

Universidad Internacional de La Rioja

Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades

Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y
Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

EL DESARROLLO DEL PENSAMIENTO CRÍTICO MEDIANTE EL APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS. PROPUESTA DIDÁCTICA PARA EL MÓDULO DE SUMILLERÍA EN EL CFGS EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Trabajo fin de estudio presentado por	Sonia Valero García
Tipo de trabajo	Programación didáctica
Especialidad	Hostelería y turismo
Directora	Blanca Rueda Ríos
Fecha	Julio 2026

RESUMEN

El sector de la hostelería se enfrenta actualmente a importantes retos relacionados con la disponibilidad de profesionales cualificados capaces de resolver problemas en contextos reales de trabajo. En este proyecto se diseña una unidad de trabajo para el módulo de *Sumillería* del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

La propuesta se fundamenta en la metodología activa Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el alumnado debe resolver situaciones vinculadas al diseño de una carta de bebidas adaptada a un establecimiento concreto. Asimismo, se plantean actividades y un sistema de evaluación coherente con la normativa vigente.

Además, la programación incorpora los principios del Diseño Universal del Aprendizaje (DUA), con el fin de garantizar que las actividades y los instrumentos de evaluación resulten accesibles y se adapten a las necesidades que presente el alumnado.

Para valorar la viabilidad de la programación, se ha realizado un análisis DAFO que identifica los principales factores de mejora. Los resultados muestran que la metodología puede incrementar la motivación y el pensamiento crítico del alumnado, aunque también plantea desafíos relacionados con el rol del docente y el nivel de autonomía requerido por los estudiantes.

Palabras clave: *Aprendizaje Basado en Problemas, Sumillería, Formación Profesional, Programación Didáctica Anual, Unidad de Trabajo.*

ABSTRACT

The hospitality sector is currently facing significant challenges related to the availability of qualified professionals capable of solving problems in real workplace contexts. This project presents the design of a teaching unit for the Sommelier module within the “Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración”.

The proposal is based on active learning methodology of Problem-Based Learning (PBL), through which students are required to solve authentic tasks related to the design of a beverage menu tailored to a specific hospitality establishment. It also includes learning activities and an assessment system aligned with current educational regulations.

Furthermore, the programme incorporates the principles of Universal Design for Learning (DUA in spanish) to ensure that learning activities and assessment methods are accessible and responsive to students' diverse needs.

Finally, a SWOT analysis was conducted to assess the feasibility of the proposal and identify key areas for improvement. The findings suggest that the methodology can enhance student motivation and critical thinking, while also presenting challenges related to the teacher's role and the level of learner autonomy required.

Keywords: *Problem-Based Learning, Sommelier, “Formación Profesional”, Annual Didactic Programme, Teaching Unit.*

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Justificación y planteamiento del problema.....	1
1.2. Objetivos	3
1.2.1. <i>Objetivo general</i>	4
1.2.2. <i>Objetivos específicos</i>	4
2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	4
2.1. Presentación de la programación didáctica	4
2.2. Contextualización.....	5
2.3. Elementos curriculares	6
2.3.1. <i>Objetivos</i>	6
2.3.2. <i>Competencias profesionales, personales y sociales</i>	8
2.3.3. <i>Resultados de aprendizaje</i>	8
2.3.4. <i>Contenidos</i>	9
2.3.5. <i>Relación de los elementos curriculares</i>	10
2.3.6. <i>Elementos transversales</i>	12
2.4. Metodología.....	13
2.5. Organización de los espacios de aprendizaje	18
2.6. Distribución en el tiempo	20
2.7. Selección y organización de los recursos materiales.....	23
2.7.1. <i>Recursos humanos</i>	23
2.7.2. <i>Recursos espaciales</i>	23
2.7.3. <i>Recursos didácticos</i>	23
2.7.4. <i>Recursos específicos para la unidad de trabajo</i>	25
2.8. Atención a la diversidad.....	26
2.9. Evaluación	27

2.9.1.	<i>Evaluación durante la programación didáctica</i>	28
2.9.2.	<i>Evaluación de la Unidad de Trabajo</i>	29
2.10.	Unidad de Trabajo	30
2.11.	Evaluación de la propuesta	41
3.	CONCLUSIONES	43
4.	LIMITACIONES Y PROSPECTIVA	45
5.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	46
ANEXO I.	OBJETIVOS GENERALES	49
ANEXO II.	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.	51
ANEXO III.	CONTENIDOS	53
ANEXO IV.	RELACIÓN DE LOS ELEMENTOS CURRICULARES	55
ANEXO V.	EQUIPAMIENTOS DE LOS ESPACIOS FORMATIVOS	61
ANEXO VI.	EJEMPLOS DE RECURSOS DIDÁCTICOS	63
ANEXO VII.	INFORME DE SEGUIMIENTO INDIVIDUALIZADO.....	65
ANEXO VIII.	EJEMPLOS DE INSTRUMENTOS DE EVALUCIÓN.....	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Relación de los elementos curriculares referentes a la UT 3.	11
Tabla 2. Relación de las actividades de la UT 3 con los elementos transversales.	13
Tabla 3. Fases del Aprendizaje Basado en Problemas.....	15
Tabla 4. Aplicación metodológica en las actividades de la programación didáctica.	17
Tabla 5. Organización de los espacios de aprendizaje y agrupamientos para la UT 3.....	19
Tabla 6. Distribución temporal de la programación según el calendario escolar	21
Tabla 7. Temporalización de la UT 3.....	22
Tabla 8. Superficie de los espacios formativos.....	23
Tabla 9. Recursos específicos para la UT 3	25
Tabla 10. Relación entre las ponderaciones y los resultados de aprendizaje.....	29
Tabla 11. Criterios de calificación de la UT 3.....	30
Tabla 12. Situación de la UT 3 en el contexto de la programación didáctica anual.....	31
Tabla 13. Desarrollo de la sesión 1 de la UT 3.....	32
Tabla 14. Desarrollo de la sesión 2 de la UT 3.....	33
Tabla 15. Desarrollo de la sesión 4 de la UT 3.....	34
Tabla 16. Desarrollo de la sesión 5 de la UT 3.....	35
Tabla 17. Desarrollo de la sesión 7 de la UT 3.....	36
Tabla 18. Desarrollo de la sesión 8 de la UT 3.....	37
Tabla 19. Desarrollo de la sesión 10 de la UT 3.....	38
Tabla 20. Desarrollo de la sesión 11 de la UT 3.....	39
Tabla 21. Desarrollo de la sesión 12 de la UT 3.....	40
Tabla 22. Relación de los elementos curriculares de la UT 1.	55
Tabla 23. Relación de los elementos curriculares de la UT 2.	56
Tabla 24. Relación de los elementos curriculares de la UT 4.	57
Tabla 25. Relación de los elementos curriculares de la UT 5.	58
Tabla 26. Relación de los elementos curriculares de la UT 6.	59
Tabla 27. Relación de los elementos curriculares de la UT 7.	60
Tabla 28. Informe de seguimiento individual para la atención a la diversidad.	65
Tabla 29. Ejemplo de rúbrica para la evaluación de la actividad 7.	66
Tabla 30. Ejemplo de lista de cotejo para la evaluación de la actividad 5.....	68

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Análisis DAFO de la programación didáctica	41
Figura 2. Recurso didáctico. Plantilla de investigación diseñada para la actividad 7.	63
Figura 3. Recurso didáctico. Carta de bebidas con errores diseñada para la actividad 7.	64

1. INTRODUCCIÓN

El sector de la restauración constituye uno de los ámbitos más relevantes dentro de la actividad turística y desempeña un papel fundamental en la creación de experiencias diferenciadoras para los clientes. En este contexto, el servicio de bebidas adquiere una importancia creciente, ya que forma parte esencial de la oferta y contribuye de manera significativa a la calidad del servicio y a la satisfacción de los consumidores.

La presente programación didáctica se desarrolla en el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración, concretamente en el módulo profesional MP0511: *Sumillería*. Este módulo tiene como finalidad que el alumnado adquiera conocimientos y competencias necesarios para gestionar y asesorar en el servicio de bebidas dentro de los establecimientos de restauración, comprendiendo su valor dentro de la oferta gastronómica y su influencia en la calidad global del servicio.

En la actualidad, el sector de las bebidas está experimentando una notable evolución, marcada por la diversificación de los productos y la creciente demanda de bebidas no alcohólicas, adquiriendo una posición relevante en la oferta de los diferentes establecimientos. Este cambio en el hábito de consumo exige profesionales capaces de adaptarse a las nuevas tendencias del mercado, comprender las necesidades del cliente y participar activamente en la mejora del servicio. Por ello, resulta fundamental que los futuros profesionales de la restauración desarrollen una visión crítica y analítica que les permita interpretar las demandas y ofrecer propuestas acordes con las expectativas actuales de los consumidores.

1.1. Justificación y planteamiento del problema

El sector turístico es uno de los principales motores económicos de España, con una contribución aproximada del 11,6% al Producto Interior Bruto (PIB) (Turespaña, 2026a). Dentro de este ámbito, la hostelería desempeña un papel fundamental tanto en la generación de actividad económica como en la creación de empleo. De hecho, según los últimos datos, el 63,5% de afiliados al sector turístico en España pertenecen a la rama de la hostelería (Turespaña, 2026b), lo que demuestra el peso de esta actividad dentro del sector.

A pesar de esta relevancia económica y laboral, el sector se enfrenta a diversos retos relacionados con la disponibilidad de profesionales cualificados. Diversos artículos de prensa señalan la dificultad de numerosos establecimientos para cubrir puestos que demanda formación específica (Gallego Zuazo, 2023; Carballo, 2025; Comas, 2025; López Rouco, 2018). En este contexto, algunos autores indican que bares y restaurantes, a menudo son percibidos como empleos que sirven de transición, utilizados como paso previo a otros trabajos más estables o con mejores condiciones (Carballo, 2025). Además, la aparición de franquicias y cadenas de restauración, caracterizada por un alto grado de estandarización en los procesos productivos, aumenta la demanda de personal con baja cualificación (Carballo, 2025).

En los últimos años, el sector de las bebidas está experimentando un cambio de tendencias, con la aparición de las bebidas sin alcohol y la diversificación hacia otras bebidas como el té, las cervezas artesanales o los cócteles. Estos cambios requieren que los futuros profesionales tengan conocimientos técnicos para que puedan adaptarse a las demandas de los clientes, interpretando las tendencias y conformando la oferta a las necesidades del establecimiento donde se encuentran.

Paralelamente, la restauración está experimentando un proceso de transformación relacionado con la incursión de las nuevas tecnologías. Este proceso supone una evolución en el desempeño profesional, donde las funciones ejecutivas dan paso a una mayor orientación hacia el asesoramiento del cliente (Comas, 2025). Es en este sentido donde la Formación Profesional constituye un elemento clave en el desarrollo de los conocimientos de los estudiantes.

De igual forma, existe una carencia significativa de personal cualificado. Se estima que el 70% de los trabajadores carece de una formación específica en el área y casi la mitad de ellos solo cuenta con la educación obligatoria (48,9%) (Gallego Zuazo, 2023; López Rouco, 2018). Esta situación genera un desajuste entre las expectativas de empleo que ofrece el sector y la preparación del personal disponible. A pesar de la demanda creciente de profesionales formados, la Formación Profesional en Hostelería y Turismo cuenta con un número insuficiente de estudiantes para cubrir las necesidades reales del mercado laboral (Gallego Zuazo, 2023).

Este déficit evidencia la importancia de diseñar programas educativos que fomenten la adquisición de competencias técnicas, el pensamiento crítico y la capacidad de resolución de problemas en contextos profesionales reales.

Por todo esto, la programación didáctica que se propone no solo responde a las necesidades del sector, sino que también tiene interés para la comunidad educativa, ya que permite diseñar actividades que conectan teoría y práctica, desarrollan competencias transversales y preparan al alumnado para integrarse en un entorno profesional cambiante.

En conclusión, el contenido presente en esta programación está directamente relacionado con las competencias transversales señaladas en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, ya que permite desarrollar en el alumnado competencias como la innovación e investigación aplicada y la versatilidad tecnológica, integrando habilidades que van más allá de los contenidos teóricos, preparando así a los estudiantes para las demandas actuales del sector. Además, los decretos utilizados para realizar la programación son el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y el Decreto 114/2025, de 29 de julio, del Consell, por el que se establecen los currículos de los ciclos formativos de grado medio y grado superior de Formación Profesional, perteneciente a la legislación de la Comunidad Valenciana.

1.2. Objetivos

Los objetivos de esta programación didáctica tienen como finalidad orientar el diseño y desarrollo de la unidad de trabajo en el módulo de *Sumillería*, asegurando que el alumnado adquiera tanto competencias técnicas como habilidades transversales. Se establece un objetivo general que define la finalidad principal del proyecto, y unos objetivos específicos que concretan las acciones necesarias para alcanzar los resultados esperados en el aprendizaje.

1.2.1. *Objetivo general*

El objetivo principal de este proyecto es diseñar, en el marco de una programación anual del Ciclo Formativo del Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración, la unidad de trabajo 3, orientada a la elaboración de una carta de bebidas, mediante la aplicación de la metodología Aprendizaje Basado en Problemas, con el fin de favorecer la toma de decisiones y fomentar el pensamiento crítico del alumnado.

1.2.2. *Objetivos específicos*

A partir del objetivo principal, se definen tres objetivos específicos:

- Objetivo 1. Diseñar actividades para la unidad de trabajo que fomenten la investigación y la resolución de problemas relacionados con el diseño de la carta de bebidas.
- Objetivo 2. Elaborar instrumentos de evaluación que permitan comprobar el grado de consecución de los objetivos y competencias por parte del alumnado.
- Objetivo 3. Realizar una autoevaluación de la programación didáctica con el fin de identificar posibles aspectos de mejora y establecer las modificaciones necesarias.

2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

2.1. *Presentación de la programación didáctica*

La programación didáctica constituye un elemento fundamental en la labor educativa, ya que permite estructurar y dar coherencia al proceso de enseñanza-aprendizaje. A través de ella, el docente puede planificar la enseñanza de los diferentes elementos curriculares, adaptándolos al contexto y a las necesidades del alumnado.

En este trabajo se diseña una programación didáctica en la que se desarrolla una unidad de trabajo. Para su diseño, se toma como referencia el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (en adelante, RD 688/2010).

De igual forma, se adapta a lo dispuesto por el Decreto 114/2025, de 29 de julio, del Consell, por el que se establecen los currículos de los ciclos formativos de grado medio y grado superior de Formación Profesional (en adelante D 114/2025). Ambos quedan regulados en la aplicación de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (en adelante, LO 3/2022), que establece, entre otros aspectos, los contenidos transversales que deben integrarse en el proceso formativo.

2.2. Contextualización

El módulo *Sumillería* se imparte en el segundo curso del ciclo formativo, siendo uno de los módulos con mayor carga lectiva según el D 114/2025, sumando un total de 166 horas a lo largo del curso. Asimismo, se integra dentro del departamento de Hostelería y Turismo, en el que se enmarca su desarrollo y coordinación docente.

El centro educativo en el que se desarrolla este módulo está situado en la provincia de Castellón, en la localidad de Castellón de la Plana, y se configura como un Centro Integrado de Formación Profesional público. Se trata de un centro de referencia en la región, reconocido por la calidad de la oferta formativa y por su estrecha vinculación con los productores y los establecimientos del entorno.

Entre sus instalaciones se encuentran diversas aulas-taller y un restaurante pedagógico. Ambos son recursos fundamentales para el aprendizaje significativo del alumnado, debido a que permite aplicar los conocimientos aprendidos en un entorno real. Además, el centro acoge a alumnado procedente de distintos puntos de la provincia, debido a la baja oferta de este ciclo en el resto de localidades, lo que genera un entorno diverso tanto en el perfil de los propios alumnos como en el de las familias.

En los últimos años, el centro ha apostado por la incorporación de metodologías innovadoras para mejorar el aprendizaje significativo. A través de diferentes estrategias, el alumnado se prepara para afrontar situaciones reales del entorno laboral. Con este tipo de metodologías, el centro se adapta a las demandas actuales del sector, formando perfiles profesionales preparados y cualificados.

En cuanto al grupo-clase, está formado por un total de 20 alumnos, que presentan una notable heterogeneidad en cuanto a edad, trayectoria académica y experiencia previa. Concretamente, diez de los alumnos tienen 19 años, cinco se encuentra en un rango de edad comprendido entre los 22 y los 25, y los cinco restantes superan los 30 años.

Esta diversidad de perfiles es un aspecto significativo, ya que el alumnado presenta distintos niveles de madurez y, en determinados casos, experiencia previa en el sector. El perfil socioeconómico de los alumnos cuenta con una gran heterogeneidad, debido a que no responde a una situación geográfica concreta, ya que provienen de distintos puntos de la provincia. Esta circunstancia favorece la coexistencia de realidades socioeconómicas diferentes dentro del aula.

Por otro lado, en la clase se encuentra un alumno de 20 años diagnosticado con Trastorno de Déficit de Atención e Hiperactividad (TDAH). Se observa que el alumno presenta dificultades en el desarrollo de pruebas escritas, poca autonomía en la realización de actividades, problemas de organización y dificultades para relacionarse con sus compañeros debido a la impulsividad. Esta circunstancia hace necesaria que se realicen diversas adaptaciones no curriculares para que el alumno alcance los objetivos y las competencias fijadas por el módulo.

2.3. Elementos curriculares

2.3.1. *Objetivos*

En este apartado se presentan los objetivos establecidos para el módulo de *Sumillería*, de acuerdo con el RD 688/2010 y en coherencia con lo indicado por el D 114/2025. Estos objetivos quedan definidos en el Anexo I de Real Decreto, dentro del apartado de orientaciones pedagógicas y definidas en el artículo 9 del mismo. En particular, el módulo *Sumillería* contribuye a alcanzar los objetivos: a), b), c), d), e), f), h), i), j), ñ) y q) (ver Anexo I).

Los objetivos que se deberán cumplir en la Unidad de trabajo 3 son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.

- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.

Estos objetivos tienen la finalidad de que los alumnos aprendan a crear una carta de bebidas que oferta el establecimiento, fijando precios y estandarizando procesos (d). Además, la oferta de bebidas propuesta debe ser coherente con el modelo de negocio, por lo que deberán modificarla según su criterio (a).

Por otro lado, se definen los objetivos didácticos relacionados con la unidad de trabajo 3. Para definirlos se han tenido en cuenta los criterios de evaluación establecidos por el RD 688/2010. Además, para su determinación se ha seguido la Taxonomía de Bloom y se han relacionado con cada uno de los saberes.

- Seleccionar los vinos y otras bebidas para incluirlos en la oferta comercial del establecimiento, atendiendo a sus características. (saber hacer)
- Distinguir los diferentes tipos de cartas de bebidas según sus principales características. (saber)
- Reconocer los factores internos y externos que determinan la oferta de bebidas de un establecimiento, considerando variables como el cliente, la ubicación o el modelo de negocio. (saber).
- Examinar las tendencias actuales en la oferta de bebidas, teniendo en cuenta su influencia en el sector. (saber)
- Crear una oferta de bebidas adaptada a las características y a los objetivos de un establecimiento. (saber hacer)
- Determinar los factores y criterios que intervienen en la fijación de precios de las bebidas. (saber)
- Calcular precios de la oferta de bebidas aplicando estrategias de fijación adecuadas, asegurando la competitividad y rentabilidad del establecimiento. (saber hacer)
- Orientar al cliente o propietario en la creación y mejora de la oferta de bebidas, mostrando profesionalidad y atendiendo a las demandas. (saber ser)

2.3.2. *Competencias profesionales, personales y sociales*

A continuación, se presentan las competencias establecidas para el módulo, conforme al RD 688/2010 y en coherencia con lo indicado por el D 114/2025. Estas competencias quedan definidas en el Anexo I de Real Decreto, dentro del apartado de orientaciones pedagógicas y definidas en el artículo 5 del mismo. Las competencias profesionales, personales y sociales que define el módulo corresponden a las letras: a), b), c), d), e), f), h), i), m) y ñ), desarrolladas en el *Anexo II*.

Las competencias que se seleccionan para trabajar en la UT 3 son las siguientes:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- c) Determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

En esta unidad de trabajo, los alumnos realizarán actividades abordando la competencia a), en la definirán los productos ofrecidos por el establecimiento, alineándolos con el proyecto estratégico de la empresa. Asimismo, deberán alcanzar la competencia c), en la que los estudiantes deberán elaborar fichas técnicas previas de cada producto, con el objetivo de diseñar una oferta de bebidas coherente.

2.3.3. *Resultados de aprendizaje*

De acuerdo con lo dispuesto por el RD 688/2010, en relación con lo indicado por el D 114/2025, se definen los resultados de aprendizaje que se van a cumplir parcial o totalmente en el desarrollo de la UT 3:

- RA 1: Selecciona los vinos identificando sus características y componentes.
- RA 5: Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.
- RA 3: Diseña la oferta de vinos y bebidas de aperitivo y sobremesa, justificando los elementos que la componen.

2.3.4. Contenidos

Se seleccionan los contenidos que se trabajarán en la programación didáctica anual, establecidos por el RD 688/2010, en coherencia con el D 114/2025. Estos contenidos vienen definidos por el módulo, que se encuentran recogidos en el *Anexo III*. Además, los contenidos marcados por la normativa se completan con la Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Los contenidos de la UT 3 son los siguientes:

Selección de vinos

- Caracterización de los vinos
 - o Definición y composición. Tipos.

Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa

- Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos.
- Factores que influyen en la determinación de la oferta.
 - o Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento o evento, oferta gastronómica, maridaje, estacionalidad, medios físicos y económicos y otros.
- Tendencias actuales.
- Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos. Características de formatos, estructuras. Información, redacción, etc.
- Fijación de precios.
- Factores determinantes de los precios.
 - o El precio/fecha de compra, la política de precios/márgenes de beneficios, el precio medio demandado y el precio medio ofertado, las oscilaciones del mercado, costes de mantenimiento y conservación de vino y otras bebidas.

2.3.5. *Relación de los elementos curriculares*

Los elementos curriculares definidos en los apartados anteriores, se relacionan con el resto de elementos para conformar cada una de las unidades de trabajo que constituyen el módulo. La *Tabla 1* permite visualizar la relación entre los diferentes elementos curriculares, estableciendo la vinculación de la unidad con los objetivos, las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación correspondientes, que orientan el proceso de enseñanza de la UT 3.

El resto de tablas, correspondientes a la programación didáctica anual se encuentra en el *Anexo IV*.

Tabla 1. Relación de los elementos curriculares referentes a la UT 3.

UT	3. La oferta de bebidas		EVALUACIÓN	Primera
OBJETIVOS	d), a)	COMPETENCIAS	a), c)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 1	Selecciona los vinos identificando sus características y componentes			
RA 5	Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas			
RA 3	Diseña la oferta de vinos y bebidas de aperitivo y sobremesa, justificando los elementos que la componen			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 1	i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características			
RA 5	i) Se han seleccionado, por medio, del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa			
RA3	a) Se han reconocido los factores que determinan la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivo y sobremesa			
RA3	b) Se han analizado los diferentes tipos de cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivo y sobremesa describiendo sus principales características			
RA3	c) Se han elaborado cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa, atendiendo a los factores que condicionan la oferta			
RA3	d) Se han identificado las nuevas tendencias de la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivo y sobremesa			
RA3	e) Se han diseñado cartas de vinos y otras bebidas, de modo que resulten funcionales, cómodas, atractivas y flexibles.			
RA3	f) Se han reconocido los factores y criterios a tener en cuenta para la fijación de los precios.			
RA3	g) Se ha asesorado en la fijación de los precios de los vinos y otras bebidas de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.			
CONTENIDO				
RA 1	i)	Caracterización de los vinos		
RA 5	i)			
RA 3	b)	Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos.		
RA 3	a)	Factores que influyen en la determinación de la oferta		
RA 3	d)	Tendencias actuales		
RA 3	f)	Factores determinantes en los precios		
RA 3	g)	Fijación de precios		
RA 3	c)	Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos. Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc.		
RA 3	e)			

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010

2.3.6. Elementos transversales

La Ley Orgánica 3/2022 establece la importancia de integrar una serie de contenidos transversales en los módulos formativos, promoviendo el aprendizaje integral del alumnado. Entre los elementos indicados en esta normativa, se destacan a continuación, cuatro de ellos que formarán parte del desarrollo del módulo a través de las distintas unidades de trabajo.

En primer lugar, la sostenibilidad se plantea como uno de los temas clave de los últimos años, que impacta transversalmente en todos los sectores. Esta se fundamenta en tres pilares: económico, social y medioambiental. El objetivo de trabajar este contenido transversal es que el alumnado comprenda la importancia de la sostenibilidad en el sector, mediante el fomento del consumo responsable, la reducción del desperdicio alimentario y la valorización de los productos locales. Además, algunos de estos conceptos ya se encuentran vinculados al desarrollo del módulo de *Sumillería* a través de los criterios de evaluación.

También se trabajan las relaciones laborales, donde se busca que el alumnado desarrolle habilidades de comunicación efectiva tanto con sus compañeros como con sus superiores. Para ello, se fomentará que en el aula se sigan estrategias que permitan el trabajo en equipo, motivando la participación activa, el intercambio de ideas y el respeto mutuo, aplicando los principios de equidad e inclusión.

Por otro lado, se impulsa la competencia en innovación e investigación aplicada, integrada de forma directa en la metodología activa seleccionada para impartir el módulo. A través de la resolución de problemas, se fomenta la necesidad en el alumnado de usar técnicas de investigación, muchas de ellas guiada, analizando la información de manera crítica y aplicando los resultados en contextos reales.

Por último, se facilita que los alumnos trabajen sobre la digitalización, debido a que es una competencia esencial en el entorno actual. A través de actividades formativas en las distintas unidades de trabajo, se busca promover el uso de herramientas digitales, tanto de gestión como de ofimática, así como otras relacionadas con la elaboración de material digital. El objetivo es la adquisición de los conocimientos necesarios, por parte de los alumnos, para adaptarse a las demandas del sector, así como promover iniciativas propias y desenvolverse de manera competitiva en su puesto de trabajo.

En particular, para el diseño de la UT 3 se contará con los elementos transversales referentes a las relaciones laborales, investigación e innovación aplicada y digitalización. En la *Tabla 2*, se establece la correspondencia de cada uno de los elementos con las actividades, los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

Tabla 2. Relación de las actividades de la UT 3 con los elementos transversales.

SESIÓN	ACTIVIDAD	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ELEMENTO TRANSVERSAL
1	1. La selección de vinos atendiendo a sus características	RA 1, RA 5	i), i)	Relaciones laborales
2	2. Organización de la oferta de bebidas en una carta	RA 3	b)	Relaciones laborales
4	3. Los factores que afectan a la oferta de bebidas	RA 3	a)	Investigación e innovación aplicada
5	4. Las tendencias que afectan a la oferta de bebidas	RA 3	d)	Investigación e innovación aplicada
7	5. Factores para la fijación de precios de la oferta	RA 3	f)	Investigación e innovación aplicada
8	6. Métodos para la fijación de precios en la oferta de bebidas	RA 3	g)	Investigación e innovación aplicada
10, 11, 12	7. Creación de una carta de bebidas	RA 3	c), e)	Investigación e innovación aplicada, relaciones laborales y digitalización

Fuente: Elaboración propia

2.4. Metodología

Teniendo en cuenta las características del centro y las particularidades que podría presentar el grupo-clase, se ha seleccionado una metodología activa principal y una estrategia para los trabajos cooperativos.

Como afirma Ordóñez Fernández et al. (2026), el trabajo en equipo y la reflexión colaborativa son componentes fundamentales del Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) que no solo mejoran la comunicación y la cooperación entre los estudiantes, sino que también desarrollan habilidades como el análisis crítico, la organización dentro de un grupo y la toma de decisiones.

Esta metodología se ha seleccionado con el objetivo de que el alumnado desarrolle el pensamiento crítico mediante la resolución de problemas, de forma que sean capaces de adaptarse a su entorno profesional. Esta elección está relacionada con el problema identificado en el sector, que requiere de profesionales que no solo ejecuten operaciones, sino que sean capaces de orientar al cliente y tomar decisiones.

En relación con las principales características de la metodología ABP, Guamán y Espinoza (2022) las define de la siguiente manera:

- El proceso de aprendizaje gira en torno a la solución de un problema.
- El estudiante como centro de aprendizaje
- Aprendizaje autónomo en el proceso de búsqueda de información, permitiendo desarrollar habilidades de investigación.
- Trabajo colaborativo
- Responsabilidad individual y colectiva
- Carácter interdisciplinar, debido a que el problema planteado puede estar relacionado con contenido de distintas disciplinas, que el alumno puede usar para resolverlo.

Para su correcta implementación, es necesario seguir unas fases que estructuran el proceso de enseñanza-aprendizaje y permiten alcanzar los objetivos propuestos. En la *Tabla 3*, se puede observar las distintas fases que compone el ABP y sus elementos.

Tabla 3. Fases del Aprendizaje Basado en Problemas

FASES	¿QUÉ?	¿QUIÉN?	¿CÓMO?
Fase 1	Orientación de los estudiantes hacia el problema	El docente	Explica el propósito del aprendizaje y motiva al alumno a participar activamente en la resolución del problema planteado.
Fase 2	Organización del alumnado	El docente	Ayuda a los estudiantes a organizar las tareas relacionadas con el problema.
Fase 3	Guía para la investigación individual y grupal	El docente	Anima al alumnado a recopilar la información relevante y trabajar en la resolución del problema
Fase 4	Desarrollo y presentación del trabajo	El docente	Asesora al alumnado en la planificación y elaboración de trabajos adecuados, así como en la presentación y en la puesta en común de los resultados.
Fase 5	Análisis y evaluación del proceso de resolución del problema	El docente	Ayuda al alumnado a reflexionar sobre el proceso seguido y a evaluar tanto los resultados como los aprendizajes obtenidos.

Fuente: Elaboración propia a partir de (Arends, 2008 como se citó en Sari et al. 2021)

Además del Aprendizaje Basado en Problemas, se incorpora la técnica de *Jigsaw* como estrategia de trabajo cooperativo. La utilización de ambas responde a la diversidad de contenidos y a la extensión del módulo, lo que permite ajustar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades del alumnado.

El objetivo principal del uso de la estrategia *Jigsaw* es favorecer la competencia transversal de relaciones laborales, potenciando la comunicación entre los distintos alumnos del grupo-clase, así como el análisis y la puesta en común de ideas.

Esta estrategia se basa en la idea de que los estudiantes de grupos heterogéneos dependan unos de otros para aprender el contenido de manera similar a montar un puzle (Cochon et al., 2023).

Las fases del *Jigsaw*, según Cochon et al. (2023), son las siguientes:

1. Grupos de 3 a 8 estudiantes, que pertenecen a grupos heterogéneos.
2. Los estudiantes se unen a grupos temporales de “expertos” formados por estudiantes que se les ha asignado el mismo subconjunto de material.
3. Los estudiantes regresan a sus grupos originales, donde son los responsables de enseñar los conceptos y habilidades que han aprendido.
4. Los estudiantes del grupo de origen trabajan juntos para producir un trabajo final.

En relación con las actividades de las distintas unidades didácticas, estas se diseñan siguiendo las fases y las características de ambas metodologías, con el fin de que el alumnado pueda alcanzar los objetivos propuestos. En este proceso, el docente desempeña un papel de guía y facilitador, lo que motiva a los alumnos a desarrollar un aprendizaje autónomo.

La aplicación de estas metodologías también permite atender los distintos ritmos de aprendizaje, facilitando la adaptación a la diversidad del grupo-clase. Estas medidas de atención a la diversidad se desarrollarán con mayor detalle en el apartado 2.9.

Asimismo, tienen en cuenta las orientaciones pedagógicas y las líneas de actuación del proceso de enseñanza-aprendizaje establecidas en el RD 688/2010, en coherencia con lo dispuesto en el D 114/2025. A continuación, se muestran ambas, correspondientes a la Unidad de trabajo 3.

Orientaciones pedagógicas (D 114/2025):

- La determinación de cartas de vinos y bebidas relacionadas con las ofertas gastronómicas

Línea de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje (D 114/2025):

- La definición de cartas de vinos y bebidas, identificando y asociando vinos y bebidas a las elaboraciones culinarias.

En base al enfoque metodológico descrito anteriormente, se ha diseñado la *Tabla 4*, en la que se recogen las distintas tipologías de actividades que estructurarán la programación anual. Estas actividades se plantean de forma general y posteriormente serán adaptadas a los contenidos específicos de cada una de las unidades de trabajo.

Tabla 4. Aplicación metodológica en las actividades de la programación didáctica.

TIPO DE ACTIVIDAD	METODOLOGÍA	ORGANIZACIÓN	PAPEL DEL DOCENTE	PAPEL DEL ALUMNO	OBJETIVO	EJEMPLO DE ACTIVIDADES
Teoría o presentación de un trabajo grupal	ABP	Individual	Expone el problema y guía en la comprensión	Analiza la situación y activa los conocimientos previos	Comprender el problema y conocer la información necesaria	El docente presenta las directrices sobre la realización de un trabajo y forma los grupos para llevarlo a cabo.
Investigación	ABP	Individual/ grupos	Orientar y supervisar	Busca, selecciona y analiza información	Construir conocimiento a través de la investigación	El alumno investiga acerca de los métodos de fijación de precios mediante material auxiliar aportado por el docente
Actividades cooperativas	Jigsaw	Grupos	Organiza los grupos y resuelve dudas	Se especializa y enseña a otros	Fomentar aprendizaje de forma cooperativa	Los alumnos debaten acerca de cuáles son las bebidas que mejor se adaptan a un establecimiento
Actividades prácticas	ABP	Individual/ grupos	Asesora y corrige	Aplican la información aprendida	Transferencia de conocimiento a un contexto real	Servicio de restaurante asesorando a los clientes sobre el vino
Actividad de cierre	ABP	Individual/ grupos	Evalúa y guía en la reflexión	Analizan su aprendizaje	Favorecer la mejora continua	El alumno realiza una ficha de autoevaluación acerca del trabajo realizado

Fuente: Elaboración propia

La Unidad de Trabajo 3 estructurará las sesiones de cada una de las actividades conforme a las fases del Aprendizaje Basado en Problemas. Cada una de estas sesiones contará con diferentes actividades donde se expondrá un problema, se llevará a cabo una fase de investigación, se determinarán los factores que se encuentran en el contexto del planteamiento y se propondrá una posible solución que posteriormente se evaluará.

2.5. Organización de los espacios de aprendizaje

Los espacios de aprendizaje quedan delimitados en la normativa, adaptándose posteriormente a la presencia de éstos en el centro educativo. Además, el equipamiento de cada uno de los espacios viene definido por la Orden EDU/2884/2010, presente en el *Anexo V*.

- Aula polivalente: Este espacio se utilizará para todas aquellas actividades de teoría, investigación, actividades cooperativas y actividades de cierre.
- Restaurante pedagógico: En este espacio se concentrarán las actividades prácticas, referentes en particular a la UT 7.
- Taller de catas. En este espacio se realizarán todas las actividades prácticas relacionadas con las catas de productos. Un ejemplo del uso de esta aula se encuentra definido en la actividad 1 de la *Tabla 5*.

Se impulsará una organización de aula cooperativa con el objetivo de que el individuo aprenda del profesor, pero también de sus compañeros favoreciendo el desarrollo del estudiante (Pujolás, 2008 como se citó en Barba, 2022). Una organización cooperativa hace que los alumnos colaboren y aprendan a trabajar en equipo al mismo tiempo que adquieren conocimientos propios de la materia que están trabajando (Barba, 2020).

Para determinar los agrupamientos de los estudiantes, se tendrán en cuenta el rendimiento previo, las habilidades sociales y/o actitudinales (Prieto et al. 2024). Los tipos de agrupamientos se establecerán de la siguiente manera:

- Individual: El alumno trabajará de forma individual en el aula.
- Grupos pequeños: Los alumnos trabajarán en agrupaciones de máximo 5 alumnos, que será determinado por el docente para asegurar que los grupos son heterogéneos, siguiendo las conclusiones obtenidas por Barba (2022).
- Grupos grandes: Estas agrupaciones corresponderán al grupo-aula que se dividirá en dos, por lo que cada uno de los grupos estará conformado por 10 alumnos.

La organización de los espacios de aprendizaje y los agrupamientos, referentes a la UT 3, queda definido en la *Tabla 5*.

Tabla 5. Organización de los espacios de aprendizaje y agrupamientos para la UT 3

UT	3. La oferta de bebidas				
Nº SESIÓN	ACTIVIDAD		TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPACIONES	ESPACIO
1	1. La selección de vinos atendiendo a sus características	1.1.	Presentación	Individual	Taller de catas
		1.2	Investigación	Individual	
		1.3	Cooperativa	Grupos pequeños	
		1.4	Cierre	Grupos pequeños	
2	2. Organización de la oferta de bebidas en una carta	2.1	Presentación	Individual	Aula polivalente
		2.2	Teoría	Individual	
		2.3	Investigación	Individual	
		2.4	Cooperativa y cierre	Grupos pequeños	
3	Evaluación formativa		Evaluación	Individual	Aula polivalente
4	3. Los factores que afectan a la oferta de bebidas	3.1	Presentación	Individual	Aula polivalente
		3.2	Teoría	Individual	
		3.3	Investigación	Grupos pequeños	
		3.4	Cierre	Individual	
5	4. Las tendencias que afectan a la oferta de bebidas	4.1	Presentación	Individual	Aula polivalente
		4.2	Investigación	Grupos pequeños	
		4.3	Cooperativa	Grupos grandes	
		4.4	Cierre	Individual	
6	Evaluación formativa		Evaluación	Individual	Aula polivalente
7	5. Factores para la fijación de precios de la oferta	5.1	Presentación	Individual	Aula polivalente
		5.2	Teoría	Grupos pequeños	
		5.3	Investigación	Individual	
		5.4	Cierre	Individual	
8	6. Métodos para la fijación de precios en la oferta de bebidas	6.1	Presentación	Individual	Aula polivalente
		6.2	Investigación	Grupos pequeños	
		6.3	Cooperativa	Grupos pequeños	
		6.4	Cierre	Grupos pequeños	
9	Evaluación formativa		Evaluación	Individual	Aula polivalente
10	7. Creación de una carta de bebidas	7.1	Presentación	Individual	Aula polivalente
7.2		Investigación	Individual		
11		7.3	Cooperativa	Grupos pequeños	Aula polivalente
		7.4	Investigación	Individual	
12		7.5	Cierre	Individual	Aula polivalente
		7.6			

Fuente: Elaboración propia

2.6. Distribución en el tiempo

El módulo profesional de *Sumillería* tiene una duración de 166 horas lectivas, con una distribución de 5 horas semanales, lo que correspondería a un total de 34 semanas lectivas. Cabe destacar que, al ser un módulo que corresponde al segundo año, en este caso solo se contarán dos trimestres, debido a que el tercero los alumnos se encontrarían en situación de prácticas. Por lo tanto, el módulo se completará en las primeras 29 semanas del curso.

Según la Resolución de 28 de mayo de 2025, de la Dirección General de Centros Docentes, el curso 2025/2026, para alumnos de Grado Superior se inició el 8 de septiembre 2025 y finalizará el 19 de junio de 2026, siendo modalidad presencial.

El módulo se desarrollará durante el primer y segundo trimestre indicado en el Anexo II de la Orden EDU/2884/2010. Además, el horario del centro es el que marca el desarrollo de las sesiones. En este caso, las sesiones son de mañana, con un horario establecido de 8h a 15h. La distribución horaria del módulo es de dos sesiones semanales de 110 minutos y una sesión de 55 minutos. La suma total de las sesiones cumpliría con la distribución indicada por el D 114/2025. La *Tabla 6* muestra la relación entre las unidades de trabajo con los RA y las horas asociadas a cada una de las unidades.

Con respecto a la UT 7, esta se realizará en el restaurante pedagógico, debido a que es el contenido más práctico del módulo. El grupo-clase, tiene asignado el servicio los jueves desde la semana 20 hasta la semana 29, por lo que los criterios de evaluación asociados a esa unidad se evaluarán durante el desarrollo de estas sesiones prácticas.

Tabla 6. Distribución temporal de la programación según el calendario escolar

UT	RA	Trimestre	Semanas	hr/Sem	Horas totales
1. Viticultura y enología	1	1º	Semana 1-4	5	20
2. La cata de vinos	5	1º	Semana 5-10	5	30
3. La oferta de bebidas	1,3,5	1º	Semana 11-14	5	20
4. Los conceptos del servicio	6,4	2º	Semana 17-22	5	25
5. El control de la bodega	2	2º	Semana 23-26	5	20
6. Materiales, útiles y equipo	4	2º	Semana 27-29	5	15
7. El servicio	6,4	2º	Semana 20 - 29	4	36

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se presenta la *Tabla 7* en la que aparece la temporalización de la Unidad de trabajo 3. Para esta tabla se han definido las sesiones de la unidad, la semana a la que pertenece la sesión, la actividad asociada a cada sesión y el tipo de actividad a desarrollar.

De esta forma el docente podrá comprobar más fácilmente la relación entre las sesiones y el contenido a trabajar en cada una de ellas.

Tabla 7. Temporalización de la UT 3

Nº SEMANA	Nº SESIÓN	DURACIÓN (min)	ACTIVIDAD	TIPO DE ACTIVIDAD		TEMPORALIZACIÓN (min)
11	1	110	1. La selección de vinos atendiendo a sus características	1.1.	Presentación	15
				1.2	Investigación	20
				1.3	Cooperativa	50
				1.4	Cierre	25
	2	110	2. Organización de la oferta de bebidas en una carta	2.1	Presentación	15
				2.2	Teoría	25
				2.3	Investigación	45
				2.4	Cooperativa y cierre	25
3	55	Evaluación formativa	Evaluación		55	
12	4	110	3. Los factores que afectan a la oferta de bebidas	3.1	Presentación	15
				3.2	Teoría	20
				3.3	Investigación	45
				3.4	Cierre	30
	5	110	4. Las tendencias que afectan a la oferta de bebidas	4.1	Presentación	15
				4.2	Investigación	45
				4.3	Cooperativa	25
				4.4	Cierre	25
6	55	Evaluación formativa	Evaluación		55	
13	7	110	5. Factores para la fijación de precios de la oferta	5.1	Presentación	10
				5.2	Teoría	20
				5.3	Investigación	25
				5.4	Cierre	45
	8	110	6. Métodos para la fijación de precios en la oferta de bebidas	6.1	Presentación	20
				6.2	Investigación	35
				6.3	Cooperativa	30
				6.4	Cierre	25
9	55	Evaluación formativa	Evaluación		55	
14	10	110	7. Creación de una carta de bebidas	7.1	Presentación	20
				7.2	Investigación	90
	11	110		7.3	Cooperativa	75
				7.4	Investigación	30
	12	55		7.5	Cierre	55
				7.6		

Fuente: Elaboración propia

2.7. Selección y organización de los recursos materiales

En este apartado se definen los recursos humanos, espaciales y didácticos para la programación didáctica anual, especificando los recursos necesarios para el desarrollo de la Unidad de trabajo 3.

2.7.1. Recursos humanos

Los recursos humanos necesarios para llevar a cabo el desarrollo del módulo se compondrán tanto del docente como de los alumnos que forman parte del grupo-clase. Debido a la importancia que tiene el módulo para el desarrollo laboral de los estudiantes se contará con la ayuda de expertos del sector que impartirán alguna clase complementaria, sobre todo en unidades de trabajo más prácticas.

2.7.2. Recursos espaciales

Los recursos espaciales necesarios para el desarrollo del módulo han quedado determinados en el apartado 2.6, que son el aula polivalente, el aula taller y el restaurante pedagógico. Estos espacios deberán estar equipados con los materiales mínimos definidos por la Orden EDU/2884/2010 y descritos en el *Anexo V*.

Estos espacios formativos también deberán contar con la superficie descrita en la misma Orden EDU/2884/2010. Los requerimientos mínimos se han especificado en la *Tabla 8*.

Tabla 8. Superficie de los espacios formativos

Espacio formativo	Nº alumnos	Superficie m ²
Aula polivalente	20	40
Taller de catas	20	60
Restaurante pedagógico	20	120

Fuente: Orden EDU/2884/2010

2.7.3. Recursos didácticos

Con el objetivo de que el desarrollo de la programación didáctica anual sea correcto, se proponen distintos recursos que podrán adaptarse a las diferentes unidades de trabajo, dependiendo de su tipología.

Recursos materiales

Los recursos materiales serán de carácter general, utilizándose en todas las sesiones que tengan un componente teórico. Estos recursos serán los siguientes:

- Programación didáctica, con la programación de las actividades. Este recurso servirá al docente para llevar un seguimiento del aula y poder realizar las adaptaciones necesarias.
- Manual de referencia: Coll, L. (2015). El vino y su servicio. *Manual de sumillería*. Editorial Síntesis. ISBN: 9788490771907.
- Presentaciones del temario, creadas por el docente, tanto el formato digital como en papel (cuando sea necesario).
- Equipos informáticos con acceso a internet.
- Materias primas (para actividades prácticas como la cata).

Recursos digitales

Estos recursos se usarán como apoyo para el docente, ya sea para complementar las explicaciones teóricas como para explicar actividades prácticas. Además de videos de apoyo, se usarán aplicaciones digitales como Canva o Genially para generar presentaciones para exposiciones.

Se fomentará que el alumnado use plataformas digitales de acceso libre, teniendo en cuenta aquellas que estén disponibles en el centro. Algunos ejemplos de recursos digitales son:

- Canva: (<https://www.canva.com/>)
- Genially: (<https://genially.com/es/?v=C>)
- Padlet: (<https://padlet.com/>)
- EDA Drinks & Wine Campus. (13 de mayo de 2025). *EDA Drinks Summit. Alberto Segade y Pancho Cárdenas. "Maridajes NoLo desde la alta cocina nórdica."* <https://www.youtube.com/watch?v=9Sy4PS2XRYM> (Min 9:32- Min. 11:00)

Recursos de apoyo didácticos

El docente podrá generar recursos de apoyo para las actividades, de manera que el alumno pueda utilizarlos para desarrollarlas de forma más sencilla.

Estos recursos podrán ser plantillas o formularios realizados por el docente, preferiblemente mediante el uso de recursos digitales, como los que se encuentran en el *Anexo VI*. El uso de este tipo de materiales será a elección del alumnado, pudiendo presentar formatos propios, siempre que cumplan los requerimientos mínimos a nivel de contenido.

2.7.4. Recursos específicos para la unidad de trabajo

En relación con la UT 3, se proponen los recursos necesarios para cada una de las sesiones, desarrollado en la *Tabla 9*. En esta no aparecen los recursos humanos debido a que se consideran generales para toda la programación didáctica.

Tabla 9. Recursos específicos para la UT 3

Nº SESIÓN	ACTIVIDAD	ESPACIO	RECURSOS MATERIALES	RECURSOS DIGITALES	RECURSOS DE APOYO
1	1. La selección de vinos atendiendo a sus características	Aula taller	Manual, presentación, materias primas		Fichas de cata
2	2. Organización de la oferta de bebidas en una carta	Aula polivalente	Manual, presentación, equipos informáticos		Carta de bebidas con errores, fichas de registro de propuesta
4	3. Los factores que afectan a la oferta de bebidas	Aula polivalente	Manual, presentación, equipos informáticos		Ficha del caso, ficha de reflexión individual
5	4. Las tendencias que afectan a la oferta de bebidas	Aula polivalente	Manual, presentación, equipos informáticos	Vídeo. (Min 9:32- Min. 11:00)	Oferta de bebidas desactualizada
7	5. Factores para la fijación de precios de la oferta	Aula polivalente	Manual, presentación, equipos informáticos		Ficha de datos sobre el caso, plantilla de caso
8	6. Métodos para la fijación de precios en la oferta de bebidas	Aula polivalente	Manual, presentación, equipos informáticos		Plantilla de costes, plantilla de propuesta
10	7. Creación de una carta de bebidas	Aula polivalente	Manual, presentación, equipos informáticos		Carta con errores, plantilla de la investigación
11				Formulario de evaluación	Informe individual
12				Canva	

Fuente: Elaboración propia

2.8. Atención a la diversidad

Para responder a las necesidades de apoyo educativo, se utilizarán los recursos para el Diseño Universal del Aprendizaje, propuestos por la Generalitat Valenciana (2023), teniendo en cuenta los principios en los que se basa. Debido a que el ciclo se desarrolla en Formación Profesional, todas las propuestas de adaptación docente serán no curriculares. Estas adaptaciones no modifican ni el contenido ni los objetivos del currículum, sino que modifica la forma de impartirlo o evaluarlo, por ejemplo, proporcionando al alumno más tiempo para realizar un examen.

Por otro lado, se considerará lo indicado por el Decreto 104/2018, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano (en adelante D 104/2018).

Muchas de las adaptaciones planteadas se realizarían al grupo-clase. Entre algunas de las propuestas destacan:

- El fomento del trabajo en equipo mediante grupos heterogéneos.
- El uso de metodologías activas como el Aprendizaje Basado en Problemas, que mejore la motivación del alumnado.
- La entrega de actividades en distintos formatos, como el uso de distintas herramientas digitales, como Canva o Genially para la presentación de proyectos.
- Explicación de las actividades tanto en el aula como en papel.

Además de las adaptaciones generales, el docente deberá tener en cuenta las características del grupo-clase y realizar adaptaciones específicas para aquellos alumnos que lo requieran. En concreto, en el aula hay un alumno de 20 años con TDAH, por lo que se propone realizar un seguimiento individualizado y realizar adaptaciones como:

- Proporcionar mayor tiempo para la realización de las pruebas de evaluación escritas.
- Apoyo por parte del docente, de forma individual en aquellas actividades que lo requiera.
- Adaptación de las fechas de entrega en las actividades que tengan una mayor carga de trabajo.
- Dotar al alumno de material complementario que permita realizar las actividades.

El docente será el encargado de observar que las adaptaciones planteadas ayudan a completar los objetivos propuestos para el alumno. Además, para mejorar el seguimiento el docente realizará fichas de seguimiento del alumno, como la mostrada en el *Anexo VII*.

Para comprobar que las actividades cumplen con los principios del diseño universal, se aplicará en cada una de las actividades el checklist propuesto por Generalitat Valenciana (2023):

- Accesibilidad: Física, sensorial, cognitiva, emocional, comunicativa.
- Considera la perspectiva cultural, de género y socioeconómica.
- Considera la conexión con los desafíos, ODS y favorece el rol activo del alumnado.
- Consigue la máxima implicación y participación de todo el alumnado.
- Lleva un seguimiento continuo proporcionando feedback.
- Presenta la información al alumnado utilizando diferentes formatos.
- Favorece la reflexión y el procesamiento de la información a diferentes niveles-
- Ofrece al alumnado diferentes maneras de expresión del conocimiento.

El docente aplicará al menos uno de estos principios a cada actividad diseñada, como se puede observar en el desarrollo de las fichas de actividades de la UT 3, que se encuentran en el apartado 2.11. Unidad de Trabajo.

2.9. Evaluación

En el siguiente apartado se define la evaluación propuesta para la programación didáctica anual del módulo de *Sumillería*. En esta evaluación se recogen la información referida a los agentes evaluadores, los instrumentos de evaluación y las ponderaciones relacionadas con las distintas Unidades de trabajo. Además, de forma específica se diseña la evaluación para la UT 3, en la que se puede observar la aplicación de este planteamiento de forma concreta, replicable para el resto de la programación.

2.9.1. Evaluación durante la programación didáctica

La evaluación de la programación didáctica anual integra tres tipos de evaluación. Al inicio de cada trimestre se realizará una evaluación diagnóstica con el fin de identificar los conocimientos previos que poseen los alumnos y ajustar el proceso de enseñanza-aprendizaje a sus necesidades.

A lo largo del módulo se llevará a cabo una evaluación formativa mediante distintos instrumentos que se adaptarán a las necesidades de la unidad de trabajo, permitiendo comprobar la adquisición de competencias de forma continua. Finalmente, la evaluación final se obtendrá a partir de la suma ponderada de todas las evaluaciones formativas realizadas durante el módulo.

Las calificaciones para cada resultado de aprendizaje se obtendrán de las ponderaciones de los distintos criterios de evaluación. Para ello se fijan unos porcentajes orientativos que se adaptarán a las necesidades de la unidad de trabajo. Estos porcentajes son los siguientes:

- Actividades en clase: 2.5%
- Pruebas escritas (evaluaciones formativas): 15%
- Proyectos/actividades prácticas: 40%

La nota final del módulo se obtendrá de la suma de las ponderaciones asignadas a cada unidad de trabajo, especificadas en la *Tabla 10*.

Para superar la evaluación continua, el alumnado deberá obtener una calificación superior a 5 en cada una de las pruebas escritas. Aquellos que no lo consigan, realizarán un proyecto individual, que deberán presentar por escrito, orientado a los criterios de evaluación no superados cuya calificación, obtenida mediante una rúbrica, se integrará en la nota final del módulo.

Tabla 10. Relación entre las ponderaciones y los resultados de aprendizaje

UT	RA	Trimestre	Ponderación
1. Viticultura y enología	1	1º	15%
2. La cata de vinos	5	1º	15%
3. La oferta de bebidas	1,3,5	1º	15%
4. Los conceptos del servicio	6,4	2º	15%
5. El control de la bodega	2	2º	10%
6. Materiales, útiles y equipo	4	2º	10%
7. El servicio	6,4	2º	20%

Fuente: Elaboración propia

El objetivo de plantear esta evaluación es reducir la presión asociada a una prueba final única, distribuyendo la evaluación de los contenidos teóricos a lo largo de las distintas sesiones. De este modo, parte de la nota del alumno corresponde a un proyecto final de cada unidad de trabajo, donde deberá de integrar y aplicar los aprendizajes adquiridos.

2.9.2. Evaluación de la Unidad de Trabajo

Se presenta la evaluación específica de la Unidad de trabajo 3, en la que se relacionan los criterios de evaluación con los instrumentos, estrategias, agentes evaluadores y ponderación correspondiente a cada una de las sesiones que la componen. Este diseño se adapta a las diferentes actividades propuestas para la unidad, asegurando que la evaluación sea coherente con el proceso de enseñanza-aprendizaje desarrollado.

Los instrumentos seleccionados varían en función del tipo de actividad y del criterio de evaluación de cada sesión, combinando distintos instrumentos como la rúbrica, la lista de cotejo, el registro de observación y la prueba escrita. En cuanto a los agentes evaluadores, la heteroevaluación es la estrategia predominante, complementada puntualmente con la coevaluación y la autoevaluación. Esta última tiene el objetivo de fomentar la reflexión del alumnado sobre su propio proceso de aprendizaje, promoviendo así el pensamiento crítico. Por otro lado, el objetivo de la coevaluación es que los alumnos se califiquen entre iguales mediante un formulario online y bajo la supervisión del docente. En la *Tabla 11*, se observa la relación con todos los elementos y la ponderación de cada una de las actividades de la sesión.

Tabla 11. Criterios de calificación de la UT 3.

Sesión	Criterio de evaluación	Instrumentos	Agente evaluador	Estrategia	Ponderación
1	i),i)	Lista de cotejo	Heteroevaluación	Carta de vinos	2,5%
2	b)	Rúbrica	Heteroevaluación	Presentación	2,5%
3	i),i),b)	Examen escrito	Heteroevaluación	Prueba escrita	15%
4	a)	Ficha de reflexión	Autoevaluación	Prueba escrita	2,5%
5	d)	Registro de observación	Heteroevaluación	Lluvia de ideas	2,5%
6	a),d)	Examen escrito	Heteroevaluación	Prueba escrita	15%
7	f)	Lista de cotejo	Heteroevaluación	Elevator pitch	2,5%
8	g)	Formulario	Coevaluación	Propuestas	2,5%
9	f),g)	Examen escrito	Heteroevaluación	Prueba escrita	15%
10	c),e)	Rúbrica	Heteroevaluación	Presentación proyecto	40%
11					
12					

Fuente: Elaboración propia

También se han diseñado, a modo de ejemplo, dos instrumentos de evaluación, correspondientes a la actividad 5 (sesión 7) y 7 (sesión 12), que se encuentran desarrollados en el *Anexo VIII*.

2.10. Unidad de Trabajo

A partir de lo definido anteriormente, se plantea una unidad de trabajo, en la que se recopilan las fichas de actividades con todos los datos necesarios y el desarrollo de cada una de las actividades propuestas para las sesiones. La estructura organizativa es similar en cada una de las sesiones, con el objetivo de que el alumnado pueda adaptarse a la metodología planteada.

En las fichas de las actividades presentadas a continuación, no aparecen las sesiones que serán dedicadas a la evaluación formativa, ya que estas durarán una sesión completa y los alumnos deberán realizar la prueba escrita propuesta por el docente.

La UT 3 se enmarca a final del primer trimestre, como se observa en la *Tabla 12*, y tiene una duración de 4 semanas correspondientes a la semana del 24 de noviembre hasta el 21 de diciembre.

Tabla 12. Situación de la UT 3 en el contexto de la programación didáctica anual.

UT	RA	Trimestre	Semanas
1. Viticultura y enología	1	1º	Semana 1-4
2. La cata de vinos	5	1º	Semana 5-10
3. La oferta de bebidas	1,3,5	1º	Semana 11- 14
6. Los conceptos del servicio	6,4	2º	Semana 17-22
4. El control de la bodega	2	2º	Semana 23-26
5. Materiales, útiles y equipo	4	2º	Semana 27-29
7. El servicio	6,4	2º	Semana 20 -29

Fuente: Elaboración propia

Esta unidad está compuesta por un total de 12 sesiones, 3 de ellas correspondientes a sesiones de evaluación formativa donde los alumnos deberán de realizar una prueba escrita. El resto de sesiones corresponde a actividades desarrolladas de la *Tabla 13* hasta la *Tabla 21*. Además del desarrollo de cada una de las actividades, en cada tabla se relaciona los diferentes elementos curriculares, la metodología, la evaluación de las actividades y el principio del DUA que corresponde, además de los recursos necesario para llevar a cabo la sesión, el lugar donde se imparte, la temporalización y los agrupamientos.

El objetivo final de esta unidad de trabajo es que los alumnos sean capaces de elaborar de forma autónoma una carta de bebidas aplicada al contexto donde se encuentra el establecimiento de restauración.

Tabla 13. Desarrollo de la sesión 1 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
1	Aula taller	RA 1, RA 5	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Seleccionar los vinos y otras bebidas para incluirlos en la oferta comercial, atendiendo a sus características		Caracterización de los vinos	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP		a)	Relaciones laborales
ACTIVIDAD			
1. La selección de vinos atendiendo a sus características			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
1.1. Se plantea al alumnado el caso de un restaurante de comida tradicional que necesita revisar la selección de vinos de su carta, ya que algunos no se ajustan adecuadamente a las características del producto ni al perfil de la oferta del establecimiento.			
1.2. Mediante fichas de cata, el alumnado analizará los vinos disponibles de la oferta, valorando sus características organolépticas y su adecuación a la oferta.			
1.3. El docente formará grupos para realizar una cata de los nuevos vinos. A través de las fichas de cata, analizarán sus características organolépticas y, posteriormente, debatirán con el resto del grupo la conveniencia de incorporarlos o realizar cambios en la selección actual.			
1.4. Se realizará una puesta en común de todas las propuestas y sugerencias elaboradas por cada uno de los grupos, con el objetivo de que el alumnado pueda recibir retroalimentación.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
1.1	15'	Presentación	Individual
1.2	20'	Investigación	Individual
1.3	50'	Cooperativa	Grupos pequeños
1.4	25'	Cierre	Grupos pequeños
RECURSOS			
Muestras de vinos, fichas de cata, presentación del docente			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
i),i)			Lista de cotejo
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Considera la conexión con los desafíos, ODS y favorece el rol activo del alumnado			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 14. Desarrollo de la sesión 2 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
2	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Distinguir los diferentes tipos de cartas según sus características		Oferta de vinos	
METODOLOGÍA	COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES	
ABP	a)	Relaciones laborales	
ACTIVIDAD			
2. Organización de la oferta de bebidas en una carta			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
2.1 En el aula se plantea una situación- problema: el propietario de un bar dispone de una amplia oferta de bebidas, pero no ha podido elaborar una carta con un orden coherente, por lo que los alumnos deberán organizar y seleccionar las bebidas.			
2.2 El docente realiza una explicación guiada sobre los diferentes tipos de organización de una carta de bebidas, fomentando la participación activa del alumnado mediante preguntas.			
2.3 El alumnado deberá clasificar los elementos facilitados por el docente en función de la tipología de bebida, diferenciando las categorías correspondientes que se pueden encontrar dentro de una carta.			
2.4 El docente formará grupos para que los alumnos puedan compartir con el resto de sus compañeros sus propuestas individuales y llegar a consensuar la mejor solución en relación a la oferta de bebidas del establecimiento.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
2.1	15'	Presentación	Individual
2.2	25'	Teoría	Individual
2.3	45'	Investigación	Individual
2.4	25'	Cooperativa y cierre	Grupos pequeños
RECURSOS			
Presentación del docente, carta de bebidas ficticia con errores, fichas de registro de propuestas			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
b)		Rúbrica	
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Consigue a máxima implicación y participación de todo el alumnado			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15. Desarrollo de la sesión 4 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
4	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Reconocer los factores internos y externos que determinan la oferta de bebidas de un establecimiento, considerando variables como el cliente, la ubicación o el concepto del negocio.		Factores que determinan la oferta	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP/Jigsaw		a)	Investigación e innovación aplicada
ACTIVIDAD			
3. Los factores que afectan a la oferta de bebidas			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
3.1 El problema que se plantea es a partir de la falta de rotación de unos vinos en el restaurante de un hotel familiar. El jefe de compras no quiere prescindir de ellos debido a que son vinos de productores locales.			
3.2 El docente explica en el aula aquellos factores que condicionan la oferta de bebidas de los establecimientos.			
3.3 El docente organiza grupos en clase que deberán investigar aquellos factores que pueden estar condicionando la oferta de bebidas de este establecimiento, a partir de información clave proporcionada para el caso.			
3.4 Los alumnos deberán reflexionar acerca de cómo los factores externos e internos que han analizado previamente han podido influir en la oferta de bebidas del establecimiento y deberán proporcionar al menos una posible propuesta de mejora.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
3.1	15'	Presentación	Individual
3.2	20'	Teoría	Individual
3.3	45'	Investigación	Grupos pequeños
3.4	30'	Cierre	Individual
RECURSOS			
Presentación del docente, ficha del caso, ficha de reflexión individual			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
a)		Ficha de reflexión	
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Favorece la reflexión y el procesamiento de la información a niveles diferentes			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16. Desarrollo de la sesión 5 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
5	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Examinar las tendencias actuales en la oferta de bebidas, teniendo en cuenta su influencia en el sector		Tendencias actuales	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP/Jigsaw		a)	Investigación e innovación aplicada
ACTIVIDAD			
4. Las tendencias que afectan a la oferta de bebidas			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
4.1 Se propone en el aula el siguiente problema: el responsable de bodega de un restaurante gastronómico observa que el consumo de bebidas alcohólicas ha descendido en el último año, pero no sabe cómo debería mejorar su oferta.			
4.2 El docente planteará en el aula distintos grupos que investigarán sobre las últimas tendencias en el sector de las bebidas, sobre todo las bebidas sin alcohol y las nuevas propuestas de maridaje.			
4.3 La clase se reorganizará en dos grupos donde se debatirá acerca de si el responsable debería seguir las tendencias de consumo o si por el contrario debería de mantener la oferta actual.			
4.4 A modo de cierre, se realizará una lluvia de ideas donde los alumnos propondrán posibles soluciones para la oferta de bebidas.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
4.1	15'	Presentación	Individual
4.2	45'	Investigación	Grupos pequeños
4.3	25'	Cooperativa	Grupos pequeños
4.4	25'	Cierre	Individual
RECURSOS			
Presentación del docente, oferta de bebidas desactualizada.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
d)		Registro de observación	
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Lleva un seguimiento continuo proporcionando feedback			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 17. Desarrollo de la sesión 7 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
7	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Determinar los factores y criterios que intervienen en la fijación de precios de las bebidas		Factores determinantes en los precios	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP		a)	Investigación e innovación aplicada
ACTIVIDAD			
5. Factores para la fijación de precios de la oferta			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
5.1 El docente plantea el siguiente problema en el aula: el propietario de una vinoteca lleva años con la misma carta de bebidas, pero en el último año ha percibido que los beneficios han disminuido.			
5.2 El docente organiza distintos grupos en el aula que se encargan de investigar qué factores y criterios influyen para la fijación de precios en la oferta de bebidas de un establecimiento.			
5.3 El alumnado, de manera individual, escoge un factor y un criterio que podría estar afectando a este establecimiento y realiza una ficha de caso.			
5.4 Mediante un "elevator pitch", los alumnos deberán presentar sus propuestas para atajar el problema. La duración de estas presentaciones será de dos minutos por alumno.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
5.1	10'	Presentación	Individual
5.2	20'	Teoría	Grupos pequeños
5.3	25'	Investigación	Individual
5.4	45'	Cierre	Individual
RECURSOS			
Presentación del docente, ficha de datos sobre el caso, plantilla de caso para el alumno			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
f)		Lista de cotejo	
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Favorece la reflexión y el procesamiento de la información a diferentes niveles.			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 18. Desarrollo de la sesión 8 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
8	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Calcular precios de la oferta de bebidas aplicando estrategias de fijación adecuadas, asegurando la competitividad y la rentabilidad del establecimiento		Fijación de precios	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP/Jigsaw		c)	Investigación e innovación aplicada
ACTIVIDAD			
6. Métodos para la fijación de precios en la oferta de bebidas			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
6.1 La sesión se inicia con el planteamiento de un nuevo problema, donde el un establecimiento inaugurado hace unas semanas ha diseñado una oferta de bebidas y los alumnos deberán proponer unos precios adecuados para esta oferta			
6.2 El docente divide a la clase en grupos que investigarán cuáles son las técnicas más comunes de fijación de precios y como tienen que aplicarlas para obtener rentabilidad en las cartas			
6.3 El alumnado calcula los precios de la oferta de bebidas a partir de los costes proporcionados por el docente, aplicando las técnicas de fijación de precios previamente investigadas y elaboran una propuesta.			
6.4 Se realiza una puesta en común de las propuestas elaboradas por cada grupo, en las que exponen y justifican las decisiones tomadas, se comparan las distintas alternativas y se extraen conclusiones sobre la estrategia más adecuada para el establecimiento planteado.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
6.1	20'	Presentación	Individual
6.2	35'	Investigación	Grupos pequeños
6.3	30'	Cooperativa	Grupos pequeños
6.4	25'	Cierre	Grupos pequeños
RECURSOS			
Presentación docente, plantilla de costes, plantilla de propuesta			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
g)		Formulario de coevaluación	
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Ofrece al alumnado diferentes maneras de expresión del conocimiento.			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19. Desarrollo de la sesión 10 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
10	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Crear una oferta de bebidas adaptada a las características y a los objetivos de un establecimiento		Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos.	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP		c)	Investigación e innovación aplicada
ACTIVIDAD			
7. Creación de una carta de bebidas			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
7.1 El docente presenta un proyecto donde los alumnos tendrán que modificar una carta de bebidas de cuatro establecimientos propuestos. Además, repartirá el contenido a trabajar para cada alumno, con las instrucciones a seguir.			
7.2. Los alumnos empezarán a trabajar en la investigación de todos los elementos incorrectos en la carta y como deberían ser para que esta fuera correcta.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
7.1	20 '	Presentación	Individual
7.2	90'	Investigación	Individual
RECURSOS			
Presentación del docente, plantilla de investigación, cartas con errores			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
c)			Rúbrica
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Considera la conexión con los desafíos, ODS y favorece el rol activo del alumnado			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20. Desarrollo de la sesión 11 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
11	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Crear una oferta de bebidas adaptada a las características y a los objetivos de un establecimiento		Las cartas de vinos y bebidas. Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP/Jigsaw		c)	Relaciones laborales
ACTIVIDAD			
7. Creación de una carta de bebidas			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
7.3 Los alumnos formarán grupos dependiendo del tipo de establecimiento sobre el que han trabajado y compartirán aquellos datos que han obtenido con el resto de compañeros. Cada alumno deberá de realizar una ficha donde evaluará las ideas de sus compañeros, haciendo una reflexión crítica sobre las suyas.			
7.4. Los alumnos volverán a trabajar de manera individual para completar su propuesta de carta y un informe individual.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
7.3	75'	Cooperativa	Grupos pequeños
7.4	30'	Investigación	Individual
RECURSOS			
Informe de evaluación, informe individual			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
e)			Rúbrica
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Consigue a máxima implicación y participación de todo el alumnado			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21. Desarrollo de la sesión 12 de la UT 3.

UT		3. La oferta de bebidas	
SESIÓN	LUGAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
12	Aula polivalente	RA 3	
OBJETIVOS DIDÁCTICOS		CONTENIDOS	
Orientar al cliente o propietario en la creación y mejora de la oferta de bebidas, mostrando profesionalidad y atendiendo a las demandas		Las cartas de vinos y bebidas.	
METODOLOGÍA		COMPETENCIAS	ELEMENTOS TRANSVERSALES
ABP		c)	Digitalización
ACTIVIDAD			
7. Creación de una carta de bebidas			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
7.5 El alumnado elaborará un mural digital colaborativo en el que se recogerá las nuevas propuestas para la oferta de bebidas. Este recurso servirá como soporte para la exposición del trabajo, permitiendo que tanto el docente como el resto de compañeros puedan realizar preguntas y aportaciones sobre las propuestas presentadas.			
7.6. Tanto el docente como el resto de compañeros realizarán preguntas y aportaciones sobre las propuestas. Además, se le entregará al docente el informe individual y el informe evaluativo que se realizaron en la sesión anterior.			
ACTIVIDAD	TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS
7.5	5'	Cierre	Individual
7.6	50'	Cierre	Individual
RECURSOS			
Canva			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	
c),e)		Rúbrica	
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD			
Ofrece al alumnado diferentes maneras de expresión del conocimiento			

Fuente: Elaboración propia

2.11. Evaluación de la propuesta

Para realizar una evaluación de la propuesta de la programación didáctica se elabora un análisis DAFO con el objetivo de identificar posibles problemas de la programación previo a la implantación y corregir los errores detectados.

Figura 1. Análisis DAFO de la programación didáctica



Fuente: Elaboración propia

La programación didáctica se ha diseñado para fomentar el pensamiento crítico del alumnado, además de mejorar la participación y la motivación del grupo-clase, mediante el uso de la metodología Aprendizaje Basado en Problemas. Se considera que esta metodología es adecuada, debido a que el Ciclo Formativo es de Grado Superior, por lo que ayudaría a mejorar la toma de decisiones del alumnado.

Además, algunas actividades como la creación de una carta de bebidas y enfrentarse a diversas situaciones-problema, ayudaría, en un futuro, a los alumnos en la toma de decisiones en el entorno laboral.

Sin embargo, esto también presenta algunas debilidades debido principalmente a la heterogeneidad con respecto a la edad del alumnado. Actividades con componentes muy autónomos podrían resultar complejas de llevar a cabo por parte del alumnado más joven. También se propone que estas actividades de reflexión y presentación se realicen en el aula, por lo que el tiempo de las sesiones podría ser demasiado limitado. El objetivo de esta propuesta metodológica, como se ha mencionado anteriormente, es mejorar el pensamiento crítico de los alumnos, pero este objetivo es difícil de medir.

Si se analizan los factores externos a la propia programación, se presentan oportunidades que podrían favorecer a la misma, como la orientación de las actividades a las características del sector. Otro factor positivo se encuentra en las instalaciones del centro, que permiten desarrollar tanto las actividades teóricas como las prácticas, pudiendo materializar todos los conocimientos a través de los servicios realizados en el restaurante pedagógico. Al mismo tiempo, el sector está experimentando un cambio de tendencias tanto en el tipo de consumo de bebidas como en la atención al cliente, por lo que los alumnos podrán adaptarse mejor con los saberes adquiridos.

Por último, los factores externos a la programación también presentan amenazas. El trabajo en grupo tiene un gran peso tanto en la programación como en la unidad de trabajo desarrollada, por lo que alguno de los grupos del aula correría el riesgo de que esos trabajos se individualizarán, cayendo el peso de la actividad a uno de los miembros del grupo. Además, este planteamiento requiere que el docente sea el guía para el desarrollo de las actividades, lo que podría dificultar su gestión en el aula y la atención a todos los miembros de la clase.

Finalmente, muchas de las tareas planteadas requieren de un proceso de investigación por parte de los alumnos. Este proceso podría verse afectado por un uso indebido de la inteligencia artificial, por lo que el resultado final esperado podría verse alterado.

3. CONCLUSIONES

En este proyecto se ha diseñado la Unidad de trabajo 3 enmarcada en una programación didáctica anual, para el módulo de *Sumillería* que se desarrolla en el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de servicios de Restauración. Esta unidad de trabajo se ha orientado la elaboración, por parte del alumnado, de una carta de bebidas que se adapte a una tipología de establecimiento de restauración determinado.

La propuesta se ha basado en el desarrollo de la metodología Aprendizaje Basado en Problemas, que ha permitido estructurar el proceso de enseñanza-aprendizaje en torno a situaciones que los alumnos podrían encontrar en el entorno laboral. Esta metodología, junto con el trabajo en grupos mediante la estrategia *Jigsaw*, podría favorecer, de acuerdo con la literatura existente, en la implicación activa de los alumnos, la resolución de problemas y el pensamiento crítico, adaptándose a las particularidades del grupo-clase.

Para el desarrollo de las distintas actividades se ha investigado acerca de las características principales con las que cuenta la metodología, además de las fases en las que se desarrolla. Posteriormente, se han elaborado actividades tipo para cada una de las fases, optimizando la aplicación de estas en cada una de las unidades de trabajo. En base a la teoría metodológica, se ha priorizado en el trabajo autónomo de los alumnos durante desarrollo de las sesiones y la comprensión del temario a través de la investigación. Además, se ha tenido en cuenta la normativa vigente para definir objetivos, competencias profesionales, elementos transversales y contenido referentes tanto a la unidad de trabajo desarrollada como a la programación anual.

Para poder evaluar correctamente estas actividades y de acuerdo con los principios del Diseño Universal de Aprendizaje, se han diseñado instrumentos que permitan valorar las competencias adquiridas por los estudiantes, realizando un seguimiento adecuado acerca del cumplimiento de los objetivos y competencias designado para la unidad de trabajo. Además, se han ejemplificado dos instrumentos de evaluación para observar cómo se adaptarían en un contexto de aula. La rúbrica o la lista de cotejo permiten calificar las actividades de forma más precisa, adaptándose a las necesidades de cada una de las sesiones, de forma que se valoren la adquisición de competencias del grupo-clase.

Como agente evaluador, actuará mayoritariamente el docente, implementando de igual manera la autoevaluación y la coevaluación, de forma que los alumnos puedan reflexionar sobre su propio trabajo. Por otro lado, se busca que la evaluación se realice de forma paralela al proceso de enseñanza, para evitar que se concentre en una prueba final, adaptándose a los principios del DUA.

Finalmente, para observar alguno de los problemas que podría presentar la adaptación de esta programación en un contexto de aula, se ha realizado una evaluación diagnóstica de la misma mediante un análisis DAFO, revisando las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades a las que se enfrenta esta programación. En líneas generales se observa que, a pesar de usar una metodología activa que puede fomentar la atención y la motivación de los alumnos, el planteamiento de las actividades podría ser complejo, debido a la alta autonomía que deben de presentar los alumnos. Se debe de tener en cuenta, que la medición del pensamiento crítico del alumnado es compleja, por lo que el diseño de estas actividades se realiza para permitir dotarlo de herramientas que puedan usar en su desarrollo profesional.

Para concluir, el diseño de unidades de trabajo vertebradas por el uso de metodologías activas como el Aprendizaje Basado en Problemas, podría aportar al sector de la hostelería trabajadores cualificados capaces de adaptarse a las tendencias actuales y responder a las necesidades demandadas por los consumidores.

4. LIMITACIONES Y PROSPECTIVA

La principal limitación de este proyecto es el diseño desde una perspectiva teórica de que la programación didáctica, sin haber podido ser implementada ni evaluada en un contexto real de aula. Es por este motivo que no se ha podido comprobar de forma empírica la adecuación de las actividades propuestas o la respuesta de los estudiantes a la unidad de trabajo planteada. De la misma forma, la ausencia de una fase de aplicación dificulta la corrección de posibles errores organizativos o metodológicos que podrían ocurrir en el desarrollo de las sesiones.

Por otro lado, otra de las limitaciones encontradas es la falta de literatura específica sobre la implementación de metodologías activas en el ámbito de la Formación Profesional. Aunque existe una amplia producción académica con estas metodologías en las etapas de Educación Secundaria y Educación Universitaria, los estudios centrados en ciclos formativos son limitados. Esta falta de investigaciones específicas dificulta la fundamentación teórica, por lo que obliga a extrapolar resultados obtenidos en contextos educativos distintos.

En futuras líneas de investigación, sería necesario realizar estudios empíricos acerca de la aplicación de las metodologías activas, como el Aprendizaje Basado en Problemas. Esta situación resulta especialmente significativa en los módulos de los ciclos que pertenecen a la especialidad de Hostelería y Turismo, debido a la carga práctica con la que cuentan. Este tipo de investigaciones permitiría analizar el impacto de dichas metodologías sobre variables como la motivación del alumno o la adquisición de competencias transversales. Además, resultaría relevante estudiar la adaptación de estas estrategias a grupos-clase con diferentes características, atendiendo a la diversidad de edades del alumnado, la experiencia laboral previa o las necesidades específicas de apoyo educativo.

Finalmente, la implementación efectiva de esta programación en un aula permitiría realizar un proceso de evaluación y mejora continua basado en evidencias, facilitando las modificaciones que pudieran incrementar su calidad, viabilidad y adecuación a las necesidades de los alumnos y al sector profesional de la hostelería y restauración.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barba Aragón, M. I. (2020). Aprendizaje cooperativo en grupos homogéneos frente a grupos heterogéneos. *CIVINEDU*, 150-152. <https://adayapress.com/wp-content/uploads/2020/11/CIVINEDU2020.pdf>
- Barba Aragón, M.I. (2022). La agrupación basada en el rendimiento y el aprendizaje del alumnado universitario. En Konstantinidi, K. (Coord.), *Metodologías de enseñanza-aprendizaje para entornos virtuales*, 1-11. <https://doi.org/10.58909/ad22655488>
- Carballo, I. (septiembre, 2025). La hostelería española, atrapada entre la precariedad y la fuga de talento a otros empleos con mejores condiciones laborales. *Huffpost*. <https://noticiastrabajo.huffingtonpost.es/empleo/la-hosteleria-espanola-atrapada-entre-la-precariidad-y-la-fuga-de-talento-a-otros-empleos-con-mejores-condiciones-laborales/>
- Cochon Drouet O, Lentillon-Kaestner V & Margas N (2023) Effects of the Jigsaw method on student educational outcomes: systematic review and meta-analyses. *Front. Psychol.* 14:1216437. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2023.1216437>
- Comas, J. (noviembre, 2025). El talento que falta en la hostelería española. *El economista*. <https://www.eleconomista.es/retail-consumo/noticias/13636174/11/25/el-talento-que-falta-en-la-hosteleria-espanola.html>
- Decreto 104/2018, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano. *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, núm. 8356, 7 de agosto de 2018, 33355-33381. https://dogv.gva.es/datos/2018/08/07/pdf/2018_7822.pdf
- Decreto 114/2025, de 29 de julio, del Consell, por el que se establecen los currículos de los ciclos formativos de grado medio y de grado superior de Formación Profesional, en aplicación de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, núm. 10165, 4 de agosto de 2025, 1-377. <https://dogv.gva.es/es/eli/es-vc/d/2025/07/29/114/dof/spa/html>

- Gallego Zuazo, E. (2023). Vacantes en hostelería. *Cuadernos del mercado de trabajo N°10*.
<https://www.sepe.es/HomeSepe/que-es-observatorio/Hipatia/cuadernos-mercado-trabajo/revista-cuadernos-mercado-trabajo/detalle-articulo.html?detail=/revista/Ajustes-y-desajustes-de-la-oferta-y-demanda-de-empleo/vacantesenhosteleria>
- Generalitat Valenciana. (2023). DUA-A. *Conselleria d'Educació, Cultura i Esport*.
<https://portal.edu.gva.es/cefire/wp-content/uploads/sites/1992/2025/05/DUAA23v.pdf>
- Guamán Gómez, V. J. & Espinoza Freire, E. E. (2022). Problem-based learning for the teaching-learning process. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(2), 124-131.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202022000200124&lng=es&tlng=en.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 78, 01 de abril de 2022.
<https://www.boe.es/eli/es/lo/2022/03/31/3/con>
- López Rouco, M. A. (2018). Análisis y evolución de la formación profesional en España: logros y retos en la formación de profesionales de la hostelería y el turismo. *Estudios Turísticos*, (215), 61–77. <https://doi.org/10.61520/et.2152018.96>
- Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.
Boletín Oficial del Estado núm. 272, de 10 de noviembre de 2010, 94293-94328.
<https://www.boe.es/eli/es/o/2010/11/02/edu2884>
- Ordóñez Fernández, A., Aguado-Domínguez, E., Quintana-Gallego, E., Méndez Santos, I., León-Justel, A., & Campos-Silva, C. (2026). Análisis de un método de aprendizaje basado en problemas aplicado en ciencias básicas con un enfoque integrador en la formación médica. *Educación Médica*, 27(1), 101115.
<https://doi.org/10.1016/j.edumed.2025.101115>

- Prieto, M. C., Cuenca, A. A., & Díez, E. R. (2024). La formación de equipos cooperativos: una revisión sistemática. *Aula de Encuentro*, 26(2), 52-70.
<https://doi.org/10.17561/ae.v26n2.8655>
- Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. *Boletín Oficial del Estado* núm. 143, de 12 de junio de 2010, 50136-50201.
<https://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9271.pdf>
- Resolución de 28 de mayo de 2025, de la Dirección General de Centros Docentes, por la que se fija el calendario escolar del curso académico 2025-2026 en la Comunitat Valenciana. *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* núm. 10122, 1-3.
https://dogv.gva.es/datos/2025/06/03/pdf/2025_19821_es.pdf
- Sari, Y. I., Sumarmi., Utomo, D. H., & Astina, I K. (2021). The Effect of Problem Based Learning on Problem Solving and Scientific Writing Skills. *International Journal of Instruction*, 14(2), 11-26. <https://doi.org/10.29333/iji.2021.1422a>
- Turespaña. (2026a). Principales datos del turismo en España. *Instituto de Turismo de España*.
<https://conocimiento.tourspain.es/es/datos-turisticos/>
- Turespaña (2026b). Afiliación a la Seguridad Social. Empleo en Turismo. *Instituto de Turismo de España*.
<https://conocimiento.tourspain.es/export/sites/conocimiento/.content/Informes/afiliacion/2026/afiliacionALaSS0126.pdf>

ANEXO I. OBJETIVOS GENERALES

Objetivos generales del título Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, indicados por el módulo de Sumillería en base al RD 688/2010:

- a. Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- c. Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d. Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.
- e. Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f. Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- h. Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i. Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j. Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- ñ. Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.

q. Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

ANEXO II. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Competencias profesionales, personales y sociales definidas por el título Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, específicas para el módulo de Sumillería, definido por el RD 688/2010:

- a. Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b. Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c. Determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d. Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- e. Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f. Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- h. Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informe o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i. Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- m. Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo a información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

ñ. Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

ANEXO III. CONTENIDOS

Contenidos definidos por el RD 688/2010 para el módulo de Sumillería para el Ciclo Superior de Dirección de Servicios de Restauración, ampliados por la Orden EDU/2884/2010:

Selección de vinos

- Introducción a la cultura del vino
- Caracterización de los vinos
- Viticultura. Definición y concepto.
- Factores que influyen en la viticultura.
- La vid y la uva.
- Enología. Definición y concepto.
- La vendimia.
- La fermentación. Concepto, características y tipos.
- Sistemas de vinificación.
- La crianza de los vinos. Definición, características y tipos.
- Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.
- Geografía vinícola nacional e internacional.

Gestión y control de bodega

- La bodega
- Condiciones ambientales de la bodega
- Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos.
- Aprovisionamiento de la bodega: identificación de necesidades, selección de proveedores, recepción y almacenaje, distribución de productos.
- Rotación de stocks: control de existencias y consumos.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y el control de la bodega.

Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa

- Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos.
- Factores que influyen en la determinación de la oferta.
- Tendencias actuales.

- Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos. Características de formatos, estructuras. Información, redacción, etc.
- Fijación de precios,
- Factores determinantes de los precios.

Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas

- Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas.
- Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada, distribución y tratamiento de géneros.
- Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío. Definición, características y tipos.
- Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta.

Realización de catas de vinos y otras bebidas

- Catas. Definición y tipos.
- Factores que determinan la respuesta de un catador/a.
- Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.
- Fases de la cata. Secuenciación
- Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas.
- Fichas de catas.

Control del servicio de vinos y otras bebidas

- Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.
- Asesoramiento al cliente.
- Presentación de oferta.
- Selección de materiales.
- Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales.
- Técnicas de servicios especiales.
- Operaciones de control durante el servicio.
- Atención, sugerencias, quejas y reclamaciones.

ANEXO IV. RELACIÓN DE LOS ELEMENTOS CURRICULARES

Se define la relación entre los elementos curriculares relacionados con la programación didáctica anual, en base a lo definido por el RD 688/2010.

Tabla 22. Relación de los elementos curriculares de la UT 1.

UT	1. Viticultura y enología		EVALUACIÓN	Primera
OBJETIVOS	f)	COMPETENCIAS	a)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 1	Selecciona los vinos identificando sus características y componentes			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 1	a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino			
RA 1	b) Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y sus características			
RA 1	c) Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino			
RA 1	d) Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura			
RA 1	e) Se han identificado las variedades de uva destinadas a vinificación			
RA 1	f) Se han caracterizado los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos			
RA 1	g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uva y vino más representativos de estas, así como sus características.			
RA 1	h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional			
CONTENIDO				
RA 1	a)	Introducción a la cultura del vino		
RA 1	b)	Enología. Definición y concepto		
RA 1	c)	Caracterización de los vinos		
RA 1	e)	La vid y la uva		
RA 1	d)	Factores que influyen en la viticultura		
RA 1		La vendimia		
RA 1	f)	Sistemas de vinificación		
RA 1		La fermentación. Concepto, características y tipos.		
RA 1		La crianza de los vinos. Definición, características y tipos		
RA 1		Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos		
RA 1	g)	Geografía vinícola nacional e internacional		
RA 1	h)			

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010.

Tabla 23. Relación de los elementos curriculares de la UT 2.

UT	2. La cata de vinos		EVALUACIÓN	Primera
OBJETIVOS	b), c)	COMPETENCIAS	b)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 5	Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 5	a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad.			
RA 5	b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.			
RA 5	c) Se han utilizado los equipos de cata relacionándolos con su funcionalidad.			
RA 5	d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.			
RA 5	e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos y otras bebidas.			
RA 5	f) Se han identificado y descrito las características organolépticas del vino y otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto			
RA 5	g) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad del producto			
RA 5	h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos			
RA 5	i) Se han seleccionado, por medio, del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa			
RA 5	j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental			
CONTENIDO				
RA 5	a)	Catas. Definición y tipos.		
RA 5	b)	Factores que determinan la respuesta de un catador/a.		
RA 5	c)	Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.		
RA 5	j)			
RA 5	f)	Terminologías específicas para la cata de vinos y otras bebidas		
RA 5	d)	Fases de la cata. Secuenciación		
RA 5	e)			
RA 5	g)			
RA 5	j)			
RA 5	h)	Fichas de cata		

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010.

Tabla 24. Relación de los elementos curriculares de la UT 4.

UT	4. Los conceptos del servicio		EVALUACIÓN	Segunda
OBJETIVOS	h), ñ)	COMPETENCIAS	e), m), ñ)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 6	Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente			
RA 4	Dirige la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 6	a) Se ha caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el sumiller			
RA 6	d) Se han controlado las temperaturas de servicio en función del tipo de vino o bebida.			
RA 6	e) Se ha comprobado la utilización de las herramientas y utensilios de servicio adecuados a las características del vino o bebida.			
RA 6	g) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino o bebida por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.			
RA 6	h) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vinos y bebidas.			
RA 4	d) Se ha analizado la información sobre los servicios.			
CONTENIDO				
RA 6	a)	Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.		
RA 6	g)	Asesoramiento al cliente		
RA 6	d)	Operaciones de control durante el servicio		
RA 6	e)	Selección de materiales		
RA 6	h)	Técnicas de servicios especiales		

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010.

Tabla 25. Relación de los elementos curriculares de la UT 5.

UT	5. El control de la bodega		EVALUACIÓN	Segunda
OBJETIVOS	e)	COMPETENCIAS	d)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 2	Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 2	a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas, así como sus condiciones ambientales			
RA 2	b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.			
RA 2	c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.			
RA 2	d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.			
RA 2	e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.			
RA 2	f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales			
RA 2	g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks.			
RA 2	h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.			
RA 2	i) Se ha evitado en consumo innecesario de recursos			
RA 2	j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental			
CONTENIDO				
RA 2	a)	Condiciones ambientales de la bodega		
RA 2	b)	La bodega		
RA 2	j)	Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos		
RA 2	c)	Aprovisionamiento de la bodega: identificación de las necesidades, selección de los proveedores, recepción y almacenaje, distribución de productos.		
RA 2	e)			
RA 2	i)			
RA 2	d)	Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega		
RA 2	f)			
RA 2	g)	Rotación de stocks: control de existencias y consumos.		
RA 2	h)			

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010.

Tabla 26. Relación de los elementos curriculares de la UT 6.

UT	6. Materiales, útiles y equipo		EVALUACIÓN	Segunda
OBJETIVOS	i)	COMPETENCIAS	h)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 4	Dirige la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 4	a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, de servicio de vinos y bebidas relacionándolos con sus aplicaciones posteriores			
RA 4	b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de transporte, uso, mantenimiento y conservación de equipos, útiles y materiales de servicio de vinos y bebidas			
RA 4	c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando si adecuación para el uso.			
RA 4	e) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de vinos y bebidas atendiendo a las necesidades del servicio			
RA 4	f) Se han recepcionado y distribuido los vinos y bebidas aplicándole su tratamiento para el servicio.			
RA 4	h) Se han controlado las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios			
RA 4	i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.			
RA 4	j) Se ha realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
CONTENIDO				
RA 4	a)	Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas		
RA 4	b)			
RA 5	c)			
RA 4	i)			
RA 4	e)	Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada, distribución y tratamiento de géneros		
RA 4	f)			
RA 4	j)			

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010.

Tabla 27. Relación de los elementos curriculares de la UT 7.

UT	7. El servicio.		EVALUACIÓN	Segunda
OBJETIVOS	j), q)	COMPETENCIAS	f), i)	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
RA 6	Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente			
RA 4	Dirige la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN				
RA 6	b) Se ha informado y asesorado sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta las expectativas de los clientes			
RA 6	c) Se ha atendido las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.			
RA 6	f) Se han aplicado las normas de protocolo al servicio de vino o bebida.			
RA 4	g) Se ha comprobado el estado de presentación, limpieza y conservación de cartas y otros instrumentos de ventas			
RA 4	h) Se han controlado las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios			
RA 6	i) Se han atendido posibles quejas, reclamaciones o sugerencias de la clientela.			
RA 6	j) Se han evitado el consumo innecesario de recursos.			
RA 6	k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
CONTENIDO				
RA 6	b)	Asesoramiento al cliente		
RA 6	c)			
RA 6	k)	Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales		
RA 6	f)			
RA 4	g)			
RA 4	h)			
RA 6	j)			
RA 6	i)	Atención, sugerencias, quejas y reclamaciones		

Fuente: Elaboración propia a partir del RD 688/2010.

ANEXO V. EQUIPAMIENTOS DE LOS ESPACIOS FORMATIVOS

Definición de los equipamientos de los espacios formativos definidos por la Orden EDU/2884/2010, relacionados con cada uno de los espacios formativos necesarios para el desarrollo del módulo de Sumillería en el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración:

Aula polivalente:

- Equipos audiovisuales
- PCs instalados en red
- Cañón de proyección
- Internet

Taller de catas:

- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
- Paredes y suelos, barra y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Equipos de frío (eurocave, armarios y cámaras de frío.
- Puestos individuales con pila y grifo de agua caliente y mobiliario de cata.
- Utillaje de cata.
- Copas de cata normalizadas.
- Pizarra.
- Armarios de custodia de material.
- Kit de degüelle de oportes.
- Kit de aromas del vino.
- Kit de defectos del vino.
- Luz blanca artificial.
- Fichas normalizadas de cata.
- Impresos.
- CPU con conexión a Internet. Cañón y pantalla.

Taller de restaurante (Restaurante pedagógico):

- Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente.

- Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, otros).
- Generadores de frío.
- Eurocave.
- Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, etc.).
- Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calientafuentes, calientaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón).
- Útiles de trinchaje.
- Vajilla de Restaurante.
- Cristalería de Restaurante.
- Cubertería de Restaurante.
- Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración mesas).
- Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos).
- Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, paños).

Deberán estar físicamente delimitados:

- Almacenillo de restaurante.
- Oficinas.
- Vestuarios.
- Sanitarios.

ANEXO VI. EJEMPLOS DE RECURSOS DIDÁCTICOS

Se diseña una carta de bebidas con errores y una plantilla de investigación, correspondiente a la actividad 7, donde los alumnos se apoyarán en este recurso para ofrecer alternativas para el establecimiento que se les ha sido asignado.

Figura 2. Recurso didáctico. Plantilla de investigación diseñada para la actividad 7.

PLANTILLA DE INVESTIGACIÓN

¿Cuál es el contexto?

Marco teórico

¿Cuál es mi problema?

Hipótesis

¿Cómo lo voy a hacer?

Metodología

Esta es mi propuesta

Resultados

¿He resuelto el problema?

Discusión

Fuente: Elaboración propia.

Figura 3. Recurso didáctico. Carta de bebidas con errores diseñada para la actividad 7.

CARTA DE BEBIDAS		
BEBIDAS ALCOHÓLICAS		BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
Vinos		Refrescos 3,50
Vinos blancos		Cócteles
Enate Chardonnay 234 2025	15	Kombucha 4
Mar de Frades Albariño 2025	23	Kéfir 4
Casa Castillo Monastrell	20	Mojito 10
Vinos tintos		Piña colada 10
Honoro Vera Garnacha 2024	12	Cosmopolitan 10
Muga 2022	25	San Francisco sin alcohol 10
Ribera del Duero 2024	15	Cervezas artesanas
Viña Zorzal	20	Cafés
Cervezas artesanas		Expresso 1,50
Basqueland Santa Clara 33 cl	4	Café con leche 2,50
Duvel Triple Hop Cashmere	5	Cortado 1,75
Sierra Nevada Pale Ale 35,5 cl	5,23	Bombón 1,60
Aguila Sin Filtrar 33 cl	3,4	Infusiones
Heineken 0,0	2	Té verde 1,60
Viven Barley 33 cl		Té negro 1,60
Aguas		Té rojo 1,60
		Bombón 1,60

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO VII. INFORME DE SEGUIMIENTO INDIVIDUALIZADO

Tabla 28. Informe de seguimiento individual para la atención a la diversidad.

INFORME INDIVIDUALIZADO PARA LA PROGRAMACIÓN MÚLTIPLE	
Nombre y apellidos: Martín García Guevara Segundo año en el Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración. Módulo: 0511. Sumillería. Tutora: Sonia Valero García	
¿CÓMO ES Y CÓMO SE VE A SÍ MISMO?	
El alumno es inquieto, presenta dificultades para atender en clase, lo que le dificulta la comprensión de temas complejos, por lo que alguno de los trabajos presentados no se ciñe a lo solicitado.	
APRENDIZAJE	
¿Qué sabe? El alumno muestra algunos conocimientos adquiridos en el primer curso del ciclo. ¿Cómo aprende? Aprende en base a los contenidos de clase, complementándole con material auxiliar, cuando es necesario.	
PARTICIPACIÓN	
En las actividades dentro del grupo: Tiene buena relación con sus compañeros y realiza las actividades en grupo cuando están bien definidas. En las actividades en el centro: Participa en las actividades propuestas por el centro, aunque solo se relaciona con sus compañeros de clase. En las actividades fuera del centro: Acude de forma habitual a las actividades que se proponen fuera del centro.	
PRESENCIA O ACCESO	
Acude a las sesiones con normalidad y puntualidad, aunque de forma reiterada solicita salir del aula.	
NECESIDADES DEL ALUMNADO	RESPUESTA EDUCATIVA
Problemas para realizar los exámenes escritos	Se le otorga más tiempo para la realización de los exámenes escritos, con la posibilidad de que parte de éstos se hagan como exámenes orales.
Dificultad para continuar las sesiones con mucha presencia de teoría	Se le pone a disposición material complementario con los conceptos más desarrollados.
Dificultad para realizar trabajos en grupo de forma autónoma	Se le asignan tareas específicas dentro del grupo para que cumpla con los objetivos.
Complejidad para realizar actividades individuales	El docente presta atención a lo que realiza, resolviendo posibles dudas y/o se le asigna un compañero de clase para realizar la tarea, si fuera necesario.
Problemas para organizarse en las tareas	El docente ayuda al alumno a organizar las entregas de las actividades, además de aportarle contenido que facilite su organización.
Falta de control en la impulsividad, lo que provoca algunos conflictos con sus compañeros	Se establecen normas claras de convivencia en la clase en las que participen todos los compañeros.

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO VIII. EJEMPLOS DE INSTRUMENTOS DE EVALUCIÓN

Se diseñan dos ejemplos de instrumentos de evaluación, referentes a dos actividades desarrolladas para la UT 3. La rúbrica corresponde al instrumento de evaluación de la actividad 7 y la lista de cotejo corresponde a la actividad 5.

Tabla 29. Ejemplo de rúbrica para la evaluación de la actividad 7.

ASPECTOS	NIVELES DE LOGRO				COMENTARIO/NOTA
	Sobresaliente (4)	Notable (3)	Bien (2)	Insuficiente (1)	
Elementos incorrectos de la carta	Identifica todos los elementos incorrectos en la carta de bebidas	Identifica al menos cuatro elementos incorrectos en la carta de bebidas	Identifica al menos dos elementos incorrectos de la carta de bebidas	No identifica correctamente los elementos incorrectos de la carta de bebidas	
	1	0.75	0.5	0	
Alternativas para el establecimiento	Propone de manera correcta alternativas para los elementos incorrectos de la carta de bebidas	Propone al menos cuatro alternativas para mejorar la carta de bebidas	Propone al menos dos alternativas para mejorar la carta de bebidas	Proponer alternativas incompletas para mejorar la carta de bebidas	
	2	1.5	1	0	
Informe de la evaluación entre iguales	Evalúa el trabajo de sus compañeros, rellenando el informe de evaluación con justificando todos los apartados	Evalúa el trabajo de sus compañeros, rellenando el informe de evaluación, sin justificar adecuadamente alguno de los apartados.	Evalúa el trabajo de sus compañeros, rellenando el informe de evaluación, sin justificar ningún apartado.	No evalúa el trabajo de sus compañeros o lo realiza de forma incompleta.	
	2	1.5	1	0	

Informe individual	Realiza una reflexión correcta de su trabajo, basándose en las ideas aportadas por sus compañeros.	Realiza una reflexión adecuada de su trabajo, aunque no recoge ninguna idea de sus compañeros	Realiza una reflexión adecuada de su trabajo, aunque de forma incompleta y poco justificada.	No realiza una reflexión de su propio trabajo.	
	2	1.5	1	0	
Justificación de la propuesta	Las propuestas que realiza para la nueva carta están justificadas y son acordes al tipo de establecimiento.	Las propuestas realizadas están justificadas, pero no son acordes al tipo de establecimiento.	Las propuestas realizadas son acordes al tipo de establecimiento, pero no están justificadas.	Las propuestas realizadas no están justificadas ni son acordes al tipo de establecimiento	
	2	1.5	1	0	
Formato y presentación	Realiza una propuesta de carta que se adecua en formato y estética a las necesidades del establecimiento	Realiza una propuesta de carta con un formato y una estética correctas, pero no se ajusta al tipo de establecimiento.	Realiza una propuesta de carta con algunos elementos estéticos correctos, pero sin formato. No se adapta a las necesidades del establecimiento.	No propone un cambio en la propuesta del formato ni la estética de la carta.	
	1	0.75	1	0	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 30. Ejemplo de lista de cotejo para la evaluación de la actividad 5.

CONCEPTO	SI	NO	OBSERVACIONES
Identifica correctamente el factor de la fijación de precios			
El criterio utilizado se ajusta al factor escogido			
Describe el factor de forma correcta			
Propone una solución al problema planteado justificando la respuesta			
El vocabulario utilizado es adecuado para la presentación			
Mantiene claridad y coherencia durante la presentación			
La presentación resulta convincente e interesante			
Expone la propuesta dentro del tiempo establecido			
SI: 8-7: Excelente (máxima puntuación); 6-5 (mitad puntuación); >4 (0) VALOR NUMÉRICO:			

Fuente: Elaboración propia