iii. Chardonnay. iv. Moscatel, Muscato, Muscat. v. Cabernet sauvignon. vi. Merlot. vii. Shiraz. viii. PinotNoir. d) Cata de vinos especiales: i. Tokays. ii. Oportos. iii. Palos Cortados. iv. Pedro Ximénez
---	--

Unidad didáctica 3. Cata de vinos con crianza en barrica	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 3 Investiga y analiza las opciones de optimizar y su momento de consumo de los vinos para su servicio RA 8 Gestiona eficazmente la provisión de vinos del establecimiento de restauración	3.1 Control evolutivo de bodega. a) Desarrollo de controles de análisis de puntos críticos. b) Controles de evolución de los vinos en su guarda. c) Sistema de rotaciones. d) Sistema de fechas de salida. e) Determinación de la temperatura de servicio adecuado y procedimientos. 3.2 Ampliación de los conocimientos en maridaje y adecuación de vinos y alimentos. a) Maridaje equivalente. b) Maridaje de contraste.

Unidad didáctica 4. Cata de vinos espumosos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA4 Obtiene información mediante investigación e innovación de la oferta de vinos del restaurante..	4. Investigación e innovación en la oferta de vinos. a) Análisis de los controles de evolución de los vinos. b) Evaluaciones de satisfacción de los clientes y su análisis. c) Investigación del mercado. Nuevas zonas vinícolas, elaboraciones singulares, zonas emergentes. d) Investigación en nuevas opciones de maridaje con nuevos alimentos o con tradicionales. 4.1 Profundización en las apreciaciones obtenidas por los sentidos del olfato y gusto. a) Procedimientos de cata en copa ciega. b) Identificación de variedades de uva. c) Identificación de zonas de producción. d) Identificación de técnica de vinificación.

Unidad didáctica 5. Cata de vinos generosos y especiales	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 5 Aplica correctamente la técnica del análisis sensorial de vinos para identificar quiebras y defectos	5. Identificación de quiebras y defectos mediante el análisis sensorial y procedimientos de sumillería para su corrección o mejora. a) Acidez volátil alta. b) Exceso de sulfito. c) Quiebra acética. d) Quiebra cúprica. e) Oxidación excesiva. f) Alteraciones del aroma por defecto de los corchos. g) Aromas a lías y restos de levaduras

Unidad didáctica 6. Identificación sensorial de maderas utilizadas en crianza	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 6 Interpreta y realiza procedimientos especiales de cata de vinos en copa ciega	6. Profundización en las apreciaciones obtenidas por los sentidos del olfato y gusto. a) Procedimientos de cata en copa ciega. b) Identificación de variedades de uva. c) Identificación de zonas de producción. d) Identificación de técnica de vinificación. 6.1 Ampliación de los conocimientos en maridaje y adecuación de

	vinos y alimentos. a) Maridaje equivalente. b) Maridaje de contraste
--	---

Unidad didáctica 7. Valoración del estado de consumo y expectativas de guarda del vino	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA7 Realiza procedimientos de maridaje de vinos especiales y alimentos de alta gama. RA 9 Aplica adecuadamente las técnicas de marketing aplicado a los productos de viticultura	7 Control evolutivo de bodega. a) Desarrollo de controles de análisis de puntos críticos. b) Controles de evolución de los vinos en su guarda. c) Sistema de rotaciones. d) Sistema de fechas de salida. e) Determinación de la temperatura de servicio adecuado y procedimientos. 7.1 Gestión de compra y adquisición de vinos. a) Conocimiento del entorno comercial. b) Identificación de proveedores y estándares de precios. c) Selección de la oferta en función de la tipología de clientes. d) Un vino para cada persona. e) Selección de la oferta en función de la oferta culinaria del establecimiento. f) Elaboración de encuestas de satisfacción y análisis estadístico de los gustos de los clientes. 7.2 Marketing aplicado a la sumillería a) La presentación y diseño del envase o botella. b) Diseño de etiqueta. c) Marca comercial. d) Calidad de los corchos. e) Estándares de compra/ estándares de venta. f) Estrategias de promoción de venta de vinos en restauración: i. Jornadas gastronómicas. ii. Vinoteca. iii. Promociones. iv. Innovación en la carta de vinos. Cartas diferentes v. La bodega como factor diferenciador con nuestra competencia. vi. Valores para añadir en la venta y servicio de un vino.

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. Fundamentos avanzados del análisis sensorial del vino RA1 (50%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Viticultura · Enología · Sumillería ▪ Actividades procedimentales: Repaso y visita a las diferentes instalaciones del centro. (restaurante escuela y cafetería) ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización de un restaurante profesional . Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han identificado las distintas características de cada vino. b) Se han realizado catas identificativas de distintas variedades de uva c) Se ha procedido a la identificación de las calidades y edades de la bodega. d) Se ha analizado y valorado el estado de consumo de los vinos e) Se han analizado y valorado las expectativas de evolución de los vinos..		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Escala numérica de asistencia a clase .	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Realiza adecuadamente procedimientos de análisis sensorial de vinos	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han identificado las distintas características de cada vino.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han realizado catas identificativas de distintas variedades de uva
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha procedido a la identificación de las calidades y edades de la bodega.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se ha analizado y valorado el estado de consumo de los vinos
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han analizado y valorado las expectativas de evolución de los vinos..

UD2. Cata técnica de vinos jóvenes- expresión varietal y pureza RA2 (50%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Fases visuales de una cata de vino · Fases olfativas de una cata de vino · Fases gustativas de una cata de vino · Características vinos jóvenes · Pureza de los vinos ▪ Actividades procedimentales: Repaso y visita a los diferentes equipamientos del centro. (restaurante escuela, cafetería) ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización de un restaurante profesional. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes términos de una cata de vinos. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han realizado los distintos tipos de catas. b) Se han desarrollado catas horizontales basadas en variedades de uva, terruños, vinificaciones y añadas. c) Se han desarrollado catas verticales basadas en variedades de uva, terruños, vinificaciones y añadas. d) Se han desarrollado catas de especialización en variedades de uva de gama alta e) Se han desarrollado catas de especialización en vinos especiales.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica de asistencia a clase	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA2 Realiza los distintos procedimientos de catas especiales	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han realizado los distintos tipos de catas.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han desarrollado catas horizontales basadas en variedades de uva, terruños, vinificaciones y añadas..
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han desarrollado catas verticales basadas en variedades

			de uva, terruños, vinificaciones y añadas.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han desarrollado catas de especialización en variedades de uva de gama alta
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han desarrollado catas de especialización en vinos especiales.
UD3. Cata de vinos con crianza en barrica RA3 y RA8 (50%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS			ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Terminología · La presentación comercial y el etiquetado · Tipos de crianza · Oferta y demanda de los vinos ▪ Actividades procedimentales: Gestión y recepción de pedidos de manera práctica, lectura de etiquetado. Cata vinos con crianza en barrica ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.			Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración y gestión de pedidos en las diferentes empresas proveedoras. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han valorado las características de los vinos de la oferta y se ha determinado la temperatura de servicio correcta. b) Se ha realizado un seguimiento de la evolución de los vinos en bodega c) Se ha valorado la adecuación de los vinos. d) Se ha investigado el mercado e identificado proveedores y estándares de precio. e) Se han identificado las expectativas de evolución de los vinos en función de su tipo f) Se ha seleccionado la oferta en función de la tipología de la clientela y el carácter de la oferta culinaria g) Se han ejecutado estadísticas de consumo y evaluaciones de satisfacción de los clientes			Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para asistencia a clase
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			

			RA2 Investiga y analiza las opciones de optimizar y su momento de consumo de los vinos para su servicio. RA8 Gestiona eficazmente la provisión de vinos del establecimiento de restauración	
	Procedimientos		Criterios de evaluación:	
	Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han valorado las características de los vinos de la oferta y se ha determinado la temperatura de servicio correcta.
	Práctica en aula taller	10 %	b)	Se ha realizado un seguimiento de la evolución de los vinos en bodega
	Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha valorado la adecuación de los vinos.
	Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d) y e)	Se ha investigado el mercado e identificado proveedores y estándares de precio. Se han identificado las expectativas de evolución de los vinos en función de su tipo
	Práctica en aula taller	10 %	f) y g)	Se ha seleccionado la oferta en función de la tipología de la clientela y el carácter de la oferta culinaria Se han ejecutado estadísticas de consumo y evaluaciones de satisfacción de los clientes

UD4. Cata de vinos espumosos RA4 (50%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · La recepción del género · Operaciones de almacenaje · La gestión de la demanda interna · Terminología específica ▪ Actividades procedimentales: - Cata vinos espumosos ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Gestión de la recepción en las diferentes empresas proveedoras Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han establecido y analizado los gustos y tendencias de la sociedad. b) Se ha analizado la oferta y se han trabajado propuestas de innovación, descubrimiento de nuevas zonas y vinos emergentes. c) Se ha investigado la innovación en el maridaje con nuevos alimentos.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para asistencia a clase	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA4 Obtiene información mediante investigación e innovación de la oferta de vinos del restaurante.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han establecido y analizado los gustos y tendencias de la sociedad. .
Cuaderno/prueba escrita	10 %	b)	Se ha analizado la oferta y se han trabajado propuestas de innovación, descubrimiento de nuevas zonas y vinos emergentes..
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha investigado la innovación en el maridaje con nuevos alimentos.

UD5. Cata de vinos generosos y especiales RA5 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · El periodo de vida útil de los alimentos · Terminología específica · Vinos generosos · Vinos especiales ▪ Actividades procedimentales: - Cata de vinos generosos y especiales . ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de hojas de catas de vinos Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se ha aplicado la técnica del análisis sensorial de vinos. b) Se han interpretado los signos e identificaciones que alertan de una quiebra o defecto. c) Se han desarrollado e interpretado procedimientos para corregir los defectos		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para asistencia a clase	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA5 Aplica correctamente la técnica del análisis sensorial de vinos para identificar quiebras y defectos	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se ha aplicado la técnica del análisis sensorial de vinos.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han interpretado los signos e identificaciones que alertan de una quiebra o defecto.
Cuaderno	10 %	c)	Se han desarrollado e interpretado procedimientos para corregir los defectos.

UD6. Identificación sensorial de maderas utilizadas en crianza RA6 (50%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Barricas · Añadas · Métodos de fermentación · Crianzas (tipos) ▪ Actividades procedimentales: Identificación de los diferentes vinos y crianzas (tiempos) . ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Preguntas y reconocimiento de las diferentes barricas, tiempos de fermentación y crianza Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han realizado procedimientos de análisis sensorial de vinos de alta expresión b) Se han realizado procedimientos de análisis sensorial de cata de vinos con identificación de variedad de uva. c) Se han desarrollado los procedimientos de identificación de tipos de vinificación.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para asistencia a clase	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA6 Interpreta y realiza procedimientos especiales de cata de vinos en copa ciega.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Cuaderno	10 %	a)	Se han realizado procedimientos de análisis sensorial de vinos de alta expresión
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han realizado procedimientos de análisis sensorial de cata de vinos con identificación de variedad de uva.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han desarrollado los procedimientos de identificación de tipos de vinificación.

UD7. Valoración del estado de consumo y expectativas de guarda del vino RA7 y RA9 (50%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS			ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
• Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. • Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Terminología específica (guarda, tiempos fermentación, procesos elaboración) · Consumo en el mercado • Actividades procedimentales: Exposición por parejas del trabajo realizado por parejas durante el trimestre sobre los contenidos en la UD. • Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.			Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.	
			Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.	
			Preguntas y reconocimiento visual de los diferentes mercados y puntos de venta.	
			Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN				
Criterios de evaluación RA 7 a) Se han definido las normas y recomendaciones de maridaje de vinos y alimentos. b) Se han analizado las transversalidades entre la muestra de vino y el alimento. c) Se han razonado y valorado las opciones y adecuación del maridaje. RA 9 d) Se ha valorado la presentación de botella, diseño del envase, etiqueta y corcho. e) Se han programado planes estratégicos para la promoción de la venta de vinos en establecimientos de restauración. f) Se han interpretado y atendido los resultados de las evaluaciones de satisfacción de la clientela			Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Trabajo en parejas (pdf y presentación) Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para trabajo en parejas - Escala numérica para asistencia a clase.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN				
		RA7 Realiza procedimientos de maridaje de vinos especiales y alimentos de alta gama RA 9 Aplica adecuadamente las técnicas de marketing aplicadas a los productos de viticultura.		
Procedimientos		Criterios de evaluación:		
Trabajo por parejas	10 %	a) y b)	Se han definido las normas y recomendaciones de maridaje de vinos y alimentos. Se han analizado las transversalidades entre la muestra de vino y el alimento.	
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han razonado y valorado las opciones y adecuación del maridaje	
Práctica en aula taller	10 %	d)	Se ha valorado la presentación de botella, diseño del envase, etiqueta y corcho..	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	e)	Se han programado planes estratégicos para la promoción de la venta de vinos en establecimientos de restauración.	
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han interpretado y atendido los resultados de las evaluaciones de satisfacción de la clientela	

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.
- Exposiciones por parejas e individuales de los contenidos trabajados en las unidades didácticas y de los principios de marketing y Denominaciones de Origen de España, como trabajo trimestral (1º) de investigación

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Se tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes al enomarketing.
- Fomentar la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumnado.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.
- Se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos).

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.
- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de estas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.
- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles

ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: vídeo, películas, ordenador, Internet, páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor.

El espacio utilizado para este módulo será el aula taller de cafetería y el aula teórica para desarrollo de los contenidos teórico - prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este módulo profesional se recomienda:

- Larousse. *"Vinos de España"* El mundo del vino. Todas las D.O. españolas.
- Hugh Johnson and Jancis Robinson. *"The World Atlas of Wine"* 7 ed, Blume, 2019.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el Decreto 63/2019, de 16 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la ordenación y organización de la formación profesional en la Comunidad de Madrid establece en su artículo 8.4, en relación con el currículo:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.
2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de

formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar el módulo y nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos

que componen las Unidades Didácticas.

- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

9. EVALUACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje (RA) del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando el alumnado no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

El alumnado que no supere el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando el alumnado no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo curso son:

- Prueba teórica → Escala numérica
- Clase en el aula → Rúbrica
- Cuaderno de trabajo → Rúbrica
- Trabajo en grupo / presentación → Rúbrica
- Exposiciones → Rúbrica de evaluación

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados (ej, rúbricas de aula taller) incluirán los **criterios de calificación** acordados en el departamento según consta en la programación y que se darán a conocer al alumnado al comienzo de cada curso y los tendrán disponibles en diferentes plataformas.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 10%
- RA2: 10%
- RA3: 20%
- RA4: 10%
- RA5: 10%
- RA6: 10%
- RA7: 10%
- RA8: 10%
- RA9 10%

Con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumnado deberá superar el o los RA no superados.

El alumnado que suspenda una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria (mes de marzo).

El alumnado que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para este alumnado, habrá disponibles actividades de refuerzo y se les facilitará la atención, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula

Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La **no elaboración o no participación en alguna de las pruebas** “tanto prácticas como escritas” supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta	Descripción de la herramienta	Porcentaje
Examen oral o escrito	Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.	50 %

Trabajo de contenido de evaluación (PWP, etc..)	Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los principales contenidos abordados en la evaluación y demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.	20 %
Examen o práctica en taller	Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los procesos.	20 %
Observación del desempeño, actitud y responsabilidad	Valoración del cumplimiento de las normas básicas: puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo y forma, participación, respeto por el material, actitud adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.	10 %

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la **prueba escrita**, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la **nota numérica obtenida por el alumnado**. Para las **pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional**, se emplearán las **rúbricas que se han utilizado durante el curso**, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y objetiva de todas las competencias del módulo.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para los alumnos con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las **unidades didácticas**:

- RA1: 10%
- RA2: 10%
- RA3: 20%
- RA4: 10%
- RA5: 10%
- RA6: 10%
- RA7: 10%
- RA8: 10%
- RA9 10%

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

El alumnado tendrá un máximo de **faltas sin justificar** permitidas durante la evaluación para poder ser evaluados. Este número será el número de horas semanales del módulo, más una *(por ejemplo, en un módulo de 6 horas semanales se permiten hasta 7 faltas sin justificar, a partir de la 8ª falta se pierde el derecho a evaluación)*

Tabla ejemplo:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

De acuerdo con esto, cuando un alumno acumule las horas de ausencia a clase del módulo sin justificar, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en las evaluaciones parciales siguientes.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumnado sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

De acuerdo con lo establecido en la **Orden 893/2022, de 21 de abril**, en el régimen presencial de las enseñanzas de formación profesional, la asistencia a las actividades formativas es obligatoria y esencial para mantener la matrícula activa.

- **Faltas justificadas:** Se consideran justificadas las ausencias por enfermedad, accidente, atención a familiares dependientes, tratamientos especializados por discapacidad u otras circunstancias extraordinarias, siempre que se presenten los documentos justificativos en un plazo de **dos días hábiles** tras reincorporarse a las clases.
- **Faltas no justificadas:** Si un alumno acumula **siete días lectivos de faltas no justificadas** en los primeros diez días del curso, el centro notificará al alumno o a su familia para que presenten alegaciones en un plazo de **tres días hábiles**. Si no se justifican las faltas, se procederá a la **anulación de la matrícula**.
- **Durante el curso:** La matrícula será anulada si el alumno acumula faltas no justificadas equivalentes al **15% de las horas de formación** o **15 días consecutivos de inasistencia sin justificar**. El centro

notificará al alumno o a su familia, quienes tendrán **cinco días hábiles** para justificar las faltas antes de que se emita la resolución de anulación.

- **Consecuencias:** La anulación de matrícula implica la pérdida de la condición de alumno, la exclusión de las actas de evaluación y la no contabilización de las convocatorias del curso. En centros públicos, también se pierde el derecho a la reserva de plaza, debiendo participar en el proceso general de admisión para continuar los estudios.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio

Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido un informe para orientar la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

La prueba extraordinaria será única para todo el alumnado matriculado en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

El alumnado con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnado con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)
-

La concreción para cada alumno quedará reflejada en las sesiones de evaluación, donde se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno/a y, tras cada evaluación, se le facilitará una información que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre /2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	Marzo /2026
TERCERA EVALUACIÓN	No se realiza
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio /2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio /2026

ANEXO I - INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permite que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utilice recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.