



RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO.

MP: EL VINO Y SU SERVICIO

NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino. b) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación. c) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino. d) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación. e) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva. f) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras. g) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas. h) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP) de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

RA2. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino. b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales. c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno. d) Se han respetado los procesos de rotación de stocks. e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio. f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes. g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--

RA3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

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

RA4. 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 vinos en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno o ubicación del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vinos.

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

Criterios de evaluación:

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

RA6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el vino en Andalucía. b) Se han identificado los distintos tipos de vinos andaluces. c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación en Andalucía. d) Se han relacionado las diferentes zonas de producción en Andalucía con los tipos de uva y características diferenciadoras. e) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación de los vinos andaluces. f) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de crianza bajo velo de flor y sistema de criaderas y soleras. g) Se han reconocido y caracterizado las técnicas específicas del servicio de vinos andaluces en función de sus características. h) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino. i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental			
---	--	--	--