

GRUPO DE TRABAJO

Aprendizaje basado en el conocimiento de la cultura del vino.

Unidades Didácticas

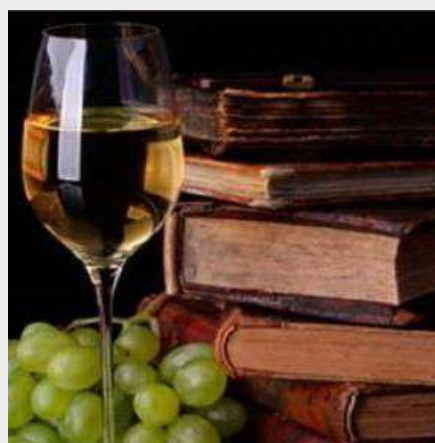
1º Cata de textos, con denominación de origen (ámbito lingüístico-social)



2º Clases de vinos (ámbito científico-tecnológico)



3º Administración, Gestión y Promoción de una Empresa Vitivinícola (ciclos formativos)



IES N° UNO REQUENA- ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REQUENA.

Unidades didácticas


Unidad 1	Título: “ <i>Cata de textos, con denominación de origen</i> ”		 Cata de textos CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN
	Desde el __ al __ de _____ de 20__	_____ trimestre	

TABLA DE CONTENIDOS		
ORDEN	ELEMENTOS DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	PÁGINA
A)	PRESENTACIÓN	4
B)	UNIDAD DE INTERVENCIÓN	6
C)	DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE LA UNIDAD DIDÁCTICA POR SECUENCIAS	8
D)	PROYECTO DE TRABAJO Y RÚBRICA DE EVALUACIÓN	67
E)	RÚBRICA PARA LA AUTOEVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE	68

A) PRESENTACIÓN

La cultura del vino forma parte de nuestra comarca desde tiempos ancestrales. A pesar de que haya competido con otras fuentes de riqueza, como la seda, la explotación forestal u otros cultivos de secano, siempre ha mantenido su presencia desde los ya lejanos inicios de los primeros pobladores íberos.

Esta unidad didáctica tiene como principal finalidad la de perpetuar esa herencia de la vid y del gusto por el vino entre las generaciones que hoy se están formando en nuestros centros escolares.



La distribución temporal de los contenidos se realiza mediante **secuencias didácticas**, en las que se trabaja un tipo específico de **contenido** o competencia, durante **dos sesiones** consecutivas. Este contenido parte de una o varias áreas de conocimiento complementarias, afines, y se relaciona con el motivo de la *cultura del vino*. Para lograrlo con éxito, se ha recurrido a textos digitales, vídeos, imágenes u otro tipo de materiales reales que hayan publicado alguna de las entidades, públicas o privadas, abanderadas de la viticultura, enología o enoturismo de nuestra comarca, como la Denominación de origen, la Ruta del vino o algunas de las bodegas más conocidas por el gran público.

El formato de estos **materiales** es, preferiblemente, digital, pues se ha tomado de las respectivas páginas web o de sus publicaciones en redes sociales, ya que permitan un mejor aprovechamiento como material didáctico y, de paso, aseguran el desarrollo de la competencia digital al final de la unidad.

Los **contenidos** curriculares de las áreas de Lengua Castellana, Geografía e Historia y Lengua Valenciana, junto con otros elementos necesarios como los **criterios de evaluación**, los **objetivos de etapa** o los **indicadores de logro** tienen como referencia inmediata la Programación didáctica de Ámbito Lingüístico y Social para 3º de PMAR que se ha elaborado este curso escolar en el IES Número 1 de Requena (Valencia). Este documento, a su vez, tiene como marco legislativo el DECRETO 87/2015, de 5 de junio, del Consell, que establece el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria, nacido al amparo de la LOMCE, y del Documento puente, en donde se detallan los elementos que se han citado antes por materias o asignaturas.

La **metodología**, sin embargo, parte de la programación y evaluación por competencias, orientada hacia el enfoque constructivista del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), en combinación con las técnicas, gestión de los espacios y agrupamientos del Aprendizaje Cooperativo y Colaborativo. La aplicación de las

Unidades didácticas

Tecnologías de la Información y de la Comunicación son la correa de transmisión que facilita que todos los engranajes funcionen con una sola fuerza pedagógica, al tiempo que conecta zona de conocimiento próximo del estudiante, su día a día electrónico, con el entorno geográfico, cultural, histórico, lingüístico y económico que alumbra el vino en la comarca de Requena-Utiel.

En definitiva, la unidad didáctica “Cata de textos, con denominación de origen” es un acercamiento desde las ciencias sociales y la lingüística a un entorno que el estudiante puede percibir como familiar y lejano a la vez, con el ánimo de que, en un futuro cercano, forme parte de él y perpetúe la historia milenaria del vino, ya sea por los caminos de la enología, la enocultura o el enoturismo.

SESIONES	SECUENCIAS DIDÁCTICAS	OBSERVACIONES
1 y 2	<i>1. Orígenes del vino</i>	Agricultura y cultivo de la vid, tanto como factor económico y fuente de riqueza de la comarca, como elemento histórico clave para su origen.
3 y 4	<i>2. Elaboración y cata</i>	Centrada en las fases de elaboración en las bodegas de la comarca, su distribución geográfica y la iniciación en el ritual de la cata de vinos.
5 y 6	<i>3. Difusión: enoturismo y cultura</i>	Parte del mundo cultural y social que rodea el vino y que afecta desde las rutas para disfrutar del patrimonio histórico y gastronómico de la comarca hasta las comunidades digitales que se forman por su difusión en red.
7	PROYECTO FINAL	Grabación de un clip de vídeo sobre el enoturismo en nuestra comarca para compartirlo por YouTube o Instagram.

B) UNIDAD DE INTERVENCIÓN

Unidad 1	Título: "Cata de textos, con denominación de origen"	
	Desde el __ al __ de _____ de 20__.	____ trimestre

COMPETENCIAS CLAVE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
COMPETENCIAS CLAVE E INDICADORES DE LOGRO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>CCLI: 1.1. Comprender globalmente y expresarse mediante textos de tipología diversa.</p> <p>CSC: 1.2. Conocer y utilizar las técnicas y los recursos expresivos para aplicarlos en las propias creaciones artísticas.</p> <p>CD: 2.1. Valorar el uso de las nuevas tecnologías en el mundo académico y laboral.</p>	<p>1.1. Interpretar y producir textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquirir léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Buscar y seleccionar información sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p> <p>2.2. Localizar las zonas productoras para poder relacionarlas con los agentes económicos e institucionales de la comarca Requena-Utiel.</p>

CONTENIDOS	
CONCEPTOS	PROCEDIMIENTOS
<p>BLOQUE 1. TEXTOS Y COMUNICACIÓN</p> <p>1.1. Textos orales y escritos (audiovisuales y digitales) sobre la enocultura, la enología, el enoturismo y el cultivo de la vid.</p> <p>1.2. Léxico específico sobre labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>BLOQUE 2. GEOGRAFÍA E Hª DEL VINO</p> <p>2.1. Ideas clave sobre viticultura, enología y enoturismo.</p> <p>2.2. Zonas productoras, bodegas, agentes económicos e institucionales (Denominación de origen) de la comarca Requena-Utiel.</p>	<p>BLOQUE 1. TEXTOS Y COMUNICACIÓN</p> <p>1.1. Utilización de textos orales y escritos (audiovisuales y digitales) sobre la enocultura, la enología, el enoturismo y el cultivo de la vid.</p> <p>1.2. Adquisición y registro del léxico específico sobre labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>BLOQUE 2. GEOGRAFÍA E Hª DEL VINO</p> <p>2.1. Búsqueda y selección de información sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p> <p>2.2. Localización de las zonas productoras y relación con los agentes económicos e institucionales de la comarca Requena-Utiel.</p>

ACTITUDES Y VALORES	ELEMENTOS TRANSVERSALES
<p>1. Valoración de la viticultura y enología como instrumentos sociales y académicos.</p> <p>2. Respeto por las tradiciones e innovaciones que afectan a la cultura del vino.</p>	<p>-Fomento de la lectura. Comprensión lectora. Expresión oral y escrita.</p> <p>-Comunicación audiovisual. Tecnologías de la información y de la comunicación.</p> <p>-Emprendimiento,</p> <p>-Educación cívica y constitucional.</p>

Unidades didácticas

EVALUACIÓN	
ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	INSTRUMENTOS
<p>1.1. Interpreta y produce textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquiere léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Busca y selecciona la información necesaria sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p> <p>2.2. Localiza las zonas productoras más importantes para poder relacionarlas con los agentes económicos e institucionales de la comarca Requena-Utiel.</p>	<p>-Cuaderno del profesor.</p> <p>-Rúbrica holística del proyecto.</p> <p>-Rúbrica de autoevaluación de la unidad didáctica.</p>
	PROCEDIMIENTOS
	<p>-Observación directa del alumno y anotación en el cuaderno del profesor.</p> <p>-Calificación de la escala de grado del proyecto.</p> <p>-Calificación de la rúbrica de autoevaluación de la unidad.</p>

EVALUACIÓN METODOLÓGICA	
ENFOQUES, GRUPOS Y ESPACIOS	RECURSOS MATERIALES
<p>-Enfoque por competencias.</p> <p>-Enfoque constructivista:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). • Aprendizaje investigativo. • Aprendizaje basado en retos. <p>-Aprendizaje Cooperativo, como enfoque para la constitución de pequeños grupos (de 3 a 4 estudiantes) y distribución de espacios.</p> <p>-Enfoque ambiental (por tomar como motivo una zona geográfica próxima, como la comarca de Requena-Utiel).</p>	<p>-Libros de texto para 3º de PMAR de MacMillan.</p> <p>-Portafolio o libreta del estudiante</p> <p>-Diccionarios de Castellano y Valenciano.</p> <p>-Equipos con acceso a internet y PDI.</p>
	RECURSOS DIGITALES
	<p>-Aula virtual Moodle del centro.</p> <p>-Buscador Google y navegador Google Chrome.</p> <p>-Página web del centro.</p> <p>-Redes sociales: Facebook, Pinterest, YouTube e Instagram.</p>

ACTIVIDADES. TAREAS Y PROYECTOS.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DE AMPLIACIÓN
<p>1. Escritura de tres páginas del diario de un agricultor.</p> <p>2. Creación de un vino de la DO, mediante la invención de una ficha de cata y el diseño de una etiqueta.</p> <p>3. Invención de una ruta enoturística, de un solo día, por la comarca de Requena – Utiel.</p>	<p>3. Disseny d'una ruta turística per a uns amics del cava, que volen visitar la Plana d'Utiel.</p>
	DE REFUERZO
	<p>3. Tríptico sobre las rutas de enoturismo.</p>
	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
	<p>1. Escritura de una página del diario de un agricultor.</p>
PROYECTO DE TRABAJO	EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS
<p>Grabación de un clip de vídeo para el fomento del enoturismo en la comarca.</p>	<p>Visita a la bodega redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen: https://bodegaredonda.com/.</p>

Unidades didácticas

C) DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE LA UNIDAD DIDÁCTICA POR SECUENCIAS

SECUENCIA DIDÁCTICA 1.1. Los orígenes del vino

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
SECUENCIA	CURRÍCULUM	SECUENCIA	CURRÍCULUM
<p>1.1. Textos orales y escritos (audiovisuales y digitales) sobre la enocultura y el cultivo de la vid.</p> <p>1.2. Léxico específico sobre labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Ideas clave sobre viticultura y enología.</p>	<p>7.1. Lenguas BL.1., BL.2. y BL.3.</p> <p>7.2. Geografía BL.1.</p>	CRITERIOS	CRITERIOS
		<p>1.1. Interpretar y producir textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquirir léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Buscar y seleccionar información sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p>	<p>7.1. B.L.1.2., B.L.1.3., B.L.1.4., B.L.1.6. B.L.2.1., B.L.2.2., B.L.2.4., B.L.2.6. B.L.3.1., B.L.3.2., B.L.3.3.,</p> <p>7.2. B.L.1.1., B.L.1.2., B.L.1.4., B.L.1.5., B.L.1.6., B.L.1.7.</p>
		ESTÁNDARES	ESTÁNDARES
		<p>1.1. Interpreta y produce textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquiere léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Busca y selecciona la información necesaria sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p>	<p>7.1.2. BL1.1.1., BL1.1.2. BL1.2.1., BL1.2.2. BL1.3.1., BL1.3.2., BL1.3.3.</p> <p>BL2.1.1., BL2.1.2., BL2.1.3., BL2.2.1., BL2.2.2., BL2.2.3.,</p> <p>BL2.3.1., BL2.3.2.,</p>

OBJETIVOS DE ETAPA	COMPETENCIAS E INDICADORES
<p>Tomados del Artículo 15, del DECRETO 87/2015, de 5 de junio, del Consell, por el que establece el currículo y desarrolla la ordenación general de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato en la Comunitat Valenciana. [2015/5410]</p> <p>a, b, d, f, i, j, k, l.</p>	<p>CCLI: 1.1. Comprender globalmente y expresarse mediante textos de tipología diversa.</p> <p>CSC: 1.2. Conocer y utilizar las técnicas y los recursos expresivos para aplicarlos en las propias creaciones artísticas.</p> <p>CD: 1.1. Valorar el uso de las nuevas tecnologías en el mundo académico y laboral.</p>

Unidades didácticas

TIPOS		ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
A C T I V I D A D E S A R R O L L O	a . A P E R T U R A	a.1. Visionado del vídeo del programa <i>Somos</i> , de RTVE, para contestar a las preguntas que hay a continuación.	-Vídeo del programa <i>Somos</i> , de RTVE, en línea.	17 min.	Grupo clase en el aula de referencia.	CE, CO, EE.
		a.2. Búsqueda de información sobre otros lugares de la comarca donde se iniciase la elaboración del vino.	-PDI -Equipos informáticos con conexión a internet.	12 min.	En casa o en el aula de informática.	CE, EE, CO, EO, IO.
		a.3. Búsqueda de cinco datos inéditos, en el vídeo, sobre el yacimiento.		10 min.		
	b . D E S A R R O L L O	b.1. Lectura de un texto del Consejo Regulador para trabajar el vocabulario específico sobre el cultivo de la vid y realización de actividades.	-Texto “Descubriendo el lenguaje de las tierras del vino”. -Diccionario de la Lengua Española.	25 min.	Individual en el aula de referencia.	CE, EE.
		b.2. Establecimiento de tres campos semánticos con todas las palabras incluidas las de la actividad b.1.		7 min.		
	c . C I E R R E	c.1. Escritura de tres páginas del diario de un agricultor que se encargue de una viña.		28 min.	Individual en el aula de referencia o en casa.	EE.

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
d · A M P L I A C I Ó N	d.1. Escritura de dues pàgines del diari com si fores un agricultor valencianoparlant que haguera arribat a la Plana d'Utiel per a cultivar una vinya de boval.		18 min.	Individual en el aula de referencia o en casa.	EE.
e · R E F U E R Z O	e.1. Búsqueda de información sobre otras tareas relacionadas con la viticultura para describir cada una con entre tres y cinco líneas.	-Equipos informáticos con conexión a internet	20 min.		CE, EE, IE.
f. D I V E R S I D A D	f.1. Escritura de una página del diario de un agricultor con las mismas condiciones y tiempo que en la actividad c.1.		15 min.		EE.

LEYENDA DE LAS ABREVIATURAS EMPLEADAS

HABILIDADES LINGÜÍSTICAS		ABREVIATURAS
COMPRENSIÓN	ESCRITA (leer)	CE
	ORAL (escuchar activamente)	CO
EXPRESIÓN	ESCRITA (escribir)	EE
	ORAL (hablar, en público)	EO
INTERACCIÓN	ESCRITA (interactuar con una web)	IE
	ORAL (conversar, debatir)	IO

ACTIVIDADES SOBRE LOS ORÍGENES DEL VINO

a. APERTURA

a.1. Presta atención al siguiente vídeo del programa *Somos* de Televisión Española, <http://www.rtve.es/alacarta/videos/somos-dietamediterranea/somos-dietamediterranea-cuna-del-vino/4112059/>, para contestar a las preguntas que tienes a continuación:



- a.1.1. ¿En qué lugar de la comarca surgió el vino?
- a.1.2. ¿Quiénes fueron sus iniciadores?
- a.1.3. ¿Qué **restos** ha encontrado la arqueóloga para saber cómo hacían el vino y qué procesos de elaboración debía pasar?
- a.1.4. ¿Qué otro centro productor o **bodega**, más reciente, sale en el vídeo?
- a.1.5. ¿En qué se diferencia del primer lugar?
- a.1.6. ¿Cómo es el **presente** del cultivo y de la elaboración del vino en nuestra comarca? ¿Qué beneficios conlleva?

a.2. Busca información sobre **otros lugares** de la misma época o similares, situados en **nuestra comarca**, donde se hayan descubierto los primeros orígenes de la elaboración del vino.

a.3. Profundiza sobre los datos que se da sobre el yacimiento arqueológico y busca cinco datos o contenidos que no se hayan mencionado en el vídeo.

RECUERDA que la información que busques siempre ha de cumplir las siguientes **condiciones**:

1. Pon un **título**, acorde con la información que has buscado (de entre tres y cinco palabras).
2. Cita la información que has encontrado, **redactada**, distribuida en **párrafos**, de tal manera que cada uno refleje un detalle o aspecto de ese contenido. Evita, por tanto, guiones o listas numeradas.
3. Busca en más de una página web o libro. No acudas solo a la Wikipedia, ya que puede ofrecer información errónea o incompleta. Cita, una vez que la hayas consultado, tanto la **referencia bibliográfica** de los libros como los **enlaces** de las páginas web que hayas visitado.
4. Revisa la **ortografía**, gramática y la **expresión** de todos tus escritos: es tan importante el contenido como la forma en que te expresas.

Unidades didácticas

b. DESARROLLO

b.1. Lee el texto siguiente sobre el **vocabulario específico** sobre el cultivo de la vid para realizar las actividades que hay a continuación:

“DESCUBRIENDO EL LENGUAJE DE LAS TIERRAS DEL VINO”

Vino, uva, vitivinícola, enología, vid, cepa, racimo... Seguro que a todos nos son conocidas estas palabras y las hemos escuchado cientos de veces aunque no sepamos de vino. Pero incluso si además eres de los que disfrutas con esta bebida, sin llegar a ser un entendido, también te sonarán algunos otros términos como taninos, decantación, maridaje, acidez, bouquet, añada, cuerpo, y ya paramos de contar, mejor os leéis el [artículo](#) donde os hablamos de estos términos...



La historia de la comarca de Utiel Requena está ligada al vino desde hace miles de años

Pero hoy vamos a centrarnos en otro tipo de argot, el que se vive desde dentro del mundo del vino, dentro de sus raíces, en el campo. Unas raíces de más de 20 siglos de antigüedad, en los que la uva ha sido una materia prima vertebradora de la economía y de la cultura. Ha sido también el sustento de muchas familias y el hilo conductor de la sociedad. En los territorios de nuestra [Denominación de Origen Utiel-Requena](#) las fiestas más importantes están vinculadas a momentos de la cosecha de la uva o en torno a ella.

No es de extrañar pues que con esa basta historia, la cultura, hábitos y costumbres de los habitantes de las poblaciones que forman la [Denominación de Origen Utiel-Requena](#) estén impregnadas por la viticultura, especialmente y como no podría ser de otra manera el lenguaje. Pero como os decíamos antes, hoy os hablamos de los términos agrícolas. Esos que utilizan los que trabajan nuestras tierras con tanta pasión y profesionalidad con el único objetivo de que **los vinos de Utiel-Requena** alcancen la excelencia que se merecen.

Unidades didácticas



Un grupo de recolectores en el momento de la vendimia

Hay que decir que algunos de los nombres no son exclusivos de nuestra zona, como es el caso de **Esporgar** que se le llama al acto de quitar los brotes no deseados en la cepa (esporguines), que brotan en los brazos y tronco de la cepa, para dejar todo el vigor en los sarmientos que brotan de las yemas deseadas. Una labor que se realiza a finales de mayo y primeros de junio.

Otro verbo utilizado es **esrayolar**, que se utiliza para definir la acción de quitar los brotes de sarmiento (rayuelos) que crecen en un sarmiento principal, para que se pueda airear la cepa. Cuando una cepa no se esrayola se dice que tiene mucho bosque, es decir una vegetación muy cerrada. Así, se concentra el vigor en los racimos. Le sigue a la esporga, a mediados de junio.

Y también utilizada en el sector agrícola encontramos la palabra **podar**, que se refiere a cortar los sarmientos crecidos en la anterior campaña, para dejar los pulgares con las yemas que convenga. Esta es una labor que se realiza durante el otoño-Invierno.

Y un término sólo referido a la viña, es el **esporguín**, que en Utiel-Requena se le llama a los sarmientos tiernos o tallos de la vid que se quitan para que el resto crezca y se desarrolle mejor. Y siguiendo con las partes de la planta, al pequeño racimo de uvas que aparece en la parte alta del sarmiento después de los racimos grandes se le llama **racima**. Suele madurar muy mal, por lo que a veces se desprecia en la vendimia cuando todavía está muy “verde”. Por su parte, el **rayuelo** es el hijo que sale a los sarmientos en cada una de sus yemas.

Al **oídio**, enfermedad de las plantas que ataca a las partes aéreas de las mismas, en Utiel Requena se le llama **cenicilla** y para que en los depósitos vacíos de vino no les afecte esta enfermedad, los técnicos los **azufran (azufrar)**. Y para acabar, en la **garbera** se depositan las garbas de los sarmientos.

Todos estos términos son una pequeña representación del rico glosario vitivinícola formado por muchas más palabras y expresiones, que dan para varios artículos, así que como dicen en las películas... *To be continued...*

Tomado de <https://utielrequena.org/descubriendo-lenguaje-las-tierras-del-vino/>.

Unidades didácticas

b.1.1. ¿Para qué se explican estos términos relacionados con las tareas del campo en el texto?

b.1.2. ¿Cuántas palabras que aquí se definen conocías ya? ¿Cuáles son? ¿Por qué las conocías?

b.1.3. ¿Qué otras palabras no conocías? ¿Por qué crees que no sabías de su existencia?

b.1.4. Copia todos los **términos del texto marcados con negrita**, en esta tabla, y completa la información que se pide a continuación:

TÉRMINO NUEVO	SIGNIFICADO EN EL TEXTO O TAREA AGRÍCOLA CON LA QUE SE RELACIONA

b.1.5. Busca la definición que se da de cada uno de los términos de cada uno de ellos en el Diccionario de la Lengua Española (DLE), de la RAE, <https://dle.rae.es/>, para compararlas con el significado que se les da en el texto.

Copia, en definitiva, la **definición** que da el DLE para cada término y subraya las diferencias con el del texto para cada palabra:

TÉRMINO NUEVO	DEFINICIÓN DEL DLE (<u>SUBRAYA LAS DIFERENCIAS CON EL TEXTO</u>)

Unidades didácticas

b.1.6. Identifica la categoría gramatical o tipo de palabra a la que pertenecen cada uno de los términos marcados con negrita. ¿Cuál es el tipo de palabra mayoritario? ¿Por qué?

b.1.7. Cita dos palabras más relacionadas con el cultivo de la vid que no hayan sido mencionadas en el texto, ni sean de uso común fuera de la comarca, para definir las, brevemente.

b.2. Establece tres campos semánticos con todas las palabras (incluidas las de la actividad anterior) que hayas trabajado en esta tarea. No olvides que para formar un campo semántico concreto deben formar parte de la misma categoría gramatical.

c. CIERRE

c.1. Escribe tres páginas del **diario de un agricultor** que se encarga de una viña. Para ello, deberás tener en cuenta lo siguiente:

-Utiliza la mayor cantidad de **palabras nuevas** posibles que hayas aprendido en la tarea.

-Trata en cada **página** de una **tarea agrícola** diferente entre sí.

-Data cada página en una **fecha real**, en la cual se deba realizar cada una de las tres **tareas agrícolas** que has elegido.

-Localiza la acción del diario en una sola **viña** que esté en una **ubicación geográfica** real, dentro de nuestra comarca.

-Relata todas las acciones en **primera persona del singular**, como narrador protagonista. Esto afectará a verbos, pronombres personales y posesivos, en especial.

-Escribe un **título** relacionado con la tarea que ocupe entre tres y cinco palabras.

-Puedes incluir **dibujos** o **imágenes** para ilustrar cada página.

-La **extensión** de cada página será de **entre 150 y 200 palabras**.

-Revisa la **ortografía**, gramática y **redacción** durante la escritura, pero sobre todo después de acabar el diario.

Unidades didácticas

d. AMPLIACIÓN

d.1. Escriu dues pàgines del diari com si fores un agricultor valencianoparlant que haguera arribat a la Plana d'Utiel per a cultivar una vinya de boval. Les condicions, per altra banda, són les mateixes que per a l'exercici c.1.

e. REFUERZO

e.1. Busca información sobre otras **tareas relacionadas con la viticultura** para describir cada una con entre tres y cinco líneas. Además, deberás acompañarlas con una imagen o dibujo representativos de cada tarea:

TAREA AGRÍCOLA	IMAGEN	INFORMACIÓN SOBRE LA TAREA	
		¿Cuándo se realiza? (en meses del año)	¿En qué consiste? ¿Cómo se realiza?

Unidades didácticas

--	--	--	--

f. DIVERSIDAD

f.1. Realizad solo una página del diario de un agricultor, con las mismas condiciones que se señalan.

Unidades didácticas

SECUENCIA DIDÁCTICA 1.2. La elaboración y cata de vinos

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
SECUENCIA	CURRÍCULUM	SECUENCIA	CURRÍCULUM
		CRITERIOS	CRITERIOS
<p>1.1. Textos orales y escritos (audiovisuales y digitales) sobre la enocultura y enología.</p> <p>1.2. Léxico específico sobre labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Ideas clave sobre viticultura y enología.</p> <p>2.2. Zonas productoras, bodegas, agentes económicos e institucionales (Denominación de origen) de la comarca Requena-Utiel.</p>	<p>7.1. Lenguas BL.1., BL.2. y BL.3.</p> <p>7.2. Geografía BL.1.</p>	<p>1.1. Interpretar y producir textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquirir léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Buscar y seleccionar información sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p>	<p>7.1. B.L.1.2., B.L.1.3., B.L.1.4., B.L.1.6. B.L.2.1., B.L.2.2., B.L.2.4., B.L.2.6. B.L.3.1., B.L.3.2., B.L.3.3.,</p> <p>7.2. B.L.1.1., B.L.1.2., B.L.1.4., B.L.1.5., B.L.1.6., B.L.1.7.</p>
		ESTÁNDARES	ESTÁNDARES
		<p>1.1. Interpreta y produce textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquiere léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Busca y selecciona la información necesaria sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p>	<p>7.1.2. BL1.1.1., BL1.1.2. BL1.2.1., BL1.2.2. BL1.3.1., BL1.3.2., BL1.3.3.</p> <p>BL2.1.1., BL2.1.2., BL2.1.3., BL2.2.1., BL2.2.2., BL2.2.3.,</p> <p>BL2.3.1., BL2.3.2.,</p>

OBJETIVOS DE ETAPA	COMPETENCIAS E INDICADORES
<p>Tomados del Artículo 15, del DECRETO 87/2015, de 5 de junio, del Consell, por el que establece el currículo y desarrolla la ordenación general de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato en la Comunitat Valenciana. [2015/5410]</p> <p>a, b, d, f, i, j, k, l.</p>	<p>CCLI: 1.1. Comprender globalmente y expresarse mediante textos de tipología diversa.</p> <p>CSC: 1.2. Conocer y utilizar las técnicas y los recursos expresivos para aplicarlos en las propias creaciones artísticas.</p> <p>CD: 1.1. Valorar el uso de las nuevas tecnologías en el mundo académico y laboral.</p>

Unidades didácticas

TIPOS		ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
ACTIVIDADES	a. A P E R T U R A	a.1. Lectura del artículo “El “Supervino” del año en España es de la Denominación de Origen Utiel-Requena” para contestar a las preguntas que hay a continuación.	-Artículo “El “Supervino” del año en España es de la Denominación de Origen Utiel-Requena”	7 min.	Grupo clase en el aula de referencia.	CE, EE, CO, EO, IO.
	b. D E S A R R O L L O	b.1. Búsqueda de información sobre las cuestiones planteadas alrededor del mapa de la comarca Utiel-Requena.	-Mapa de la comarca Utiel-Requena. -Equipos informáticos con conexión a internet.	12 min.	Grupos de dos o tres personas en el aula de informática.	CE, EE, IE.
		b.2. Lectura del texto “¿Cómo se elaboran los mejores vinos del mundo?”, para buscar el significado de algunos términos específicos para la elaboración del vino y responder a las cuestiones que hay a continuación.	-Texto “¿Cómo se elaboran los mejores vinos?” -Diccionario de la Lengua Española.	7 min.		CE, EE.

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
	b.3. Creación de una infografía sobre el texto “¿Cómo se elaboran los mejores vinos del mundo?”, con la herramienta Piktochart, sobre las etapas necesarias para elaborar vino.	-Herramienta digital Piktochart, https://piktochart.com/ . -Equipos informáticos con conexión a internet.	16 min.		CE, EE, IE.
	b.4. Relleno del cuadro sobre las variedades de uva y cómo influyen en el vino, a partir de la información que se encuentra en internet.	-Equipos informáticos con conexión a internet.	9 min.		EE, IE.
	b.5. Visionado del vídeo sobre la cata de un vino para anotar y explicar cada uno de los pasos de los que consta.	-Vídeo sobre la cata de un vino de la DO. --Equipo de reproducción y proyección de vídeos.	4 min.		CO, CE, EE.
	b.6. Descripción breve de los instrumentos para hacer una cata de vino.		5 min.		EE.

Unidades didácticas

TIPOS		ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
		b.7. Lectura y análisis de una ficha de cata para comentar una selección de vinos, a partir de la información disponible en la red.	-Ficha de cata de vinos de Hoya de Cadenas. -Equipos informáticos con conexión a internet.	9 min.		CE, EE, IE.
		b.8. Lectura del artículo que explica cómo leer la etiqueta de una botella de vino para elaborar una ficha para su análisis.	-Artículo que explica cómo leer la etiqueta de una botella de vino.	10 min.		CE, EE.
		b.9. Análisis de siete etiquetas de vinos de la comarca Requena-Utiel con ayuda de la ficha creada en la actividad b.8.	-Siete etiquetas de vinos de la comarca Requena-Utiel. -Equipos informáticos con conexión a internet.	12 min.		CE, EE, IE.
c. CI E R R E		c.1. Creación de tres vinos (tinto, blanco y rosado) a partir de la invención de su correspondiente e ficha de cata y del diseño de su etiqueta.	-Imagen de las tres variedades de vino.	20 min.	Grupos de dos o tres personas en el aula de referencia.	EE, IE.

Unidades didácticas

TIPOS		ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
d. A M P L I A C I Ó N		d.1. Recerca sobre les altres denominacions d'origen valencianes i les zones de producció vitivinícola més importants de la Comunitat per a situar-les al mapa de la Comunitat Valenciana.	-Mapa de la Comunitat Valenciana. -Equipos informáticos con conexión a internet.	18 min.	Individual en el aula de referencia o en casa.	EE, CE, IE.
		d.2. Selecció dels cellers més coneguds de cadascuna de les zones valencianes per a comentar les varietats de raïm i els vins més representatius.		13 min.		EE, CE, IE.
		d.3. Indicación de las principales denominaciones de origen, junto con las más importantes zonas productoras de vino, en un mapa político de España.		15 min.		EE, CE, IE.

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
e. R E F U E R Z O	e.1. Traducció al valencià la fitxa de <i>Soy hostelero</i> , per a la cata de vins, de l'activitat b.7.1.	-Fitxa de <i>Soy hostelero</i> , per a la cata de vins. -Diccionari de Valencià.	12 min.		CE, EE.
	e.2. Anàlisi d'un dels vins valencians citats a la activitat d.2. o de la DO Utiel-Requena per mitjà de la fitxa traduïda.	-Fitxa de <i>Soy hostelero</i> , per a la cata de vins. -Equipos informáticos con conexión a internet.	15 min.		CE, EE, IE.
	e.3. Disseny d'una etiqueta per al vi analitzat a la activitat anterior, enfocada al consumidor de zones valencianoparlants.	-Etiqueta de vi. -Equipos informáticos con conexión a internet.	17 min.		CE, EE, IE.
	e.4. Búsqueda de información sobre los manjares gastronómicos que mejor maridan con los vinos que seleccionados en la actividad b.1.6.	-Equipos informáticos con conexión a internet.	20 min.		CE, EE, IE.

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
f. D I V E R S I D A D	f.1. Diseño de la etiqueta de un vino tinto. Junto con los datos principales que ya se habrán referido en la ficha de cata.	-Imagen de vino tinto con etiqueta en blanco.	15 min.		EE.

LEYENDA DE LAS ABREVIATURAS EMPLEADAS

HABILIDADES LINGÜÍSTICAS		ABREVIATURAS
COMPRESIÓN	ESCRITA (leer)	CE
	ORAL (escuchar activamente)	CO
EXPRESIÓN	ESCRITA (escribir)	EE
	ORAL (hablar, en público)	EO
INTERACCIÓN	ESCRITA (interactuar con una web)	IE
	ORAL (conversar, debatir)	IO

ACTIVIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS

a. APERTURA

a.1. Lee el siguiente artículo para contestar a las preguntas que tienes a continuación:

El "Supervino" del año en España es de la Denominación de Origen Utiel-Requena

La guía "Los Supervinos 2019" escrita y dirigida por Joan C. Martín, (premio Gourmand 2018), elige a Hoya de Cadenas Reserva de Bodegas Vicente Gandía como el mejor vino en relación calidad-precio de España



La Guía "Los Supervinos" reúne aquellas referencias que se pueden encontrar en los lineales del supermercado cuyo precio no supere los 15 euros. Son más de 900 vinos catados por el autor Joan C. Martín quien se encarga personalmente de comprarlos en supermercados de toda la geografía española. Como cada año, una vez publicada la guía, la editorial elige los seis vinos mejor puntuados para someterlos a una ronda de catas

Unidades didácticas

en las ciudades de Málaga, València, Barcelona y Madrid. En el transcurso de estas catas en las que participan una selección de periodistas, blogueros y catadores profesionales se establece una competición para determinar cuál de los vinos escogidos será el Supervino de Año. Este año la selección estaba compuesta por un tinto joven de Rioja Alavesa, un tinto crianza de Navarra, un tinto roble Vino de la Tierra de Extremadura, un tinto roble de Alicante, un cava catalán brut nature y Hoya de Cadenas tinto reserva de la DO Utiel-Requena que resultó ganador.

Según afirma Javier Gandía el Director General de Bodegas Vicente Gandía, "Este premio es un reconocimiento a la excelente progresión en la calidad de los vinos de la DO Utiel Requena, que ahora recoge el fruto de tantos años de dedicación y de apuesta por la viticultura de calidad, liderada por grandes enólogos como Luís García Severino, autor de Hoya de Cadenas Reserva y de otros muchos vinos icónicos de la Denominación de Origen Utiel Requena como Generación 1, Bo o Ceremonia. Vicente Gandía fue pionera en elaborar vinos Premium en esta Denominación de Origen y ahora el tiempo nos da la razón con este tipo de reconocimientos"

Este premio se suma al reciente reconocimiento obtenido por Bodegas Vicente Gandía que ha sido considerada como la Mejor Bodega Europea, otorgado por el Consejo Europeo de cofradías eno-gastronómicas.

Hoya de Cadenas Reserva es de aspecto limpio y de intensidad profunda con tintes rojo-bermellón. En nariz desprende aromas complejos de fruta madura y vainilla. Un vino suave y aterciopelado, con un final muy fino y elegante que se puede encontrar en el supermercado a un precio entorno a los 4€. Su fantástico precio ha sido un factor determinante para la obtención de este reconocimiento.

De <https://www.vinetur.com/2018111448767/el-supervino-del-ano-en-espana-es-de-la-denominacion-de-origen-utiel-requena.html>

a.1.1. ¿Qué “supervino” ha sido elegido? ¿Cuál es su denominación de origen? ¿Y la bodega de la que procede?

a.1.2. ¿Con qué variedades se ha elaborado?

a.1.3. ¿Por qué lo han elegido como “supervino” en 2018?

a.1.4. ¿Qué otros vinos menciona el artículo? ¿A qué denominaciones de origen pertenece cada uno?

Unidades didácticas

b. DESARROLLO

b.1. Observa esta imagen para buscar información, en grupos de dos a tres personas, sobre las cuestiones que hay a continuación:



b.1.1. ¿Qué es una denominación de origen? ¿Qué otras formas hay de reconocer o acreditar el origen de un vino?

b.1.2. ¿Qué poblaciones forman parte de la Denominación de Origen Utiel-Requena (DO)? ¿Qué ventajas tiene, para las bodegas de estas poblaciones, pertenecer a la DO?

b.1.3. ¿Cuál es la sede de la Denominación de Origen Utiel-Requena? ¿Cuáles son sus funciones?

Unidades didácticas

b.1.4. ¿Qué variedades de uva son propias de nuestra comarca? ¿Qué variedades no, pero se cultivan en Requena y Utiel?

b.1.5. Localiza cinco de las bodegas más importantes en el mapa de la comarca.

b.1.6. Busca la información que se requiere en esta tabla sobre las cinco bodegas que has localizado en la actividad anterior:

NOMBRE DE LA BODEGA Y EMPRESA PROPIETARIA	FINCAS Y LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS	PRODUCCIÓN	VINOS RELEVANTES	VARIEDADES DE UVA POR CADA VINO

b.2. Lee el siguiente texto para buscar el significado de algunos **términos específicos** para la elaboración del vino y responder a las **cuestiones** que hay a continuación.

¿CÓMO SE ELABORAN LOS MEJORES VINOS?

Los mejores vinos del mundo se elaboran en las zonas con las condiciones más idóneas para el cultivo de la uva, que son las regiones situadas entre los 50 y 30 grados al norte del ecuador y entre los 30 y 50 grados al sur del ecuador.

Por ello, países como España, Francia, Italia, Chile o Argentina tienen fama de producir los mejores vinos. Pero, ¿cómo se elaboran?

El proceso de elaboración de los mejores vinos está compuesto de una serie de etapas, vamos a explicar cada una de ellas.

- El **cultivo** – Como hemos dicho, la primera condición necesaria para la elaboración de los mejores vinos es estar ubicados en el lugar adecuado en cuanto a latitud y altitud, de esta manera, contaremos con un clima favorable para el cultivo. Aunque, dependiendo de la zona se cultivará una variedad de uva u otra. Cuando la fruta ha obtenido el grado de maduración deseado, que en España suele ser entre principios de septiembre hasta mediados de octubre (dependiendo la climatología de ese año), se procede a la vendimia. En este momento, se seleccionan las mejores uvas para elaborar el vino. El traslado de la viña a la bodega debe hacerse con mucho cuidado para que la uva no sufra muchas presiones que la puedan deteriorar o hacer que se rompa.
- **Prensado** – El prensado, la obtención del mosto, se lleva a cabo en distintos momentos en función del tipo de vino. En el caso de los vinos blancos, se realiza justo tras la cosecha, mientras que para el tinto se desarrolla después de haber eliminado el raspón (estructura vegetal del racimo), que le podría otorgar un sabor desagradable al resultado final, y se le añade anhídrido sulfuroso para facilitar el proceso.
 - Antiguamente esta etapa se efectuaba con prensas de madera, que aún se conservan en algunas bodegas, pero actualmente se ejecuta con prensas neumáticas.
- **Fermentación** – De nuevo varía en función del **tipo de vino**. Con los vinos blancos primero se procede al desfangado o estrujado, tratamiento en el que las partes sólidas se separan del líquido, impidiendo que éstas proporcionen partículas al vino con un gusto desabrido.

Durante la fermentación el jugo de uva se transforma en una bebida alcohólica ya que la levadura, presente en la fruta, interactúa con los azúcares produciendo alcohol.

Una de las claves del éxito de la fermentación para obtener **los mejores vinos** es el control de la temperatura, en el caso de los blancos se debe mantener entre 12°C y 20°C y para los tintos entre 25°C y 30°C.

En los **vinos tintos**, el gas carbónico suelto impulsa a los hollejos hacia arriba, formando una barrera denominada *sombrero*. La capa se humedece con mostro a través de bombas para extraer el color, en lo que se llama **remontado**. También, se

Unidades didácticas

puede hacer mediante el “*bazuqueo*” que consiste en removerlo periódicamente de manera manual.

Después, en algunos casos se realiza la **fermentación maloláctica**, en la que el ácido málico, con sabor cortante y de más difícil absorción para el cuerpo humano, se convierte en ácido láctico, reduciendo la acidez del vino y afinando sus sabores.

- **Crianza en barrica** – El vino que se quiera criar se almacenará en **barricas de roble** con capacidad para **225 litros**, para que la madera ceda al vino sus propios taninos y valores aromáticos. La duración de esta fase para conseguir los mejores vinos depende del tipo de vino que se quiera conseguir y de la clase de uva con la que se ha confeccionado.
-
- **Clarificación del vino** – Antes de embotellarse, el vino se debe clarificar, es decir, limpiarse para que no esté turbio y eliminar aquellas partículas no deseadas.
-
- **Crianza en botella** – La última etapa para la elaboración de los mejores vinos, es conocida como la fase reductora por la falta de oxígeno. Una vez llenas y tapadas, son colocadas en botelleros donde permanecerán por un tiempo. Los mejores vinos deben permanecer en contacto con el corcho, humedeciéndolo y produciendo un cierre hermético.

Este es el proceso general de elaboración de los mejores vinos, aunque dependiendo de la variedad de uva, de la denominación de origen y de las características que se quieran conseguir, se realiza de distinta forma.

De <https://utielrequena.org/como-se-elaboran-los-mejores-vinos/>

b.2.1. Busca el significado de los siguientes **términos específicos**, aparecidos en el texto, para la elaboración del vino:

TÉRMINO	DEFINICIÓN O EXPLICACIÓN
Raspón	
Desfangado	
Gusto desabrido	
Hollejos	
<i>Sombrero</i>	
Remontado	
<i>“Bazuqueo”</i>	
Fermentación maloláctica	
Ácido málico	
Ácido láctico	
Taninos	
Clarificar	

Unidades didácticas

b.2.2. ¿Dónde se elaboran los mejores vinos del mundo? ¿Qué condiciones geográficas y de temperatura los hacen idóneos?

b.2.3. ¿Qué etapas son necesarias para elaborar un buen vino? Resume cada una de ellas en dos o tres líneas.

b.2.4. ¿Cuál es la clave del éxito de la fermentación para obtener buenos vinos?

b.2.5. ¿Cómo deben ser las barricas en las que se críe el vino?

b.3. Crea una infografía sobre el texto “¿Cómo se elaboran los mejores vinos del mundo?”, con la herramienta Piktochart, <https://piktochart.com/>, sobre las etapas necesarias para elaborar un buen vino.

Si no te aclaras con Piktochart, puedes recurrir a este tutorial en vídeo de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=4lo6XPRrg9Q>.

También puedes incluir imágenes, gráficos o dibujos que ilustren cada fase.

b.4. Completa este cuadro sobre las variedades de uva y cómo influyen en el vino, a partir de la información que encuentres en internet:

NOMBRE DE LA VARIEDAD DE UVA	AROMA	COLOR	SABOR
Bobal			

Unidades didácticas

b.5. Presta atención a este vídeo sobre la cata de un vino para anotar y explicar cada uno de los pasos de los que consta:

[https://www.youtube.com/watch?](https://www.youtube.com/watch?v=RIq4TrXcb4g&list=PLPkMxpknCbqZu5k3JKx38o5OtfL0500ed&index=2&t)

[v=RIq4TrXcb4g&list=PLPkMxpknCbqZu5k3JKx38o5OtfL0500ed&index=2&t](https://www.youtube.com/watch?v=RIq4TrXcb4g&list=PLPkMxpknCbqZu5k3JKx38o5OtfL0500ed&index=2&t)

ORDEN	PASOS DE LA CATA	DESCRIPCIÓN BREVE

Puedes verlo aquí:



b.6. ¿Qué instrumentos son necesarios para una cata de vino? Describe cada uno, brevemente.

Unidades didácticas

b.7. Lee y analiza esta ficha de cata para comentar los vinos que hay a continuación, con el modelo que se adjunta. Para ello, deberás buscar información sobre cada una de las botellas que se muestran al final de esta tarea.



HOYA DE CADENAS - RESERVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Utiel Requena
TIPO DE VINO: Tinto Reserva
VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo
CONTENIDO ALCOHOL: 12,5%
GASTRONOMÍA: Cocinas tradicionales, embutidos, carnes y quesos.
TEMPERATURA: 17-18°C

ELABORACIÓN: La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 25°C. La crianza se efectúa en barricas de roble americano durante 12 meses. Posteriormente el vino es afinado en botella durante un mínimo de un año hasta alcanzar la redondez y complejidad característica de nuestros Reservas.

NOTA DE CATA: Es de aspecto limpio y de intensidad profunda con tintes rojo-bermellón. En nariz desprende aromas complejos de fruta madura y vainilla. La variedad Tempranillo da como resultado un vino suave y aterciopelado, con un final elegante y especiado.

RECONOCIMIENTOS
Medalla de Oro - Berliner Wein Trophy (Alemania)
Medalla de Oro - Nova Scotia Wine Fair (Canadá)
Medalla de Plata - Expo Vino (Perú)
Medalla de Plata - San Antonio Express News (USA)
Medalla de Plata - AWC Vienna (Austria)
92 Puntos - La Semana Vitivinícola (España)

VICENTE GANDIA
GRANDES VINOS

MEDITERRANEAN attitude

b.7.1. Completa este modelo de ficha de vino, tomada de la página web Soy *hostelero*, <https://soyhostelero.com/2016/08/23/ficha-de-cata-de-vinos-descargable/>, con la información que se muestra sobre el reserva de Hoya de Cadenas:

Ficha de Cata de Vino

Nombre vino:			Bodega:	
Tipo de vino:			Añada:	
<i>Cata visual</i>				
Color	Capa	Reflejos	Evolución	Limpidez
<i>Cata olfativa</i>				
Intensidad	Aroma principal	Aromas secundarios	Bouquet	Evolución tras agitar copa
<i>Cata gustativa</i>				
Intensidad	Calidad	Persistencia	Equilibrio	Textura

Valoración general (0-10)

Unidades didácticas

b.7.2. Analiza los vinos que hay a continuación con el modelo de ficha de cata de *Soy hostelero*:

Unidades didácticas



b.8. Presta atención sobre el siguiente artículo que explica cómo leer la etiqueta de una botella de vino para realizar la tarea que hay a al final del mismo:

¿Cómo leer la etiqueta de una botella de vino?

Las etiquetas de los vinos aportan una gran cantidad de datos importantes que nos ayudan a juzgar su valor y calidad



En una botella de vino hay mucha información a interpretar. La etiqueta del vino es una de las partes más importantes, es -junto con la contraetiqueta, el tipo de botella, la cápsula y el tapón- como la matrícula del vino, su DNI, su señal de identidad.

Hay ocasiones en las que nos es muy complicado saber qué tipo de vino nos vamos a encontrar al descorchar una botella. O bien, no sabemos interpretar las indicaciones que se nos da en las etiquetas.

Por ejemplo, si un vino es de una determinada Denominación de Origen, la localidad en la que se elabora, las variedades de uva que se han utilizado, el grado alcohólico o si tiene o no crianza en bodega.

Sabiendo leer bien una etiqueta podemos conocer muchísimos detalles del vino y nos puede ayudar a la elección de más idóneo para el momento en el que lo queramos consumir.

Las bodegas pueden incluir toda la información que deseen en la etiqueta; sin embargo, cuentan con ciertas indicaciones obligatorias, datos que deben incluir en la etiqueta de sus botellas para cumplir con la normativa.

Indicaciones obligatorias

Unidades didácticas

- Categoría de producto (vino, IGP, DOP),
- Indicación geográfica (DO, VDT...)
- Año de la cosecha
- Razón social del embotellador
- Marca comercial
- Nación de procedencia (Producto de España)
- Grado alcohólico, expresado en % sobre el volumen (13% vol. p.ej)
- Contenido de la botella (en cl., ml. o litros)
- Indicación de contenido en sulfitos
- Sistema de reciclado de envases (punto verde...)
- En vinos espumosos, categoría en función del contenido en azúcar (extra brut, brut, brut nature, extra seco, seco, semiseco, dulce)
- Número de lote.

Sin embargo, hay otro tipo de información que no tienen por qué incluir en el etiquetado aunque sea habitual encontrarla:

Indicaciones facultativas

- Menciones tradicionales (crianza, reserva...)
- Variedades de uva
- Descripciones, consejos servicio, etc.

Respecto a la contraetiqueta del vino, es donde suele aparecer el sello oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, una nota de cata, sugerencias de servicio o maridaje y el periodo de envejecimiento del vino: crianza, reserva o gran reserva.

En España, suelen informar además el envejecimiento que ha experimentado el vino con las palabras Crianza, Reserva y Gran Reserva. Si el vino no es de crianza, puede figurar la frase "garantía de origen" para señalar su procedencia, dejando con ello constancia de que no ha sido sometido a proceso de envejecimiento en barricas.

De <https://www.vinetur.com/201201045444/como-leer-la-etiqueta-de-una-botella-de-vino.html>

b.8.1. Crea una ficha, a partir de los **datos** más importantes de este artículo, para el análisis de las etiquetas y contraetiquetas de botellas de vino.

Unidades didácticas

-Nombre del vino:

-
-
-
-
-
-
-
-

b.9. Analiza las **etiquetas** de los siguientes vinos de la comarca Requena-Utiel con ayuda de la ficha que has creado en la actividad anterior. En el caso de que la información no sea suficiente, deberás completarla con la que ofrecen la **página web** de la **bodega** que elabora cada vino, así como la **ficha de cata** que algunas incorporan:



c. CIERRE

Unidades didácticas

c.1. Crea tu propio vino de la DO Utiel-Requena. Para ello, primero deberás realizar las siguientes tareas:

c.1.1. Invención de la **ficha de cata**. A partir del modelo de la actividad b.7.1., del blog *Soy hostelero*, se detallará el nombre, el tipo de vino, la bodega (que podrá ser inventada), la añada, así como los detalles de las catas visual, olfativa y gustativa (siempre que no sean incompatibles entre sí).

c.1.2. Diseño de la **etiqueta** (y de la **contraetiqueta**). Junto con los datos principales que ya se habrán referido en la ficha de cata -nombre, tipo de vino, bodega y añada- se deberán destacar otros, como el grado alcohólico, el contenido (en centilitros) o la indicación geográfica.

La apariencia visual de la etiqueta puede servirse de la siguiente plantilla, ya sea para vino rosado, blanco o tinto, ilustrado con un logo o imagen corporativa (que puede crearse a partir de los datos del vino):



d. AMPLIACIÓN

Unidades didácticas

NOM DEL CELLER I EMPRESA PROPRIETÀRIA	DO, FINQUES I LOCALITZACIÓ DE LES VINYES	PRODUCCIÓ	VINS RELLEVANTS	VARIETATS DE RAÏM PER CADA VI

d.3. Señala en el mapa político de España las principales denominaciones de origen, junto con las más importantes zonas productoras de vino.



Unidades didácticas

e. REFUERZO

e.1. Tradueix al valencià la fitxa de *Soy hostelero*, per a la cata de vins, de l'activitat b.7.1.

e.2. Analitza un dels vins valencians que has citat a la activitat d.2. o de la DO Utiel-Requena per mitjà de la fitxa traduïda.

e.3. Dissenya una etiqueta per al vi que has analitzat a la activitat anterior, però enfocada al consumidor de zones valencianoparlants. Has de reflectir tota la informació que es demana per a la etiqueta en castellà de la activitat c.1.2.

e.4. Busca información sobre los **manjares gastronómicos** que mejor maridan con los vinos que has seleccionado en la actividad b.1.6., de manera que aportes, al menos, una **razón** objetiva:

NOMBRE DE LA BODEGA Y EMPRESA PROPIETARIA	VINOS RELEVANTES	MARIDAN CON LOS PLATOS...	PORQUE...

Unidades didácticas

f. DIVERSIDAD

f.1. Diseña la **etiqueta** de un vino tinto. Junto con los datos principales que ya se habrán referido en la ficha de cata -nombre, tipo de vino, bodega y añada- se deberán destacar otros, como el grado alcohólico, el contenido (en centilitros) o la indicación geográfica.

La apariencia visual de la etiqueta puede servirse de la siguiente plantilla, ilustrado con un logo o imagen corporativa (que puede crearse a partir de los datos del vino):



Unidades didácticas

SECUENCIA DIDÁCTICA 1.3. Difusión, enoturismo y cultura

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
SECUENCIA	CURRÍCULUM	SECUENCIA	CURRÍCULUM
		CRITERIOS	CRITERIOS
<p>1.1. Textos orales y escritos (audiovisuales y digitales) sobre la enocultura y el cultivo de la vid.</p> <p>1.2. Léxico específico sobre labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Ideas clave sobre viticultura y enología.</p>	<p>7.1. Lenguas BL.1., BL.2. y BL.3.</p> <p>7.2. Geografía BL.1.</p>	<p>1.1. Interpretar y producir textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquirir léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Buscar y seleccionar información sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p>	<p>7.1. B.L.1.2., B.L.1.3., B.L.1.4., B.L.1.6. B.L.2.1., B.L.2.2., B.L.2.4., B.L.2.6. B.L.3.1., B.L.3.2., B.L.3.3.,</p> <p>7.2. B.L.1.1., B.L.1.2., B.L.1.4., B.L.1.5., B.L.1.6., B.L.1.7.</p>
		ESTÁNDARES	ESTÁNDARES
		ESTÁNDARES	ESTÁNDARES
		<p>1.1. Interpreta y produce textos orales y escritos, en formato tradicional (papel), audiovisual o digital para el fomento de la cultura del vino en la comarca Requena-Utiel.</p> <p>1.2. Adquiere léxico específico sobre las labores vitivinícolas y enológicas.</p> <p>2.1. Busca y selecciona la información necesaria sobre la cultura del vino con ayuda de las TIC.</p>	<p>7.1.2. BL1.1.1., BL1.1.2. BL1.2.1., BL1.2.2. BL1.3.1., BL1.3.2., BL1.3.3.</p> <p>BL2.1.1., BL2.1.2., BL2.1.3., BL2.2.1., BL2.2.2., BL2.2.3.,</p> <p>BL2.3.1., BL2.3.2.,</p> <p>8.1.</p>
OBJETIVOS DE ETAPA		COMPETENCIAS E INDICADORES	
<p>Tomados del Artículo 15, del DECRETO 87/2015, de 5 de junio, del Consell, por el que establece el currículo y desarrolla la ordenación general de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato en la Comunitat Valenciana. [2015/5410]</p> <p>a, b, d, f, i, j, k, l.</p>		<p>CCLI: 1.1. Comprender globalmente y expresarse mediante textos de tipología diversa.</p> <p>CSC: 1.2. Conocer y utilizar las técnicas y los recursos expresivos para aplicarlos en las propias creaciones artísticas.</p> <p>CD: 1.1. Valorar el uso de las nuevas tecnologías en el mundo académico y laboral.</p>	

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
ACTIVIDADES	a.1. Visionado del vídeo “Un día entre viñas”, para contestar a las preguntas que hay a continuación.	-Vídeo “Un día entre viña”. -PDI -Equipos informáticos con conexión a internet.	7 min.	Grupos de dos o tres personas en el aula de informática.	CE, CO, EO, IO.
	b.1. Escucha activa de los diez primeros minutos del podcast del primer programa de Hablemos sobre enoturismo de Onda Requena, para contestar a unas preguntas.	-Podcast del primer programa de Hablemos sobre enoturismo de Onda Requena	12 min.		CE, EE.
	b.2. Lectura del texto “Volar entre los viñedos de Utiel-Requena” para reflexionar sobre una serie de cuestiones.	-Texto “Volar entre los viñedos de Utiel-Requena”	7 min.		CE, EE, IO.
	b.3. Búsqueda de información sobre los artistas que aparecen en el artículo “Bodegas Vicente Gandía incorpora una barrica pintada por Javier Mariscal”, junto con la decoración artística de una barrica en blanco.	-Artículo “Bodegas Vicente Gandía incorpora una barrica pintada por Javier Mariscal”. -Imagen de una barrica en blanco.	9 min.		CE, EE, IE.
	b.4. Análisis de la presencia en internet de cinco entidades relacionadas con la producción vitivinícola, la enocultura y el enoturismo, a través de unas tablas.	-Tablas para el análisis de la presencia en redes sociales de entidades relacionadas con la enocultura y el enoturismo.	13 min.		CE, EE, IE.

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
	b.5. Explicación razonada del medio de comunicación, espacio web o red social más adecuada para captar los clientes más jóvenes, con poder adquisitivo y urbanos.		8 min.	Grupos de dos o tres personas en el aula de informática.	EE.
	b.6. Descripción de las publicaciones de la <i>Ruta del vino</i> , en Instagram, para asignarles dos #hashtags adicionales, que difundan la viticultura, enología y cultura del vino.	-Captura de pantalla de las publicaciones de la <i>Ruta del vino</i> , en Instagram.	7 min.		EE.
	b.7. Breve descripción sobre cinco imágenes, con el objeto de publicarlas en la red social Instagram.	-Cinco imágenes relacionadas con la enocultura y el enoturismo.	9 min.		EE.
	b.8. Diseño de tres publicaciones para una cuenta de Instagram que cumplan las condiciones que se enumeran en la actividad.	-Red social Instagram. -Dispositivo con conexión a internet.	8 min.		EE, IE.
C · C I E R R E	c.1. Diseño de una ruta personalizada de enoturismo para conocer la comarca de Utiel-Requena.	-Equipos informáticos con conexión a internet.	16 min.	Grupos de dos o tres personas en el aula de informática.	EE.
d · A M P L I	d.1. Disseny d'una ruta turística per a uns amics de La Safor, fanàtics del cava, que volen visitar la Plana d'Utiel.	-Equipos informáticos con conexión a internet.	18 min.	Individual en el aula de referencia o en casa.	EE.

Unidades didácticas

TIPOS	ACCIONES	RECURSOS	TIEMPO	GRUPOS Y ESPACIOS	DESTREZAS
A C T I V I D A D	d.2. Dibuja las rutas personalizadas de enoturismo que has planificado en la actividad c.1.	-Equipos informáticos con conexión a internet.	13 min.	Individual en el aula de referencia o en casa.	EE.
	e.1. Elaboración de un tríptico en el que se resume, con ayuda de imágenes propias, la información esencial de la ruta que diseñada en la c.1.	-Equipos informáticos con conexión a internet. -Suite ofimática (Microsoft Word u Open Office).	16 min.		EE, IE.
	e.2. Elaboració d'un tríptic, en valencià, on s'explique, amb l'ajuda d'imatges pròpies, l'informació essencial de la ruta dissenyada a la d.1.		18 min.	EE, IE.	
	f.1. Diseño de una ruta personalizada de enoturismo para conocer la comarca de Utiel-Requena en un solo día.		15 min.	Grupos de dos o tres personas en el aula de informática.	EE.

LEYENDA DE LAS ABREVIATURAS EMPLEADAS

HABILIDADES LINGÜÍSTICAS		ABREVIATURAS
COMPRESIÓN	ESCRITA (leer)	CE
	ORAL (escuchar activamente)	CO
EXPRESIÓN	ESCRITA (escribir)	EE
	ORAL (hablar, en público)	EO
INTERACCIÓN	ESCRITA (interactuar con una web)	IE
	ORAL (conversar, debatir)	IO

ACTIVIDADES SOBRE DIFUSIÓN, ENOTURISMO Y CULTURA

a. APERTURA



a.1. Fíjate en los detalles que encontrarás en este breve clip de vídeo, que lleva por título [“Un día entre viñas”](#), con el fin de debatir con el grupo clase sobre estas cuestiones:

a.1.1. ¿Por qué se titula “Un día entre viñas”?

a.1.2. ¿Qué imágenes muestra el vídeo? ¿Qué sensaciones transmiten?

a.1.3. ¿Qué narrarías si le pusieras una “voz en off”? Puedes distribuir esa narración por secuencias de imágenes o segmentos de tiempo.

a.1.4. Además de los vinos y la viticultura, ¿qué otros elementos aparecen en el vídeo que puedan disfrutar posibles turistas que no beban alcohol?

Unidades didácticas

b. DESARROLLO

b.1. Escucha los diez primeros minutos del podcast del primer programa de [Hablemos sobre enoturismo](#) de Onda Requena, para contestar a estas preguntas:

b.1.1. ¿Cuántas rutas de enoturismo hay en Requena? ¿En qué consiste cada una? ¿Por dónde transcurren?

RUTA 1:

RUTA 2:

RUTA 3:

RUTA 4:

Puedes
escucharlo
aquí:



Dura 24

b.1.2. ¿Cuál es la pregunta que lanza el programa al público? ¿Cuál es su respuesta?

b.1.3. ¿Qué son Las Viñuelas? ¿En qué contribuye al enoturismo? ¿Cómo son las actividades que proponen?

b.1.4. ¿Qué es necesario para fomentar el enoturismo en la comarca de Utiel-Requena?

Unidades didácticas

b.2. Lee este texto para reflexionar sobre las cuestiones que se plantean a continuación:

Volar entre los viñedos de Utiel-Requena

Tú, el aire y a tus pies, toda la belleza de las Hoces del Cabriel. Y después, una visita por los hermosos viñedos sentirte rodeado, a la par, de su rica cultura olivarera. Te hablamos de una forma muy aérea de conocer mejor el vino, pensada por la Denominación de Origen Utiel-Requena. La ruta Tierra y Aire es una forma especial de hacer turismo, que incluye sobrevolar uno de los parques naturales más importantes de España, visitar una almazara y pasear entre los viñedos de una D.O que quiere darse a conocer de la forma más original posible. La cata, por supuesto, después de bajarse de la avioneta.



Imagen de los viñedos. Foto de la página de Facebook de la Ruta del Vino Utiel-Requena.

La iniciativa arranca el sábado con un bautizo de vuelo desde el aeródromo El Rebollar (Requena), desde donde comenzará el paseo aéreo de cuarenta minutos de duración por los impresionantes paisajes que ofrece las Hoces del Cabriel, un mediterráneo paisaje con bellísimos bosques de ribera que crecen al amparo de sus cañones.

A continuación, después de este subidón de adrenalina, llega el momento de disfrutar de los placeres terrenales. Se realiza una visita (que incluye cata comida con maridaje de aceites ecológicos y vinos) a la almazara de OliOli-Biodinámico. El viajero podrá conocer de primera mano la interesante apuesta sostenible de esta pequeña empresa, enamorada de la cultura del aceite de oliva y también de la sostenibilidad. Su arquitectura, por ejemplo, ha sido pensada para minimizar el balance energético y ha empleado materiales reciclados. Será una oportunidad perfecta para descubrir el mimo

Unidades didácticas

y saber milenario que requiere este cultivo y tendrá la oportunidad de probar los dos aceites que se producen aquí: un monovarietal cien por cien arbequina y otro *coupage* (mezcla de varios tipos de olivas) donde predomina la cornicabra, variedad autóctona así llamada por la forma ligeramente puntiaguda del fruto.

La otra parte de esta jornada llena de emociones es la visita guiada por la bodega Pago de Tharsys. Podrás pasear entre sus doce hectáreas de viñedos y catar, por supuesto, sus vinos, acompañados de algunos de los embutidos que se curan en la región. El visitante podrá conocer y adentrarse en sus siete tipos de vino (reserva, monovarietal de merlot, blanco, dulce...), aunque también producen una amplia variedad de cavas muy interesantes.



Imagen de la página de Facebook de la Ruta del Vino Utiel-Requena.

En este punto, si se desea, acaba la experiencia, que tendría un precio total de 133,5 euros por persona. Pero si quieres un fin de semana totalmente redondo, y puedes pagar un poco más (215 euros por aventurero) puedes alojarte en el Hotel Rural Pago de Tharsys (con desayuno incluido) y pernoctar la noche del sábado en medio de las viñas. Y disfrutar, además, de una cena degustación en el restaurante Mesón del Cava, conocido por sus carnes y por ofrecer el conocido embutido de Requena a la brasa mientras se disfrutaban unos buenos caldos de la tierra.

Un apetecible plan a un paso de Valencia. Eso sí, para realizar esta completa excursión hay que consultar la disponibilidad en el teléfono 6***** /96230**** o bien escribir un mail a bodega@*****.com.

Una Denominación de Origen muy cultural

La principal promotora de esta original manera de conocer la región es la Denominación de Origen Utiel-Requena, agrupada en torno a una asociación que reúne más de cincuenta establecimientos entre bodegas, restaurantes, alojamientos, museos, enotecas, empresas de turismo activo y organismos oficiales, unidos con el fin de dar a conocer la riqueza y cultura de los diez municipios que comprende esta región, salpicada de viñedos cuyos caldos son parte viva de la cultura vinícola española.

La asociación, además de esta experiencia “aerosensorial”, ofrece otras muchas opciones, como practicar el senderismo por las Hoces del Gabriel o el cercano parque natural de Chera, disfrutar de paseos por su completa red de senderos o practicar alguna actividad de turismo activo como una carrera entre pinares, descubrir un palacete enológico o descubrir sus bodegas y rincones gastronómicos más sugerentes. Échale un ojo a su oferta de actividades y descubre una región de lo más peculiar.

Unidades didácticas

Adaptado de <http://aircrewlifestyle.es/volar-entre-los-vinedos-de-utiel-requena/>

b.2.1. ¿De qué trata el texto? ¿Qué ofrece esta ruta que no puedan proporcionar las demás?

b.2.2. ¿Qué producto agrícola, alternativo a la vid, forma parte de la ruta? ¿Qué edificios lo representan? ¿Para qué se utilizan y por qué pueden interesar a un visitante?

b.2.3. ¿Qué significan las palabras “biodinámico”, “monovarietal”, “aerosensorial”, “enotecas”? ¿De qué idioma proceden los formantes subrayados de estas palabras? ¿Qué sentido tienen por sí solos?

b.2.4. Aparte del término “enoturismo”, ¿qué palabras conoces que comiencen por el formante “eno-”? ¿Serías capaz de crear una, por ti mismo, y de explicar su significado?

b.3. Busca información sobre los artistas que aparecen en este artículo. A continuación, aporta dos ideas para hacer de las bodegas de la comarca un pequeño museo de arte, que promueva la enocultura:

BODEGAS VICENTE GANDÍA INCORPORA UNA BARRICA PINTADA POR JAVIER MARISCAL A SU MUSEO ‘ARTE EN BARRICA’

La barrica se ha presentado coincidiendo con la visita del crítico Jay Miller a la Finca Hoya de Cadenas

Bodegas Vicente Gandía ha incorporado al museo ‘Arte en barrica’, ubicado en su Finca Hoya de Cadenas (Utiel), una barrica pintada por el artista valenciano Javier Mariscal y que refleja en sus cuatro caras el carácter mediterráneo siempre presente en la obra de este diseñador internacional.

Unidades didácticas



La obra creada por Mariscal, en la que aparecen varias personas disfrutando de una copa de vino y en cuya tapa se puede leer “Viva el vino de Vicente Gandía”, se une a las otras 21 barricas que integran la colección de Bodegas Vicente Gandía, albergada en un espacio cultural de 400 m².

El museo se divide en tres áreas (Galería del Museo, Cripta y Sala de Catas) y cuenta con barricas *customizadas* por Miquel Navarro, Carmen Calvo, Mavi Escamilla, Óscar Mora y Ramón de Soto, José Sanleón, Javier Chapa, Sebastián Nicolau, Natividad Navalón, Cuqui Guillén, Artur Heras, Monique Bastiaans, Uiso Alemany, Vicente Peris, José Morea, Joan Verdú, Cari Roig, Inma Amo y el torero Luis Francisco Esplá, así como dos barricas pintadas por reclusos de los Módulos 2 y 6 del Centro Penitenciario de Picassent.

La barrica de Mariscal se ha presentado coincidiendo con la visita del crítico estadounidense Jay Miller –encargado de puntuar los vinos españoles en la revista The Wine Advocate de Robert Parker–, que estuvo en la Finca Hoya de Cadenas para realizar una cata de los principales vinos de la bodega.

Tomado de <https://www.verema.com/blog/noticias-del-vino/930077-bodegas-vicente-gandia-incorpora-barrica-pintada-por-javier-mariscal-museo-arte>

Unidades didácticas

b.3.1. *Customiza* tu propia barrica con un motivo artístico (dibujo o imagen) y un lema breve (de tres a cinco palabras) que fomenten la cultura del vino.



Unidades didácticas

b.4. Analiza la presencia en internet de cinco entidades relacionadas con la producción vitivinícola, la enocultura y el enoturismo, a través de esta tabla. Deberás citar no solo el nombre de la entidad, sino también las URL de sus páginas web y cuentas en redes sociales.

NOMBRE DE LA ENTIDAD I	ÁMBITO	PÁGINA WEB
Denominación de Origen	Enocultura y enoturismo	https://utielrequena.org/
CUENTAS EN LAS PRINCIPALES REDES SOCIALES	Facebook	
	Twitter	https://twitter.com/doutielrequena
	YouTube	https://www.youtube.com/channel/UC-3pi8z1DmWrpB_KWsKAUcA
	Instagram	
TÍTULOS DE LAS PUBLICACIONES PROPIAS EN PAPEL	FOLLETOS	
	BOLETINES	
	REVISTAS	
DIFUSIÓN PERIÓDICA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE MASAS	PRENSA EN LÍNEA	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	RADIO	LOCAL: Onda Requena
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	TELEVISIÓN	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
MEDIO CON MAYOR REPERCUSIÓN	POR AUDIENCIA O LECTORES:	
	NÚMERO DE "LIKES":	
	NÚMERO DE SUSCRIPTORES O "AMIGOS":	
TIPO DE PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDA LA PUBLICIDAD	POR EDAD:	
	POR PROFESIÓN:	
	POR PROXIMIDAD A LA COMARCA:	

NOMBRE DE LA ENTIDAD II	ÁMBITO	PÁGINA WEB
Ruta del vino	Enocultura y enoturismo	
CUENTAS EN LAS PRINCIPALES REDES SOCIALES	Facebook	
	Twitter	
	YouTube	
	Instagram	
TÍTULOS DE LAS PUBLICACIONES PROPIAS EN PAPEL	FOLLETOS	
	BOLETINES	
	REVISTAS	
DIFUSIÓN PERIÓDICA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE MASAS	PRENSA EN LÍNEA	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	RADIO	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	TELEVISIÓN	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
MEDIO CON MAYOR REPERCUSIÓN	POR AUDIENCIA O LECTORES:	
	NÚMERO DE "LIKES":	

Unidades didácticas

	NÚMERO DE SUSCRIPTORES O "AMIGOS":
TIPO DE PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDA LA PUBLICIDAD	POR EDAD:
	POR PROFESIÓN:
	POR PROXIMIDAD A LA COMARCA:

NOMBRE DE LA ENTIDAD III	ÁMBITO	PÁGINA WEB
CUENTAS EN LAS PRINCIPALES REDES SOCIALES	Facebook	
	Twitter	
	YouTube	
	Instagram	
TÍTULOS DE LAS PUBLICACIONES PROPIAS EN PAPEL	FOLLETOS	
	BOLETINES	
	REVISTAS	
DIFUSIÓN PERIÓDICA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE MASAS	PRENSA EN LÍNEA	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	RADIO	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	TELEVISIÓN	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
MEDIO CON MAYOR REPERCUSIÓN	POR AUDIENCIA O LECTORES:	
	NÚMERO DE "LIKES":	
	NÚMERO DE SUSCRIPTORES O "AMIGOS":	
TIPO DE PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDA LA PUBLICIDAD	POR EDAD:	
	POR PROFESIÓN:	
	POR PROXIMIDAD A LA COMARCA:	

NOMBRE DE LA ENTIDAD IV	ÁMBITO	PÁGINA WEB
CUENTAS EN LAS PRINCIPALES REDES SOCIALES	Facebook	
	Twitter	
	YouTube	
	Instagram	
TÍTULOS DE LAS PUBLICACIONES PROPIAS EN PAPEL	FOLLETOS	
	BOLETINES	
	REVISTAS	
DIFUSIÓN PERIÓDICA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE MASAS	PRENSA EN LÍNEA	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	RADIO	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	TELEVISIÓN	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
MEDIO CON MAYOR REPERCUSIÓN	POR AUDIENCIA O LECTORES:	
	NÚMERO DE "LIKES":	
	NÚMERO DE SUSCRIPTORES O "AMIGOS":	
TIPO DE PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDA LA PUBLICIDAD	POR EDAD:	
	POR PROFESIÓN:	
	POR PROXIMIDAD A LA COMARCA:	

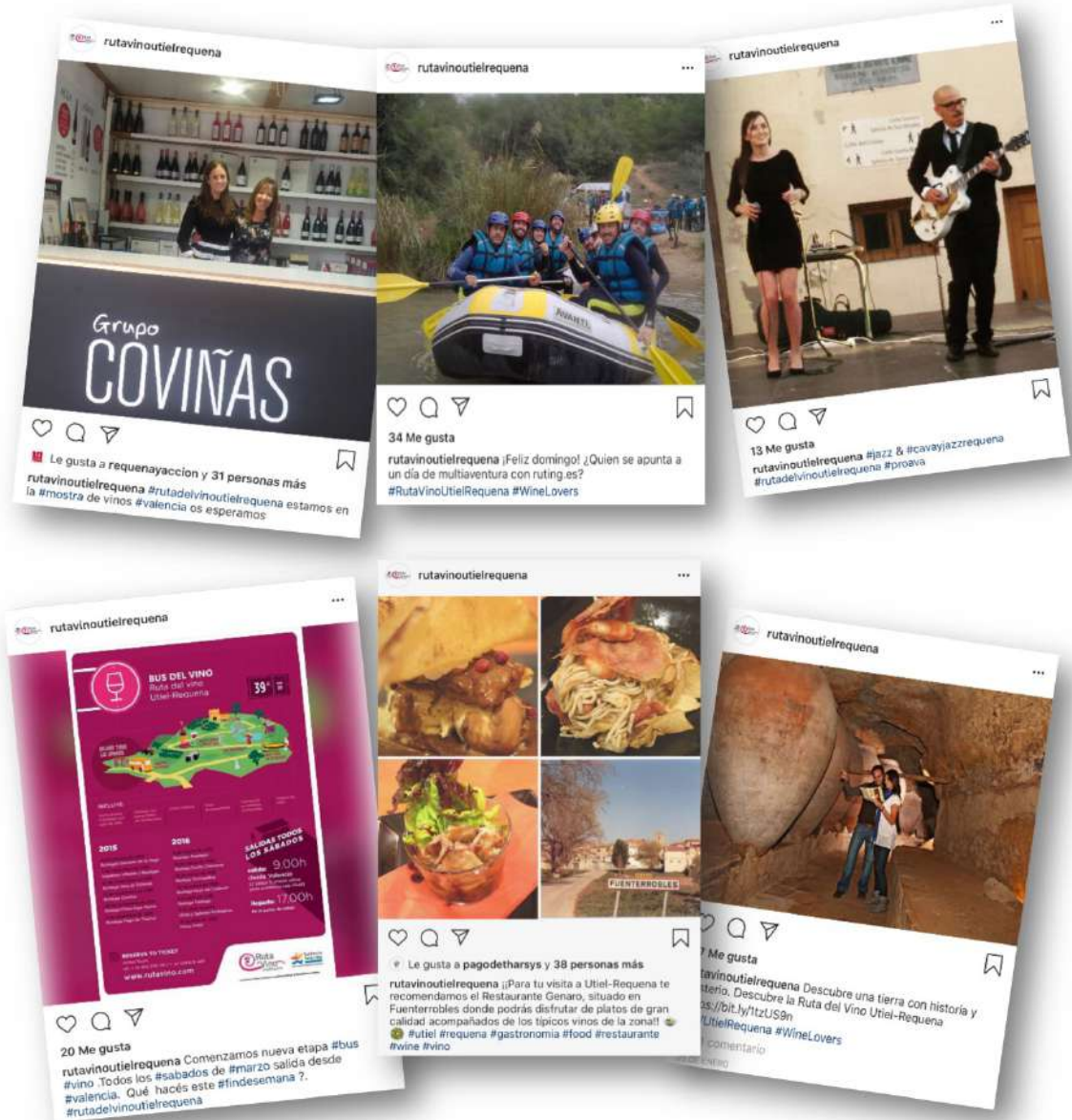
Unidades didácticas

NOMBRE DE LA ENTIDAD V	ÁMBITO	PÁGINA WEB
CUENTAS EN LAS PRINCIPALES REDES SOCIALES	Facebook	
	Twitter	
	YouTube	
	Instagram	
TÍTULOS DE LAS PUBLICACIONES PROPIAS EN PAPEL	FOLLETOS	
	BOLETINES	
	REVISTAS	
DIFUSIÓN PERIÓDICA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE MASAS	PRENSA EN LÍNEA	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	RADIO	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
	TELEVISIÓN	LOCAL:
		AUTONÓMICA:
		NACIONAL:
MEDIO CON MAYOR REPERCUSIÓN	POR AUDIENCIA O LECTORES:	
	NÚMERO DE "LIKES":	
	NÚMERO DE SUSCRIPTORES O "AMIGOS":	
TIPO DE PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDA LA PUBLICIDAD	POR EDAD:	
	POR PROFESIÓN:	
	POR PROXIMIDAD A LA COMARCA:	

b.5. Explica qué medio de comunicación, espacio web o red social sería más adecuada para captar los clientes más jóvenes, con poder adquisitivo medio (hasta 30.000 euros de renta anual) y que resida, de manera habitual, en un núcleo de población urbana.

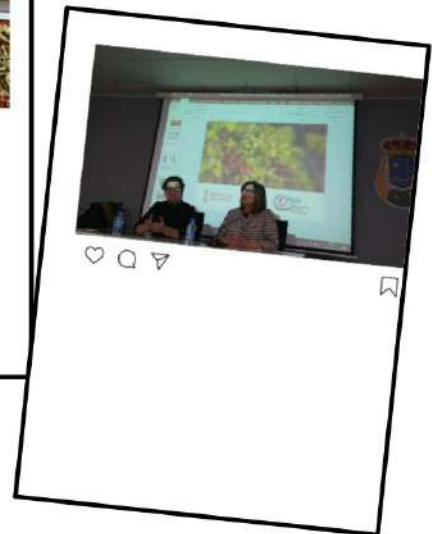
Unidades didácticas

b.6. Describe las siguientes publicaciones de la *Ruta del vino*, en Instagram, para asignarles dos #hashtags adicionales, que difundan la viticultura, enología y cultura del vino:



Unidades didácticas

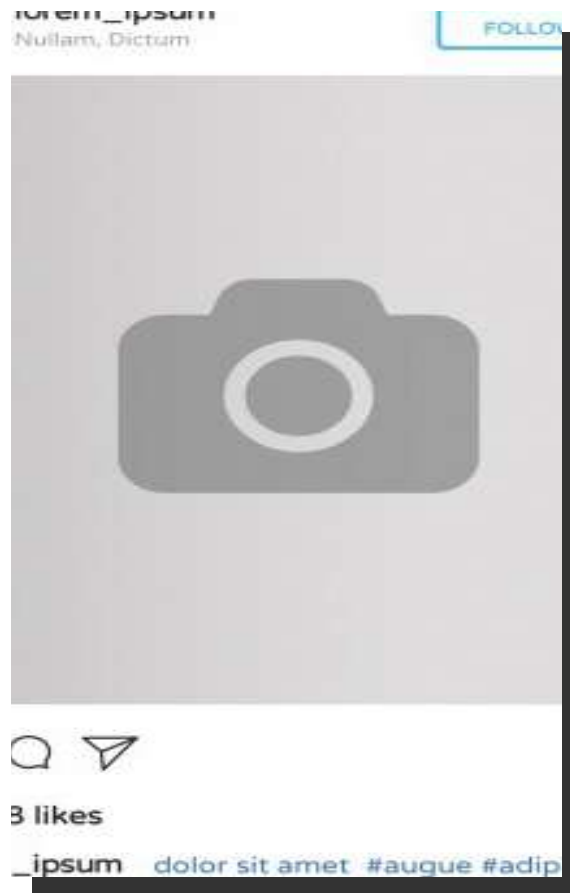
b.7. Escribe una breve descripción, de tres a cuatro líneas, sobre cada una de las imágenes que tienes a continuación, acompañadas por tres *hashtags* para cada una, con el objeto de publicarlas en la red social Instagram.



Procura utilizar un **sustantivo** para el primer *hashtag*, un **sintagma nominal** para el segundo y una **oración simple**, muy breve, para el tercero.

Unidades didácticas

b.8. Diseña tres publicaciones para tu cuenta de Instagram en la que cumplas las siguientes condiciones:



- a) Debes promocionar el *hashtag* de [#enoturismorequena](#) entre tus contactos.
- b) Añade dos o más *hashtags* o etiquetas que concreten algún aspecto relevante del enoturismo de la comarca, como [#enoculturarequena](#), [#bodegasderequena](#) o [#maridajedoutielrequena](#).
- c) Inventa un título que seduzca a tus contactos y adelante información sobre lo que has publicado. Debe ser una frase nominal, sin verbo conjugado, con una extensión de tres a cinco palabras.
- d) Escribe una breve descripción subjetiva, de entre cuatro y cinco líneas, con el fin de promocionar los servicios de enoturismo que represente la imagen. Para ello, sería aconsejable el uso del presente de indicativo, en segunda o tercera persona, además de adjetivos calificativos valorativos.

Unidades didácticas

c. CIERRE

c.1. Diseña una **ruta personalizada de enoturismo** para conocer la comarca de Utiel-Requena, para un solo día, en la que combines actividades relacionadas con la visita a bodegas, a monumentos históricos, gastronomía y disfrute de los parajes naturales que la rodean.

Para planificarla, podrás ayudarte de esta tabla:

HORARIO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	LOCALIZACIÓN

OBSERVACIONES:

Unidades didácticas

d. AMPLIACIÓN

d.1. Dissenya una ruta turística per a uns amics de La Safor, fanàtics del cava, que volen visitar la Plana d'Utiel al llarg de l'últim cap de setmana de maig. Abans d'això, caldrà recollir la següent informació:

a. Què és el cava? Com es pot diferenciar del vi?

b. Quin lloc ocupa la comarca com a zona productora de cava? Quins són els llocs que li segueixen i li succeeixen?

c. Quants cellers de la nostra comarca produeixen cava? Quines varietats de cava són les més habituals? I quines marques són les més populars?

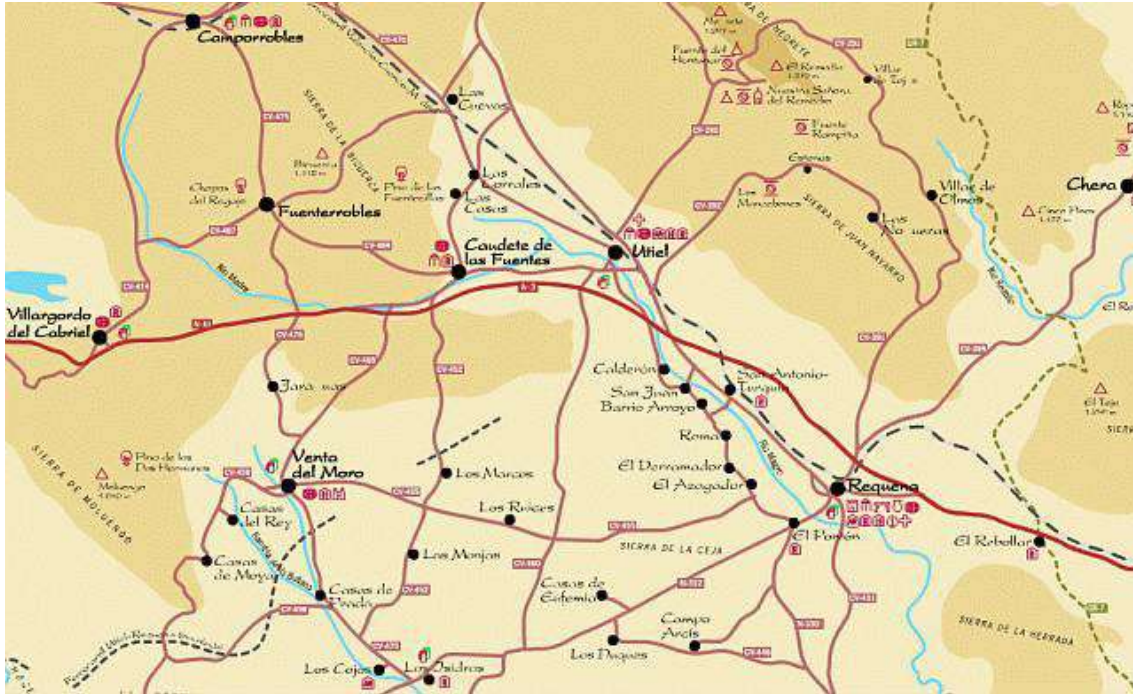
d. Quines activitats relacionades amb l'enoturisme promocionen el cava de Requena – Utiel? Quan se celebren?

e. Ara, ja pots planificar la ruta, amb el quadre que hi ha a continuació:

HORARI	ACTIVITAT	DESCRIPCIÓ	LOCALITZACIÓ

Unidades didácticas

d.2. Dibuja las **rutas personalizadas de enoturismo** que has planificado en la actividad c.1. en este mapa de la comarca. También puedes trazar, con otro color, la que has ideado para la d.1.



e. REFUERZO

e.1. Elabora un tríptico en el que resumas, con ayuda de imágenes propias, la información esencial de la ruta que has diseñado en la c.1.

e.2. Elabora un tríptic, en valencià, on expliques, amb l'ajuda d'imatges pròpies, l'informació essencial de la ruta que has dissenyat a la d.1.

f. DIVERSIDAD

f.1. Diseña una **ruta personalizada de enoturismo** para conocer la comarca de Utiel-Requena, para un solo día, en la que combines cuatro actividades relacionadas con:

- La visita a una bodega
- La visita a un monumento histórico
- Comida o almuerzo en un restaurante de comida tradicional
- Excursión a un paraje natural

Unidades didácticas

Para planificarla, podrás ayudarte de esta tabla:

HORARIO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	LOCALIZACIÓN

INFORME PREVIO PARA ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

TIPO DE ACTIVIDAD	<input checked="" type="checkbox"/> EXTRAESCOLAR <input type="checkbox"/> COMPLEMENTARIA		
DEPARTAMENTO/-S	Departamento de Lengua Castellana y Literatura. Departament de Llengua Valenciana i Literatura.		
COORDINADOR ACTIVIDAD	Héctor Monteagudo Ballesteros		
PROFESORES/-AS RESPONSABLES	Héctor Monteagudo Ballesteros y Rosa Blanes.		
COSTE APROXIMADO	50 €		
MATERIAL NECESARIO	Autobús.		
FECHA REALIZACIÓN APROXIMADA: viernes, 7 de junio de 2019.			
HORARIO ESTIMADO/ DURACIÓN: 2 horas, de 11,10h a 12,05h.			
TRANSPORTE	Sí	DESPLAZAMIENTO/ ITINERARIO	17 Km
CURSO/S - GRUPO/S: 3º PMAR		Nº ESTIMADO ALUMNOS: 14	

TÍTULO DE LA ACTIVIDAD
“Visita a la bodega redonda de Utiel”
DESCRIPCIÓN
Visita a la Bodega redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen y espacio museístico sobre la cultura del vino. Más información en https://bodegaredonda.com .
OBJETIVOS
-Conocer el pasado y presente de la cultura del vino. -Establecer contacto con las instituciones principales de la producción vinícola de la comarca. -Experimentar el enoturismo mediante la visita a uno monumentos más emblemáticos.

D) Proyecto “Enoinfluencer de las tierras del vino”

Producto final: Grabación de un clip de vídeo sobre el enoturismo en nuestra comarca para compartirlo por YouTube o Instagram.

Contexto y justificación de la tarea: el proyecto tiene como finalidad convertir a los estudiantes de 3º de PMAR en transmisores de la cultura del vino a partir de las rutas, monumentos o gastronomía que pudieran interesar a los aficionados jóvenes del enoturismo. Para ello, se servirán de sus canales personales de YouTube o de sus cuentas en Instagram para difundir los vídeos que previamente han planificado con la ayuda de las tres secuencias didácticas que han superado en esta unidad, junto con su grabación y edición, para convertirse así en los mejores “enoinfluencers” de nuestra comarca.

La valoración del proyecto se realizará mediante esta rúbrica, cuya calificación final será sobre diez puntos. Los ítems destacados en una casilla negra tendrán una ponderación doble en comparación con el resto.

Rúbrica	Sobresaliente	Suficiente	Insuficiente	Muy insuficiente	NOTA
	3	2	1	0	
A) Guión	Escriben un guion bien estructurado, redactado con estilo y que aporta contenido novedoso.	Escriben un guion estructurado, con una redacción aceptable y completo.	Escriben un guion poco estructurado, mal redactado e incompleto.	No escriben un guion.	
B) Contenidos	La calidad, cantidad y rigor del contenido dota de valor el proyecto, a la vez que favorece su propósito principal.	El contenido es suficiente y está relacionado, en mayor o menor medida, con el propósito del proyecto.	Falta contenido y el que hay no es relevante o no está relacionado con el propósito.	No hay contenido relacionado con el propósito del proyecto.	
C) Lugares	Todos los lugares responden al propósito y añaden interés o valor al proyecto.	Todos los lugares responden al propósito del proyecto.	Incluye lugares que no responden al propósito del proyecto.	No incluye lugares que respondan al propósito del proyecto.	
D) Discurso oral y actuación	Realizan un discurso oral brillante, lleno de referencias nuevas e interesantes, que enriquecen el proyecto.	Realizan un discurso oral coherente, fluido, planificado y adecuado al propósito del proyecto.	Realizan un discurso oral poco coherente, entrecortado o improvisado.	No realizan el discurso oral ni la actuación que lo acompaña.	
E) Calidad de la imagen	La calidad de la imagen favorece o mejora la factura técnica del vídeo.	La calidad de la imagen es suficiente para disfrutar del vídeo.	La calidad de la imagen dificulta seriamente la visión del vídeo.	La calidad de la imagen impide la visión del vídeo.	
F) Edición del vídeo	La edición del vídeo contribuye decisivamente al propósito del proyecto.	La edición del vídeo es adecuada y respetuosa con el propósito del proyecto.	La edición del vídeo es deficiente, apresurada o perjudica la grabación.	El vídeo no está editado.	

Unidades didácticas

G) Sonido y música	La música es idónea para vídeo, mientras que el sonido de las voces es perfectamente nítido.	La música es adecuada al vídeo, mientras que el sonido de las voces es audible y nítido.	La música dificulta o la baja calidad del sonido perjudican el vídeo.	El vídeo carece de sonido o la música impide su comprensión.	
CALIFICACIÓN FINAL					10

E) RÚBRICA PARA LA AUTOEVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

AUTOEVALUACIÓN DE LA UNIDAD Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El desarrollo de una **unidad didáctica** en el aula y la **práctica docente** deben estar indisolublemente unidas para velar tanto por la **eficacia del proceso de aprendizaje** como por el cumplimiento de los **objetivos** concretos que le marca la **programación didáctica** que actúa como marco.

El **instrumento de autoevaluación** más eficaz para valorar la complejidad de la docencia y aplicación en el aula de esta unidad didáctica es la **rúbrica**, que describe, mediante los **indicadores de éxito**, lo que se debe haber logrado al final del proceso, junto con una valoración numérica -de cada uno- que facilita medirlo de forma objetiva.

Los resultados de esta rúbrica se utilizarán para mantener o mejorar los aspectos y mecanismos que rigen esta unidad didáctica, la programación didáctica y la práctica docente.

Rúbrica de autoevaluación de la unidad didáctica y de la práctica docente	1 No logrado	2 En desarrollo	3 Logrado	4 Mejorado	NOTA		
					1t	2t	3t
A) Desarrollo de las competencias clave.	No desarrolla las competencias clave.	Desarrolla algunas de las competencias clave.	Desarrolla las competencias clave.	Desarrolla y perfecciona las competencias clave.			
B) Objetivos de la programación didáctica.	No logra los objetivos de la unidad didáctica.	Logra algunos objetivos de la unidad didáctica.	Logra los objetivos de la unidad didáctica.	Logra y mejora los objetivos de la unidad didáctica.			
C) Evaluación.	Los criterios (incluidos los de calificación), estándares, instrumentos y procedimientos de evaluación no son adecuados o no se aplican con éxito.	Algunos criterios (incluidos los de calificación), estándares, instrumentos y procedimientos de evaluación no son adecuados o no se aplican con éxito.	Los criterios (incluidos los de calificación), estándares, instrumentos y procedimientos de evaluación son adecuados y se aplican con éxito.	Los criterios (incluidos los de calificación), estándares, instrumentos y procedimientos de evaluación son adecuados y se aplican las mejoras para alcanzar mayor calidad.			
D) Aplicación y selección de los contenidos.	La selección de contenidos no es adecuada o no se respeta.	Algunos contenidos seleccionados no son adecuados o	La selección de contenidos es adecuada y se respeta en su	Se mejora y enriquece la selección con nuevos			

Unidades didácticas

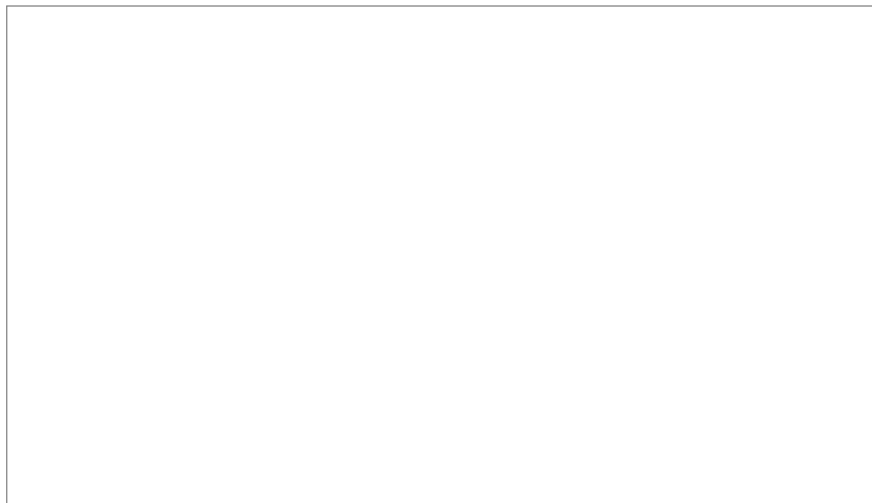
		no se respetan.	totalidad.	contenidos.			
E) Idoneidad de la metodología.	La metodología no es idónea y entorpece el aprendizaje.	La metodología no es idónea porque entorpece el aprendizaje en algunos momentos del aprendizaje.	La metodología es idónea y favorece el aprendizaje.	La metodología es idónea porque favorece el aprendizaje y fomenta la innovación en el aula.			
F) Materiales y recursos empleados.	Los materiales y recursos no son los adecuados.	Algunos materiales y recursos no son los adecuados.	Los materiales y recursos son los adecuados.	Los materiales y recursos son los adecuados y promocionan la creatividad, autonomía y motivación del alumnado.			
G) Atención a la diversidad.	No se atiende a la diversidad del aula.	Se atiende a la diversidad del aula en algunos momentos o casos.	Se atiende a la diversidad del aula.	Se atiende a la diversidad del aula mediante técnicas y estrategias adaptadas a las todas las necesidades específicas.			
H) Desarrollo temporal.	No se cumple la planificación temporal programada.	Se cumple la planificación temporal programada en una o dos semanas.	Se cumple la planificación temporal programada.	Se cumple la planificación temporal programada, con tiempo suficiente para ampliar o reforzar ciertos contenidos.			
I) Actividades de aprendizaje.	Las actividades entorpecen el aprendizaje.	Algunas actividades entorpecen el aprendizaje.	Las actividades favorecen el aprendizaje.	Las actividades favorecen el aprendizaje y despiertan la creatividad, motivación o curiosidad por nuevos saberes.			
J) Actividades extraescolares y complementarias.	Las actividades extraescolares y complementarias no son provechosas, entorpecen el aprendizaje o no están relacionadas con el currículo.	Algunas actividades extraescolares y complementarias no son provechosas, entorpecen el aprendizaje o no están relacionadas con el currículo.	Las actividades extraescolares y complementarias son provechosas, favorecen el aprendizaje y están relacionadas con el currículo.	Las actividades extraescolares y complementarias son muy provechosas, mejoran el aprendizaje y están relacionadas con el currículo.			
K) Uso de las TIC.	El uso de las TIC distrae del aprendizaje y no favorece el desarrollo de competencias.	Algunos usos de las TIC distraen del aprendizaje y no favorecen el desarrollo de competencias.	El uso de las TIC contribuye al aprendizaje y favorece el desarrollo de competencias.	El uso de las TIC contribuye decisivamente al aprendizaje y perfecciona las competencias adquiridas.			
L) Fomento y animación a la lectura.	No se fomenta o se desanima a la lectura, por la selección de	Algunas veces no se fomenta o se desanima a la lectura, por la	Se fomenta o se anima a la lectura, por la selección de títulos o por la	Se fomenta o se anima a la lectura con éxito notable, por la			

Unidades didácticas

	títulos o por la actitud del profesor.	selección de títulos o por la actitud del profesor.	actitud del profesor.	amplia selección de títulos, la actitud del profesor y la implicación de gran parte de la comunidad educativa.			
M) Puntualidad y asistencia del profesorado.	El profesorado no asiste a sus clases o llega tarde, con frecuencia.	El profesorado no asiste a sus clases o llega tarde, en algunas ocasiones no justificadas.	El profesorado asiste a sus clases y llega puntual, con regularidad.	El profesorado siempre asiste a sus clases y llega puntual.			
N) Trato directo con los estudiantes del grupo.	El trato directo con los estudiantes del grupo es inexistente, frío o bronco.	El trato directo con los estudiantes del grupo es, en ocasiones, frío o bronco.	El trato directo con los estudiantes del grupo es cordial, respetuoso, en un clima de colaboración.	El trato directo con los estudiantes del grupo es de entusiasmo y disfrute por la materia.			
Ñ) Relación del profesorado con las familias y la comunidad educativa, en general.	El profesorado no mantiene contacto con las familias o con la mayoría de la comunidad educativa.	El profesorado no siempre mantiene un contacto cordial y correcto con las familias o con la mayoría de la comunidad educativa.	El profesorado mantiene un contacto cordial y correcto con las familias o con la mayoría de la comunidad educativa.	El profesorado mantiene y promueve el contacto cordial y correcto con las familias o con la mayoría de la comunidad educativa.			
CALIFICACIÓN FINAL					/40		

**GRUPO DE TRABAJO:
CULTURA DEL VINO.**

**UNIDAD DIDÁCTICA:
CLASES DE VINO**



ÁMBITO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO

Unidades didácticas

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN.....	73
2. DEFINICIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	73
3. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DEL VINO.....	74
4. DISTRIBUCIÓN DE LOS CONTENIDOS POR BLOQUES.....	75
5. ASPECTOS DIDÁCTICOS DE LA ELABORACIÓN DEL VINO EN EL AULA	76
6. LA ELABORACIÓN DEL VINO EN EL AULA.....	95
• GENERALIDADES	
• METODOLOGÍA	
• ORGANIZACIÓN Y TRABAJO EN EL AULA	
7. ACTIVIDADES.....	99
8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	108
9. ESQUEMA ELABORACIÓN DE VINOS.....	110
10. BIBLIOGRAFÍA.....	114

Unidades didácticas

1.- INTRODUCCIÓN

El potencial didáctico de esta actividad se ve reforzado considerablemente por realizarse con alumnos de una región de arraigada tradición vitivinícola, como en el caso que aquí se describe (Requena). En primer lugar echaremos un vistazo al proceso de elaboración del vino en general, para analizar a continuación su aprovechamiento didáctico en las clases de ciencias, detallando aquellos conceptos de dichas áreas que el alumno debe manejar. Como objetivo principal podemos destacar el poner en valor la importancia de la industria vitivinícola de la zona, tanto cultural, social como económica y que los alumnos comprendan, aprendan, aprecien y respeten esta importancia.

2.- DEFINICIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Nombre de la actividad:

Elaboración y coexperimentación del vino “BOBAL”: Obtención, seguimiento y control de un vino tinto del año según el método clásico.

Perfil del alumnado: Grupo de 18 a 20 alumnos de 3º de P.MAR.. (15, 16 años) de Requena una población de la comarca valenciana de La Plana de Utiel-Requena de fuerte tradición vitivinícola.

Temporalización:

Desde el comienzo del curso hasta finales del segundo trimestre. Dos sesiones completas al principio (recepción y encubado) y otras tres más adelante (descube, trasiego y embotellado). El resto del tiempo solo requiere algunos minutos de atención en días esporádicos.

Espacio y material:

Un pequeño cuarto de material con fregadero que hará las veces de bodega. Vale perfectamente un rincón de un laboratorio. Cuba de plástico de 60 litros. Dos garrafrones de vidrio de 16 litros. Dos cestos grandes. Densímetro, balanza, pH-metro. Botellas de vidrio. Material adicional disponible en laboratorio. Opcional: pequeña prensa vertical, refractómetro, levaduras.

Metodología:

Cuando llega el tiempo de la vendimia, que aquí suele ser a mediados de septiembre, los alumnos que puedan traen a clase una bolsa con uvas tintas. Para obtener una cantidad final de 16 litros de vino (un garrafón lleno) basta con unos 30 kg (un cesto lleno). En las tareas propias de la elaboración y control participan activamente todos los alumnos.

Unidades didácticas

Cada alumno debe llevar al día en su cuaderno un apartado donde anota todas las operaciones, tablas y gráficos necesarios para controlar este proceso, tarea que se va realizando durante la clase bajo la dirección del profesor.

Durante los días que dura la actividad se hacen continuas referencias a este proceso y se proponen cuestiones y ejercicios como los que se muestra en el anexo 3. En primavera se embotella, y los alumnos se llevan de recuerdo una pequeña botella etiquetada con su vino.

Evaluación:

Se incorpora a la evaluación general de la asignatura y se basa esencialmente en la revisión del cuaderno, la resolución de cuestiones y ejercicios en clase, y la actitud y participación mostradas durante la actividad (los criterios de evaluación se detallan en el punto 8).

3.- GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DEL VINO

3a) Recepción de la vendimia

La vendimia llega a la bodega donde se evalúa su estado y se miden entre otros parámetros su azúcar y acidez. Primero se hace el despalillado, separando el raspón de los granos de uva, que son inmediatamente estrujados (excepto si la vinificación va a ser por maceración carbónica). La pasta obtenida formada por el mosto, la pulpa y los hollejos se somete, si es necesario, a las correcciones de azúcar o acidez, y a un primer sulfitado que asegure una fermentación sin alteraciones químicas o microbianas indeseadas. En este punto la vinificación toma dos rutas distintas según se trate de hacer vinos blancos o tintos.

3b) Vinificación en tinto o en blanco

Aunque son posibles muchas soluciones intermedias, el vino tinto se obtendrá a partir de variedades de uvas tintas y realizando la fermentación alcohólica del mosto en presencia de los hollejos, que contienen toda la materia colorante, es decir: fermenta en maceración. El vino blanco se obtendrá a partir de uvas blancas o incluso tintas pero evitando en todo caso el contacto del mosto con el hollejo durante el encubado, es decir, sin maceración, dejando fermentar el mosto limpio.

3c) Fermentación alcohólica

En cualquiera de los casos la fermentación alcohólica debe estar asegurada bien por la presencia de levaduras naturales presentes en la vendimia o bien haciendo una siembra de levaduras en el momento del encubado. Durante la fermentación, el azúcar del mosto (glucosa y fructosa principalmente) se va trans-

Unidades didácticas

formando gradualmente en etanol por acción de las levaduras (Saccharomices) en condiciones anaerobias, además de otros procesos secundarios que determinan la singularidad de cada vino. Al cabo de unos días, cuando la fermentación alcohólica haya terminado, se procede al descube de lo que ya podemos denominar vino. En el caso del tinto se somete ahora al prensado para terminar de extraer el vino que empapa los hollejos.

3d) Acabado del vino

El vino recién hecho está turbio y sin acabar, por lo que se pasa a unos nuevos depósitos donde bien se le dejará hacer la fermentación maloláctica o bien se impedirá ésta, y se someterá a diferentes operaciones físicas como pueden ser la clarificación, el filtrado o la estabilización por frío con el objetivo de conseguir la estabilidad física, química y biológica, y dejarlo perfectamente limpio sin posos ni partículas en suspensión. El vino finalmente obtenido podrá ya ser embotellado o se podrá iniciar un posterior proceso de crianza.

4.- DISTRIBUCIÓN DE LOS CONTENIDOS POR BLOQUES

BLOQUE 1: LA VID

BL 1.1: características de la vid.

BL 1.1.1: ¿Cómo es la vid?

BL 1.1.2: ¿Cómo es la uva?

BL 1.1.3: El cultivo de la vid.

BL 1.2: Variedades y tipología.

BL 1.2.1: Variedades de cepas.

BL 1.2.2: Clarificación según las hojas.

BL 1.2.3: Clasificación según los racimos.

BL 1.3: Ciclo biológico.

BL 1.3.1: Fases del ciclo biológico de la vid.

BLOQUE 2: EL LABORATORIO

BL 2.1: Los materiales.

BL 2.2: Las normas de laboratorio.

BLOQUE 3: PROCEDIMIENTOS APLICADOS A LA ENOLOGÍA.

BL 3.1: Métodos de resolución de problemas

BL 3.1.1: Conceptos físicos.

BL 3.1.2: Conceptos químicos.

BL 3.1.3: Conceptos biológicos.

BL 3.1.4: Conceptos matemáticos.

Unidades didácticas

BL 3.2: Medición y unidades de medida.

BL 3.3: Aplicación práctica.

BL 3.4: Interpretación de resultados.

BLOQUE 4: PROCESO DE VINIFICACIÓN EN LABORATORIO.

BL 4.1: La materia prima.

BL 4.1.1: Recepción de la vendimia.

BL 4.1.2: Despalillado y estrujado.

BL 4.1.3: Encubado.

BL 4.1.4: Sulfitado.

BL 4.2: Proceso de elaboración.

BL 4.2.1: Fermentación alcohólica y maceración.

BL 4.2.2: Descube y prensado.

BL 4.2.3: Clarificación.

BL 4.2.4: Almacenado y estabilización.

BL 4.3: El producto final.

BL 4.3.1: Embotellado.

BL 4.3.2: Etiquetado.

5.- ASPECTOS DIDÁCTICOS DE LA ELABORACIÓN DEL VINO EN EL AULA

La conveniencia de realizar una actividad práctica basada en la elaboración del vino o en cualquier otro aspecto del mismo vendría determinada por el hecho de que el mundo del vino esté bien arraigado en el lugar. Estamos hablando del caso en que los alumnos vivan en un entorno en el que el vino esté presente en su familia, y en la cultura, tradición y economía de su comarca. De este modo la viña y el vino adquieren un potencial motivador que despierta el interés del alumnado y le permite aportar al grupo sus habilidades y conocimientos previos, predisponiéndolo de esta manera a aprender y aplicar los contenidos del currículum que se pretenden enseñar.

Si nos fijamos en la orientación científico-tecnológica del tema se pueden distinguir varios aspectos interesantes para desarrollar actividades prácticas en el aula:

- Ciclo biológico de la vid. Seguimiento y control de la maduración de la uva.
- Elaboración del vino.
- Análisis del vino.
- Otros aspectos (alimentación y salud, economía y estadística, etc).

Unidades didácticas

Estos contenidos se han distribuido por bloques en el punto anterior.

A continuación, destacaremos algunos aspectos didácticos importantes de cada uno de ellos.

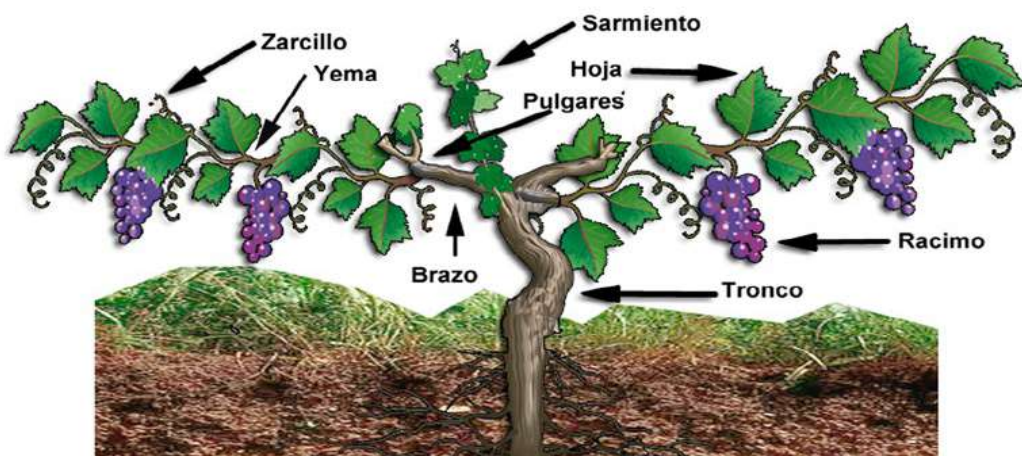
5a) BLOQUE 1: CARACTERÍSTICAS Y CICLO BIOLÓGICO DE LA VID

BL 1.1: Características de la vid:

BL 1.1.1: ¿Cómo es la vid?

Veamos exactamente cómo es la vid. Su nombre científico es *Vitis vinífera* y existen una 66 especies o tipos de parras diferentes de la misma familia:

- Sus **raíces** se extienden bajo tierra en todas las direcciones.
- El **tronco** es retorcido y rugoso. Suele ser muy corto y leñoso.
- Las **ramas o tallos** se llaman sarmientos y pueden ser muy largas (hasta más de veinte metros). A medida que crecen adquieren un tono marronoso más claro.
- **Las hojas**, que por encima son lisas y de color verde vivo, por debajo son ligeramente peludas y de color verde claro. Comúnmente se les denomina pámpanos. En otoño, justo antes de caer se vuelven de un color amarillento.
- **Los zarcillos**, que son filamentos que se enrollan en espiral en su base, permiten a la vid o parra permanecer unida en poco espacio. Con ellos la planta pueden trepar, pero normalmente al no tener a que agarrarse se despliegan por el suelo.
- **Sus flores** son de 5 pétalos y en verdad, no son muy bonitas. Surgen en primavera y su color es entre verde y amarillo. Finalmente, las flores se convierten en el fruto, de color amarillo, azulado o negro: **la uva**.



Unidades didácticas

BL 1.1.2: ¿Cómo es la uva?

La vid es la planta que produce uva. El color puede variar, pero el fruto siempre es uno de los mejores que encontramos en la mesa durante el caluroso transcurrir de los veraniegos meses de junio, julio, agosto y septiembre. Los diferentes **colores de la uva** son:

- Uva blanca
- Uva negra
- Uva roja
- Uva rosada
- Uva amarilla

La uva se presenta en forma de racimos, formados por la unión de varios granos. El color de dichos granos, como ya hemos dicho, puede ser muy diverso, así como sus formas y dimensiones.

1. Hay granos pequeños, como los que sirven para elaborar las uvas pasas.
2. Granos medianos, por ejemplo los de las uvas para vino.
3. Granos gruesos, típicos de las uvas de mesa.

En cuanto a **su forma**, los granos pueden ser redondos, ovalados e incluso retorcidos.

La uva, aplastada y puesta a fermentar en grandes recipientes o depósitos (antes en tinajas o cubas). Después de cierto tiempo produce un líquido con sabor y olor característicos: es el vino, una de las más antiguas, apreciadas y nunca suficientemente ponderadas bebidas del hombre.

BL 1.1.3: ¿Cómo es el cultivo de la vid?

La vid se cultiva en los países del mar Mediterráneo, Japón y Estados Unidos, principalmente, aunque también existe en otros países.

Como decía Virgilio, el gran poeta latino, a la vid le gustan las colinas y el sol. Efectivamente, de los **viñedos** situados en las colinas se obtienen los vinos más apreciados, habitualmente más fuertes que los demás.

El cultivo de esta planta requiere muchos cuidados, pues suelen ser atacada por plagas, especialmente el conocido y temible mildiu, el oidium,... (aunque quizás la más conocida fue la filoxera, que obligó a principios de siglo pasado a cambiar el sistema de cultivo de la vid).

Por tal razón, los agricultores recurren a productos químicos que eviten la aparición de estas enfermedades en sus campos.

Unidades didácticas

BL 1.2: VARIEDADES Y TIPOLOGÍA

BL 1.2.1: Variedades de cepas:

- **Airén:** Es la uva mayoritaria de los vinos blancos manchegos y la de mayor volumen de vino monovarietal a nivel mundial.
- **Albariño:** Se produce principalmente en la costa atlántica de Galicia. Propia de zonas frías y húmedas.
- **Bobal:** Variedad de uva tinta. Es la variedad autóctona de esta comarca.
- **Godello:** Se cultiva en Valdeorras, provincia de Orense.
- **Macabeo-Viura:** Variedad básica de los blancos riojanos de calidad, así como de los cavas.
- **Moscatel:** Básicamente se elabora en mistela. Se cultiva principalmente en la Comunidad Valenciana, Cádiz, Málaga y la cuenca media del Ebro.
- **Palomino:** Es la variedad por excelencia de Jerez. Orense, León y Valladolid son otras provincias donde se cultiva el Palomino.
- **Parellada:** Se cultiva en las zonas altas de Cataluña. Actúa como uva complementaria en la elaboración de los cavas.
- **Pedro-Ximenez:** Crece principalmente en las provincias de Córdoba y Málaga.
- **Treixadura:** Es otra uva gallega semejante al albariño pero menos glicérica y refinada. Es la uva tradicional del Ribeiro.
- **Verdejo:** La uva blanca de Rueda, de la Ribera del Duero y de otras áreas de Castilla.
- **Xarel-lo:** Se complementa muy bien con otras variedades sobre todo en la elaboración de los cavas.

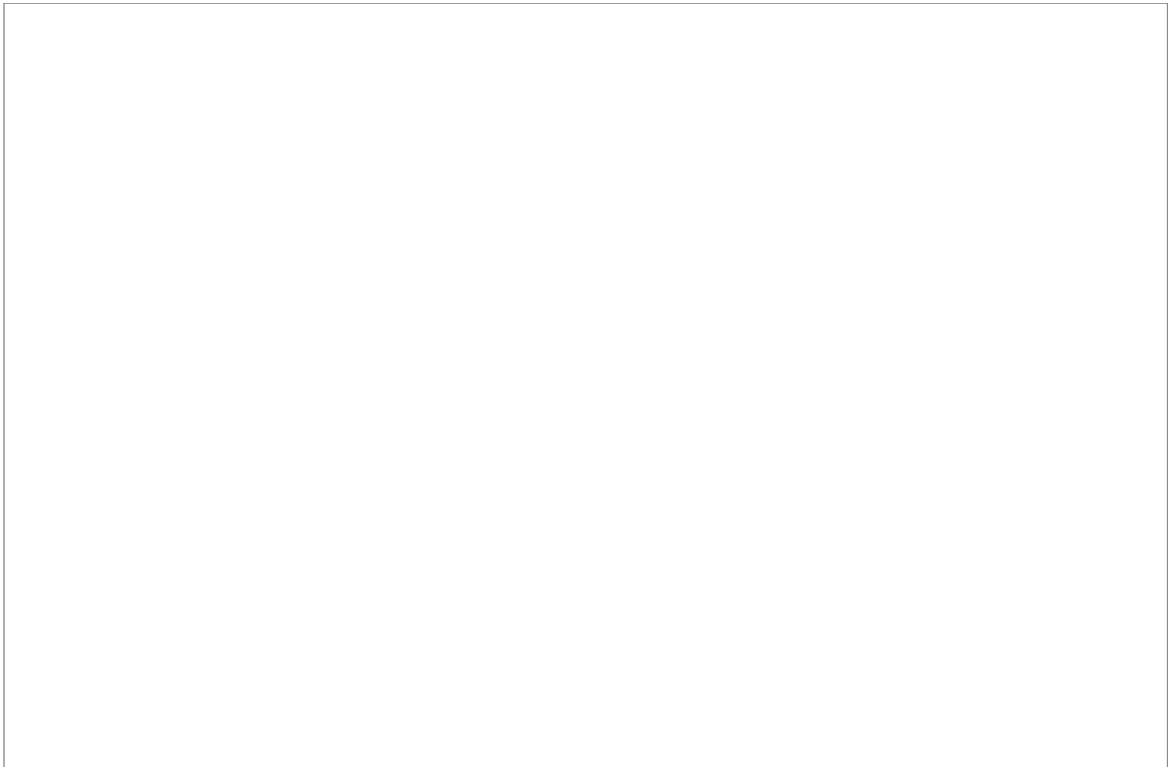
Unidades didácticas

BL 1.2.2: Variedades de cepas según sus hojas:

A modo de ejemplo, algunas de las diferentes hojas, son:



BL 1.2.3: Variedad de uva según sus racimos:



Unidades didácticas



BL 1.3: Ciclo biológico de la vid:

BL 1.3.1: Fases.

Son siete las fases del ciclo biológico de la Vid: Reposo vegetativo, Desborre, Brotación, Floración y Cuajado, Envero, Maduración y Caída de la Hoja.

La vid es una planta con un ciclo característico en zonas templadas que se inicia con el reposo y posterior desborre a finales de invierno y principios de la primavera para concluir con la caída de la hoja en el otoño.

Sus fases son las siguientes:

1.Reposo vegetativo.

Parte del otoño y todo el invierno. Aspecto de la planta: tronco con brazos y sarmientos, solo la parte leñosa, no hay hojas ni ninguna estructura verde vegetal. Causa: temperatura del suelo $<10^{\circ}$, no hay posibilidad de absorción por parte de las raíces de los nutrientes del suelo.

2. Desborre.

Finales de invierno y principios de primavera. Aspecto de la planta: las yemas de la planta empiezan a hincharse, a formar una "borra" donde va toda la información cromosómica, diferenciada en hojas, tallos, hojas y racimos, todos ellos diminutos. Causa: aumento de la temperatura por encima de 10° , empieza la función de absorción por parte de las raíces de la planta.

Unidades didácticas

3. Brotación.

Inicios de primavera. Toda esa estructura diminuta empieza a desarrollarse: primero salen las hojas que se extienden posteriormente, después se ven racimillos muy pequeños. Causa: las temperaturas primaverales. El desarrollo será más rápido dependiendo del número de horas de insolación y del agua disponible.

4. Floración y Cuajado.

Avanzada la primavera. Se desarrollan flores hermafroditas muy pequeñas que tras su polinización, normalmente por parte de insectos, cuajan en el fruto, que al principio son pequeñas bayas con forma y tamaño de guisante.

5. Envero.

A mediados del verano. El grano tipo guisante empieza a aumentar de tamaño y posteriormente de color: de verde a amarillento en uvas blancas y a amoratado en las tintas.

Este proceso dura unos 15 días y coincide con el inicio del agostamiento (los tallos herbáceos pasan a leñosos). Es muy importante esta fase, es el inicio de la maduración, donde se producen los cambios más importantes en las uvas.

6 La Maduración.

Desde mediados de verano a inicios de otoño. El periodo más importante que determina la calidad de la cosecha. La uva aumenta continuamente de tamaño, va perdiendo la mucha acidez que tenía hasta ese momento y va acumulando cada vez más azúcares. La cantidad de azúcar determina la cantidad de alcohol que posteriormente tendrá el vino de esas uvas. Al final de este periodo se produce la Vendimia.

7 Caída de la Hoja.

Entre uno y dos meses después de la vendimia. Las condiciones atmosféricas conducen a una menor actividad en la planta, se ralentiza la absorción de nutrientes por parte de las raíces.

Las hojas dejan de tener la actividad intensa que tenían en primavera y verano (se tornan de un color marrón o rojizo) y llega un momento en que caen. A partir de aquí se da la parada invernal, completando el ciclo de un año de la vid.

Unidades didácticas

5b) BLOQUE 2: EL LABORATORIO.

BL 2.1: Materiales de laboratorio.

Un aspecto didáctico importante, dentro del ámbito científico-tecnológico, es conocer y manejar las herramientas que tenemos a nuestra disposición para resolver problemas de la manera más rápida y eficiente posible ya sean formularios, conceptos o, como en este caso, la organización del laboratorio de ciencias: nombre de los materiales, para qué utilizamos cada uno de ellos, limpieza y mantenimiento...

Los materiales más habituales en el laboratorio de ciencias son:



Unidades didácticas

Los instrumentos de laboratorio

La siguiente descripción de algunos instrumentos de laboratorio se presenta en orden alfabético.

Agitador: Es una varilla de vidrio usada para mezclar sustancias; existen agitadores de distintos diámetros y longitudes.

Caja de Petri: Recipientes redondos en diferentes medidas utilizados para preparar cultivos de bacterias y hongos, así como para la selección de muestras de tejidos de animales o vegetales.

Cristalizador de vidrio: Se utiliza para preparar cultivos y diversas soluciones, así como para observar el proceso de las sustancias que producen reacciones (reactivos).

Cubreobjetos: Una laminilla de cristal que cubre la muestra que será observada en el microscopio.

Embudos: Los embudos son utensilios de gran apoyo para verter líquidos de un recipiente a otro; existe una gran diversidad de modelos de embudos, la variedad, largo, grosor y material se basa a la función que desempeñan.

Embudos de seguridad: Son de vidrio, sirven para la separación de líquidos por medio de una llave intermedia que cierra el paso a la sustancia que debe separarse del resto de la mezcla.

Escobillones de cerda: Se utilizan para lavar los tubos de ensaye, frascos y son indispensables para mantener la limpieza de los utensilios de laboratorio.

Escurridera: Es un receptáculo de madera en el cual se colocan vasos, matraces y tubos de ensaye para evitar que se rompan.

Gradilla: Son pequeñas bases de madera, lámina o alambre galvanizado que sirven para colocar los tubos de ensayo mientras se realiza el experimento.

Guantes: Son protectores para las manos de hule látex de las sustancias corrosivas que producen en la piel quemaduras o bien, favorecen mejor manejo de los utensilios de vidrio, evitando que se resbalen de las manos.

Lámpara de alcohol: Es un recipiente de vidrio con un poco de alcohol, una mecha, un tapón de rosca agujerado por donde salga la mecha y un tapón para cubrir la mecha después de haberla usado.

Matraz Erlenmeyer: Frasco de vidrio graduado en forma de cono con fondo plano en presentación de diversos tamaños; se usa para calentar sustancias en el mechero de Bunsen.

Unidades didácticas

Matraz Florencia: Frasco de vidrio plano con forma esférica y un largo cuello. Se usa para calentar sustancias al igual que el matraz Erlenmeyer.

Mortero con mano: Un recipiente de porcelana usado para triturar sustancias y combinarlas en el proceso de un experimento. La mano por lo regular es de vidrio.

Pipeta: Es un tubo de cristal abierto de ambos lados y sirve para extraer pequeñas cantidades de líquido para combinarlo con otras sustancias o mezclas.

Pipeta graduada: Es un tubo de cristal graduado en milímetros que permite conocer la cantidad de líquidos que se transfiere a otras sustancias o mezclas.

Portaobjetos: Laminillas de cristal con ligeras hendiduras o sin ellas en algunos casos; que sirven para depositar sustancias que serán observadas a través del microscopio.

Probeta graduada: Tubo de cristal graduado en centímetros cúbicos que se emplea para medir la cantidad de líquidos usados en el experimento.

Soporte universal: Es una estructura metálica de forma rectangular o triangular útil para fijar o colocar en ella los anillos o pinzas de bureta en donde se colocarán los recipientes a calentarse durante la práctica de laboratorio.

Tapón perforado de plástico con dos orificios

Termómetro de mercurio: Termómetro de cristal graduado para registrar las distintas temperaturas de los reactivos.

Triángulo de cristal: Se usa para impedir la salida de pequeñas porciones de sustancias que luego depositadas en otros recipientes.

Tubo conectar de vidrio en forma de Y y T: La función de estos conectores es unir sustancias que se encuentran colocadas en distintos recipientes.

Tubo con pie para fermentación: Es un tubo de cristal graduado o no, sirve para fermentar las levaduras.

Tubo de ensayo: Un tubo de vidrio de varias medidas que sirve para contener pequeñas cantidades de sustancias.

Tubo de seguridad: Es un tubo con forma de recipiente y cuando se tapa la boca del tubo queda sellado herméticamente, no permite la salida de olores.

Vaso de precipitado: Es un recipiente de vidrio o plástico que se encuentra graduado y tiene un pico que facilita el manejo de los líquidos.

Unidades didácticas

Vidrio de reloj: Es una base de vidrio circular que sirve para separar o mezclar sustancias; también sirve para cubrir de manera provisional los vasos de precipitados.

BL 2.2: LAS NORMAS DEL LABORATORIO.

Otra cuestión importante a tener en cuenta cuando trabajamos en laboratorio es la seguridad. Para minimizar el riesgo de cortarnos, quemarnos, intoxicarnos o producir un mal mayor en el laboratorio, a otras personas o a nosotros mismos debemos conocer, seguir y respetar las normas básicas de laboratorio.

Las medidas de seguridad en el laboratorio escolar son:

- Usar bata de algodón blanca en el momento de iniciar una práctica de laboratorio, la cual evita salpicaduras de sustancias corrosivas.
- Atender las explicaciones del profesor en el seguimiento de una práctica en el laboratorio.
- Antes de realizar una práctica cerciorarse de la absoluta comprensión del desarrollo de la misma. En caso necesario preguntar al profesor las dudas resultantes.
- Usar franelas grises limpias y secas para limpiar los líquidos que se derramen sobre la mesa de trabajo.
- Usar telas blancas para secar el material de laboratorio: equipo y utensilios de la práctica.
- Conocer el manejo y procurar la conservación en buen estado de las instalaciones de agua, electricidad, drenaje y gas.
- Conocer el manejo adecuado de los aparatos, los instrumentos, las sustancias y los diversos materiales que se encuentran en el laboratorio.
- Realizar con responsabilidad y seriedad las actividades desarrolladas en el laboratorio.
- Al iniciar la práctica, rotular los recipientes con sustancias para evitar errores que desencadenen un accidente.
- Lavarse las manos antes y después de realizar un experimento.
- Usar guantes en la práctica; de igual manera recoger el cabello largo con una cinta para mayor seguridad en el desarrollo de la práctica.

Unidades didácticas

5c) BLOQUE 3 : CONTENIDOS DE MATERIAS DE CIENCIAS DIRECTAMENTE IMPLICADOS EN LA ELABORACIÓN DEL VINO

BL 3.1: Contenidos científicos.

En el cuadro adjunto se muestra una lista de los contenidos conceptuales, procedimientos y actitudes que están implicados de forma directa en esta actividad:

CONCEPTOS			
FÍSICA	QUÍMICA	BIOLOGÍA	MATEMÁTICAS
<ul style="list-style-type: none">• Masa, volumen• Densidad• Refracción• Fenómenos hidrostáticos• Convección y difusión	<ul style="list-style-type: none">• Sistemas materiales: disolución, suspensión, dispersión coloidal• Concentración• Acidez, pH• Neutralización• Oxidación –reducción• Ecuación química. Ajuste Fórmula química y nomenclatura• Reacción exotérmica• Solubilidad de gases• Glúcidos y ácidos orgánicos	<ul style="list-style-type: none">• Procesos aeróbicos y anaeróbicos: Fermentación, podredumbre, picado.• Maduración del fruto• Catálisis enzimática• Racimo y baya: morfología y composición.• Hongos y bacterias: levaduras, bacterias lácticas y acéticas	<ul style="list-style-type: none">• Análisis matemático de los datos obtenidos.• Representación de los datos en gráficas.• Representación de los datos en diagramas.• Manejo de tablas estadísticas.• Resolución de problemas de mezclas.• Destrezas y manejo del cálculo matemático.

PROCEDIMIENTOS	
TÉCNICAS INSTRUMENTALES	TÉCNICAS DE CÁLCULO
<ul style="list-style-type: none">• Pesadas con la balanza• Medida de temperatura con termómetro• Medida de densidad con densímetro• Refractometría• Medida de pH con pHmetro o indicadores.• Separaciones por decantación (clarificación y trasiego) y filtración.• Extracción sólido-líquido (maceración)• Observación de microorganismos al m.o.• Análisis volumétrico (acidez total, acidez volátil, sulfuros, azúcares..)	<ul style="list-style-type: none">• Cálculos de concentración y dilución• Cálculo y estimación de volúmenes y capacidades• Proporciones, reglas de tres y porcentajes (grado alcohólico y disoluciones)• Conversión de unidades de medida• Análisis de información a partir de tablas, gráficas y ecuaciones.

Unidades didácticas

ACTITUDES

- Trabajo colaborativo y ordenado en equipo . Reparto de tareas.
- Anotación y análisis de información en un cuaderno de laboratorio.
- Importancia de la limpieza, orden y buen estado del material en todo el proceso.
- Establecer criterios acerca del nivel de precisión en distintos cálculos o estimaciones.
- Valorar la conexión de la elaboración del vino con la realidad sociocultural del entorno.
- Aplicar conocimientos y habilidades propios del alumno en las materias de estudio.
- Integrar contenidos adquiridos en diferentes materias en un único proyecto, relacionándolos entre si y comprobando su aplicación práctica.

BL 3.2: Medición.

Cuando trabajamos con magnitudes continuas y sus unidades de medida solemos cometer errores debidos al redondeo numérico y al nivel de precisión de los instrumentos de medida. Estos errores no se pueden evitar, aunque sí los podemos controlar. Para ello hemos de ser muy cuidadosos y precisos a la hora de hacer cualquier medición.

Las unidades de medida en el S.I. De algunas magnitudes son:

Magnitudes físicas y unidades derivadas del sistema internacional (SI)		
Magnitud	Unidad	Símbolo
Área (S)	metro cuadrado	m ²
Volumen (V)	metro cúbico	m ³
Densidad (d, ρ)	kilogramo por metro cúbico	kg/m ³
Velocidad (v)	metro por segundo	m/s
Aceleración (a)	metro por segundo cuadrado	m/s ²
Fuerza (F)	Newton	N
Presión (P)	Pascal	Pa
Energía (E)	Julio	J
Trabajo (W)	Julio	J
Potencia (P)	Watio	W
Carga eléctrica (q)	Culombio	C
Resistencia eléctrica (R)	Ohmio	Ω
Voltaje (V)	Voltio	V

Unidades didácticas

BL 3.3: Aplicación práctica.

En este apartado los alumnos aplicarán los contenidos aprendidos a los datos obtenidos en el bloque 4: Proceso de vinificación.

BL 3.4: Interpretación de resultados.

Ningún proceso de experimentación está completo si no somos capaces de interpretar y extraer las conclusiones adecuadas de los datos obtenidos y de los distintos cálculos realizados a partir de ellos.

Así, los alumnos, han de detectar los posibles errores cometidos durante el proceso, detectarlos a tiempo y corregirlos, o poder determinar las causas de un producto final defectuoso.

5d) BLOQUE 4: PROCESO DE VINIFICACIÓN EN LABORATORIO.

BL 4.1: La materia prima.

Se trata de controlar la materia prima en los primeros pasos del proceso para controlar posibles errores en el producto final.

BL 4.1.1: Recepción de la vendimia (1º día).

Los racimos recién vendimiados llegan a clase en la fecha y hora concertada. Nada más llegar se evalúa su estado y se procede a medir los parámetros que se especifican a continuación. Se anota todo en un “diario de bodega” donde registraremos todas las operaciones, cálculos y medidas del proceso desde el comienzo hasta el final.

Variedad de uva, procedencia y hora de llegada.

Peso total: Nos permite hacer una previsión de la cantidad de vino que vamos a obtener (teóricamente 25 kg de uva para 16 L de vino).

Temperatura: Medida directamente en el interior de los racimos de uva recién recibidos. Si es alta puede advertirnos de un mal estado o prefermentación.

Estado sanitario: Su evaluación nos advierte sobre la calidad del producto final y debe tenerse en cuenta para dosificar el sulfuroso.

Peso de 100 granos: Sirve como estimación del tamaño medio del grano de uva.

pH: Importante para la estabilidad microbiológica, extracción del color, sabor y dosificación del sulfuroso.

Unidades didácticas

Azúcar o grado alcohólico probable: Permite predecir aproximadamente el grado alcohólico del vino que se obtendrá al final. Se puede medir por dos procedimientos:

- a) Por el índice de refracción del mosto (observando una gota en un refractómetro).
- b) Por la densidad del mosto (introduciendo un densímetro en una probeta llena). Consultando las tablas enológicas (anexo 1) se pueden hallar azúcar, densidad, refracción o grado probable a partir de la medida de cualquiera de ellas. La relación se basa en la equivalencia teórica: 17 g/L de azúcar = 1% Vol de alcohol en vino.

BL 4.1.2: Despalillado y estrujado (1º día).

Con esta operación se arranca el grano de uva del raspón a la vez que se exprime para romper el hollejo y liberar la pulpa y parte del mosto.

De este modo se facilitará la fermentación de éste y la extracción del color. El raspón se desecha para que no aporte sustancias indeseables durante la fermentación.

Para poca cantidad (30 kg) esta operación se puede hacer perfectamente a mano durante una hora, mientras se miden los parámetros de la vendimia y se prepara el inminente encubado.

BL 4.1.3: Encubado (1º día).

La pasta procedente del estrujado, constituida por mosto, pulpa, hollejo y pepitas se deposita inmediatamente en la cuba o depósito en el que va a realizar la fermentación. Se remueve para homogeneizar y se toma ahora la muestra para medir el pH y la densidad para averiguar su azúcar y grado probable.

BL4.1.4: Sulfitado (1º día).

Inmediatamente después del encubado se procede a la primera adición de anhídrido sulfuroso (SO_2). En este caso a partir de su sal, el metabisulfito de potasio ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$), que aproximadamente rinde un 50% en SO_2 .

El sulfuroso actúa principalmente como antioxidante y antiséptico.

Es un aditivo casi indispensable que, correctamente dosificado, evita la pérdida del color y aromas por oxidación, asegura la estabilidad y conservación del vino evitando la proliferación de microorganismos indeseables, y regula el desarrollo de las fermentaciones alcohólica y maloláctica.

Unidades didácticas

El sulfitado debe de hacerse en varias fases y en dosis correctamente ajustadas:

1- Antes de la fermentación. La dosis se ajusta en función del estado sanitario, el pH y la temperatura observadas en la recepción de la vendimia.

2- Al finalizar la fermentación.

3- Antes del embotellado.

Para este primer sulfitado se calcula la dosis recomendada para nuestras uvas, se pesa la cantidad de metabisulfito de potasio necesaria y se añade a la cuba poco a poco y removiendo constantemente para homogeneizar.

BL 4.2: Proceso de elaboración.

Se trata de determinar los pasos a seguir y las medidas que se deben realizar para la obtención de los datos necesarios para seguir el control del proceso.

BL 4.2.1: Fermentación alcohólica y maceración (3º o 4º día).

El mosto encubado y sulfitado se deja reposar en la cuba parcialmente tapada en un lugar templado, esperando el inicio espontáneo de la fermentación. La fermentación alcohólica es un conjunto de procesos bioquímicos complejos que hacen que el mosto se transforme en lo que denominamos vino. Esencialmente consiste en la transformación de los azúcares (glucosa y fructosa mayoritariamente) del mosto de la uva en alcohol etílico (etanol), con el desprendimiento de dióxido de carbono y liberación de energía en forma de calor.

Esta transformación se debe a la acción anaerobia de las levaduras, hongos unicelulares que en ausencia de oxígeno son capaces de metabolizar el azúcar. La fermentación normalmente se inicia de forma espontánea al cabo de dos a cuatro días del encubado, ya que las levaduras autóctonas del viñedo están presentes en la vendimia adheridas al exterior de los hollejos. Si al cabo de este tiempo no observásemos el arranque de la fermentación, deberemos provocarla con una siembra de levaduras liofilizadas activadas previamente en un vaso de agua azucarada a 40°C (2 g de levaduras por 10 L de mosto).

Como lo que se trata aquí es de hacer un vino tinto, es fundamental la maceración; es decir, que la fermentación se haga en presencia de los hollejos, ya que éstos además de los aromas propios de la variedad, contienen la totalidad de los polifenoles que son los responsables del color y el cuerpo del vino. La fermentación dura entre 5 y 10 días, dependiendo de factores como las levaduras, las uvas o la temperatura. Durante esta fase el mosto eleva su temperatura por el calor

Unidades didácticas

desprendido, el color se va haciendo más intenso y se produce un abundante burbujeo debido al desprendimiento del CO₂. Da la impresión de que el vino hierve.

El tiempo de maceración puede alargarse o acortarse a voluntad eligiendo el momento del descube. Hay que tener en cuenta que el tiempo de encubado favorece la intensidad de color y el cuerpo del vino. Mientras dure el encubado es necesario hacer a diario algunas operaciones y medidas:

1- **Bazuqueo:** Hundir el sombrero que se forma en la superficie y remover bien para evitar que se resequen los hollejos y facilitar la extracción de su materia colorante. En la bodega industrial se hacen remontados.

2- **Control de la densidad:** El mosto (disolución azucarada) tiene una densidad mayor que su disolvente (el agua), mientras que el vino (disolución alcohólica) la tiene ligeramente menor. Así la densidad del líquido irá descendiendo durante la fermentación, que se podrá dar por finalizada cuando su valor permanezca constante e inferior a 1000 g/L durante unos 2 o 3 días (ANEXO 1). La medida se hace una vez al día, llenando una probeta con el vino tras haberlo removido bien en la cuba e introduciendo un densímetro (areómetro).

3- **Control de la temperatura:** Es determinante en la fermentación y en las características del vino a obtener. Como es un proceso exotérmico, el calor desprendido va elevando la temperatura del vino. Si ésta alcanza valores demasiado altos, por encima de los 36°C, puede producirse una parada por muerte de las levaduras. Paralelamente, si la temperatura baja de los 14°C, la parada se puede producir por inactividad. En ambos casos resultaría complicado reiniciar la fermentación.

Lo ideal es decidir la temperatura adecuada y mantenerla más o menos constante, regulándola con un sistema automático de refrigeración (la calefacción la produce el propio vino). Hay que tener en cuenta que la temperatura alta favorece la intensidad de color y el cuerpo del vino, pero desfavorece la intensidad y calidad del aroma. En nuestro caso, elevamos la temperatura de la cuba abrigándola con una manta de espuma y con la calefacción del local, y la descendemos con la ventilación del mismo.

BL 4.2.2: Descube y prensado (12 a 18 días después).

Después de que haya terminado la fermentación tumultuosa (2 o 3 días a densidad constante y temperatura en equilibrio con el ambiente) se procede al descube del vino. Primero se hace el escurrido, que lo haremos vertiendo el vino de la cuba a un nuevo depósito (un garrafón en este caso) a través de un colador. El resto del contenido de la cuba es una pasta formada por restos de los hollejos, pepitas, levaduras muertas y otros residuos sólidos de la fermentación.

Unidades didácticas

Esta pasta se pasa a una prensa u otro sistema que ejerza presión con el fin de exprimirla y liberar el vino que la impregna. El vino extraído del prensado se incorpora al escurrido anteriormente mezclándolo de forma homogénea. En este momento puede procederse a añadir una segunda dosis de sulfuroso, o bien esperar a después del primer trasiego. Es muy importante que el garrafón o recipiente donde se almacene el vino esté completamente lleno y cerrado para evitar el pica-do.

BL 4.2.3:Clarificación por decantación y trasiego (a las 2 semanas del descube).

El vino almacenado tras el descube todavía está sin acabar. Es basto, turbio y contiene muchas materias sólidas en suspensión. Ahora comienza una fase de operaciones que lo conducirán a conseguir estabilidad y limpieza.

En la bodega industrial se hacen filtrados, centrifugados, clarificaciones con adsorbentes y estabilización por frío, además de provocar o inhibir completamente la fermentación maloláctica. En la elaboración artesanal, como en nuestro caso, dejamos que la materia sólida flocule y se decante en el fondo por gravedad, dejando descansar el vino en el depósito cerrado lleno durante un par de semanas.

Al cabo de este tiempo el vino del garrafón está limpio y se habrá formado en el fondo un depósito de lías de uno a dos centímetros de espesor. Con ayuda de un tubo de goma se trasiega o se pasa el vino a un nuevo depósito (otro garrafón) con cuidado de no remover las lías, pues el contacto prolongado con éstas le da un gusto desagradable al vino.

El vino trasegado debe llenar completamente este segundo garrafón. Para conseguirlo se puede añadir un poco de vino elaborado a parte, si es que lo hay, o simplemente completar con un vino parecido ya elaborado. Si no se sulfitó inmediatamente después de la fermentación, deberá hacerse durante el trasiego o, si es necesario en ambas ocasiones.

BL 4.2.4: Almacenado y estabilización (durante unos 4 meses).

El vino recién trasegado ya está limpio, pero aún tiene que evolucionar para pulir su gusto y ser estable antes de embotellarlo. Para ello lo dejaremos en reposo tapado y lleno hasta la primavera. Durante este tiempo el vino irá afinándose él solo de forma espontánea, dejando una pequeña cantidad de poso formado esencialmente por algunos restos sólidos que pasaron al trasiego, materia colorante precipitada y sales del ácido tartárico.

El otro cambio importante que ha de sufrir es la fermentación maloláctica. Se produce por las bacterias lácticas presentes en el vino, y en ella el ácido málico procedente de la uva y de sabor agrio y punzante se transforma en ácido láctico,

Unidades didácticas

más suave, acompañado de un desprendimiento de CO₂. Es deseable que el vino tinto realice esta transformación para que gane en suavidad y estabilidad, pero hay que asegurarse de que la haga antes de embotellarlo. Para favorecerla, el vino no debe estar filtrado en exceso, el pH no debe ser demasiado bajo, el SO₂ libre no debe de ser alto y la temperatura más bien templada; por eso es conveniente esperar a que entre la primavera para embotellar.

BL 4.3: EL PRODUCTO FINAL.

BL 4.3.1: Embotellado (al final del 2º trimestre, tras la entrada de la primavera).

Por estas fechas nuestro vino artesanal ya debe estar perfectamente limpio y estable. Podrá ser almacenado en botellas. Hay que calcular y disponer las botellas de vidrio necesarias en número y capacidad para embotellar todo el vino.

En nuestro caso empleamos botellas de 1/3 L para los alumnos, y el resto en botellas de ¾ L. Como todo el material que se emplea en la vinificación, es fundamental que las botellas estén perfectamente limpias por dentro y por fuera. Sin agitar el garrafón, el vino se va introduciendo en cada botella con ayuda de una goma y succión, por el mismo procedimiento que en el trasiego, hasta la mitad de su cuello. A continuación se tapona introduciendo un corcho cilíndrico con ayuda de una taponadora manual, o bien a mano con un corcho tronco-cónico bien apretado.

BL 4.3.2: Etiquetado (el mismo día del embotellado o cualquier otro).

Éste será el punto final de la elaboración del vino en clase. Tendremos preparadas suficientes etiquetas impresas y cortadas en papel normal, según un modelo previamente diseñado y que contenga como mínimo estos datos: nombre del vino, bodega, grado alcohólico, volumen y año de vendimia.

Para que la botella quede más elegante se encapsula con una cápsula de plástico termoajustable, que se ciñe mediante el calor de un secador. Después se pega la etiqueta con goma arábiga sobre la botella limpia. Finalmente, cada alumno se lleva a casa su botella de vino etiquetada de recuerdo. El resto de las botellas se pueden emplear para una iniciación a la cata, para hacer prácticas de análisis físico-químico, o sencillamente para celebrar algún acontecimiento del Instituto.

Unidades didácticas

6.- LA ELABORACIÓN DEL VINO EN EL AULA

6a) GENERALIDADES.

Como se adelantaba al principio, la actividad consiste en hacer en clase una pequeña cantidad de vino por el procedimiento más sencillo, siguiendo el proceso desde la llegada de la vendimia hasta el embotellado, con la participación de todos los alumnos y aprovechando todas las fases del proceso para explicar o aplicar contenidos propios del currículo de la materia. En la práctica no se necesita demasiado espacio ni material (basta un rincón en el laboratorio o un cuarto de material cerca del patio, una cuba de plástico, un par de garrafas y poco más). Tampoco consume demasiado tiempo, pues solo requiere la hora de clase completa unos tres o cuatro días.

Para llevar a la práctica la programación de esta experiencia existen varias posibilidades:

- Programación interdisciplinar: repartir el desarrollo y la temporalización de la actividad entre varias materias, programando contenidos y actividades específicas para cada una de ellas.
- Programación en una materia determinada: en principio las ciencias de la naturaleza (física, química, biología, matemáticas) y la tecnología parecen las más adecuadas.
- Programación en una asignatura optativa propia. En nuestro caso “Enología”, optativa de 3º de PMAR. de iniciación profesional diseñada por el Centro.

Por último, se podrían destacar las siguientes cualidades en la actividad de la elaboración del vino dirigida a un alumnado motivado por este tema:

- 1- Resulta una actividad práctica, vistosa y participativa.
- 2- Tiene un carácter integrador de varias materias como pueden ser Física, Química, Biología, Matemáticas, Tecnología o Ciencias Sociales, conectando directamente con una gran cantidad de contenidos del currículo de algunas de ellas.
- 3- Se puede adaptar a cualquier nivel educativo.
- 4- Conecta con la realidad cultural y familiar del entorno del alumno, propiciando así su buena disposición por aprender.

Unidades didácticas

6b) METODOLOGÍA.

COMPETENCIAS (Definición)
CCLI: Competencia comunicación lingüística. CMCT: Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. CD: Competencia digital. CAA: Competencia aprender a aprender. CSC: Competencias sociales y cívicas. SIEE: Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor. CEC: Conciencia y expresiones culturales.

BLOQUE 1

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	INDICADORES DE LOGRO	COMPETENCIAS
BL 1.1- Conoce la planta de la vid, su cultivo y sus cuidados.	-Conoce las distintas partes de la planta de la vid. -Conoce las técnicas de poda de la vid. -Conoce tratamientos anti-parasitarios para esta planta.	CCLI, CMCT, CEC
BL 1.2- Conoce las distintas variedades de esta planta	-Identifica distintas variedades a partir de sus hojas. -Identifica distintas variedades a partir de sus racimos.	CCLI, CMCT, CEC
BL 1.3-Conoce las fases del ciclo biológico de la vid.	-Conoce las fases del ciclo biológico de la vid y los distribuye temporalmente de forma correcta.	CCLI, CMCT, CEC.

BLOQUE 2

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	INDICADORES DE LOGRO	COMPETENCIAS
BL 2.1- Conoce los materiales que se utilizan en laboratorio.	-Reconoce los distintos materiales que se utilizan en laboratorio. -Conoce sus nombres. -Conoce para que se utiliza cada uno de ellos.	CCLI, CMCT, CAA,CSC
BL 2.2- Conoce las normas de laboratorio.	-Conoce las normas de laboratorio. -Cumple y aplica las normas de manera responsable. -Mantiene el orden y la limpieza en el laboratorio.	CCLI, CAA, CSC

Unidades didácticas

BLOQUE 3

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	INDICADORES DE LOGRO	COMPETENCIAS
BL 3.1-Conoce los contenidos científicos. BL 3.3- Aplica los contenidos científicos a la resolución de problemas. BL 3.4- Interpreta los resultados obtenidos	-Resuelve problemas con enunciados sencillos aplicando los procedimientos científicos adecuados. -Resuelve problemas con enunciados complejos aplicando los procedimientos científicos adecuados. -Resuelve cálculos a partir de datos obtenidos con mediciones. -Utiliza los instrumentos de laboratorio de forma adecuada. -Identifica hongos y bacterias al microscopio. -Representa datos en diagrama. -Elabora un diario con los procedimientos empleados, los datos obtenidos, los resultados y las conclusiones.	CCLI, CMCT, CAA, CD, SIEE
BL 3.2- Conoce las técnicas de medición. - Conoce las unidades de medida.	- Conoce las técnicas de medición y las aplica de forma adecuada.. - Conoce las unidades de medida, las relaciones métricas y los sistemas métricos.	CCLI, CMCT, CAA

BLOQUE 4

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	INDICADORES DE LOGRO	COMPETENCIAS
BL 4.1-Selecciona la materia prima adecuada	-Selecciona la variedad de uva adecuada para el tipo de vino que quiere elaborar. -Selecciona el producto que cumple las mejores condiciones de calidad para la elaboración del vino. -Sigue los pasos y técnicas de forma correcta en el tratamiento de la materia pri-	CMCT, CAA, CEC, CCLI

Unidades didácticas

	ma.	
BL 4.2-Aplica las técnicas adecuadas durante el proceso de elaboración.	-Realiza mediciones de temperatura en tiempo y forma adecuada. -Realiza mediciones de pH en tiempo y forma adecuada. -Realiza mediciones de densidad en tiempo y forma adecuada.	CMCT, CAA, CCLI
BL 4.3- Es creativo.	-Interviene en el proceso de diseño de la botella, de la etiqueta y del envase de distribución del vino	CCLI, CAA,CD, CEC, SIEE

6c) ORGANIZACIÓN Y TRABAJO EN EL AULA.

En el aula, se explican, aprenden y aplican las metodologías que los alumnos aplicarán en laboratorio posteriormente, mediante los contenidos teóricos y supuestos prácticos. Realización de una ficha de ejercicios relacionados con los contenidos de la unidad en los distintos aspectos del ámbito.

Discusión sobre algunos supuestos prácticos que puede presentar el profesor o incluso algún alumno, ya sea por observación propia o por información obtenida u observada en Internet o redes sociales.

Los aspectos teóricos y los simulacros prácticos deben realizarse en las aulas destinadas a las diferentes sesiones del ámbito científico.

Los aspectos prácticos han de realizarse en laboratorio de ciencias, con el instrumental adecuado y con los materiales necesarios para poder realizar todas las fases de la elaboración del vino.

ENFOQUE, GRUPOS Y ESPACIO
-Aprendizaje activo -Aprendizaje constructivista <ul style="list-style-type: none">• Basado en proyectos• Investigativo• Basado en retos -Aprendizaje Cooperativo: Grupos de 3 alumnos para realizar las tareas de laboratorio. -Educación inclusiva. -Enfoque ambiental (Comarca Utiel-Requena como zona con fuerte tradición viti-

Unidades didácticas

vinícola)
RECURSOS MATERIALES
Dossier de apuntes realizado por el departamento. Portafolio o libreta del alumno.
RECURSOS DIGITALES
Aula virtual Moodle del centro. Navegador Fire-Fox Redes sociales.

7.- ACTIVIDADES

A continuación se exponen, como ejemplo, algunas actividades y cuestiones tipo, que se plantearían a los alumnos para realizar el seguimiento de su aprendizaje y el desarrollo de la práctica.

Vamos a plantear actividades de inicio, de desarrollo y de conclusión. Si es necesario se pueden plantear actividades de refuerzo y ampliación para aquellos alumnos que lo necesiten.

De inicio **(I)** : Se plantean unas cuestiones iniciales al grupo-clase a partir de una pequeña introducción (con un vídeo, diapositivas o un texto breve), para determinar su nivel de comprensión y conocimientos iniciales.

De desarrollo **(D)** : El alumno resuelve cuestiones individualmente o en grupo utilizando los conceptos y metodologías aprendidas.

De conclusión **(C)**: El alumno desarrolla una presentación o proyecto sobre algunos de los contenidos aprendidos (de ampliación o investigación)

BL	TIPO	ACTIVIDADES
1	I	1.- Tras el visionado https://www.youtube.com/watch?v=JSRz9YyA3CA a) ¿Cómo se llama la planta de la uva? b) Partes de la vid. c) ¿Cómo se llama la recogida de la uva? d) ¿Cuándo se realiza? e) ¿Que particularidades sobre esta materia prima conoces? 2- Tras el visionado https://www.youtube.com/watch?v=p2YwKoKl9ls a) ¿Cuántas fases tiene el ciclo biológico de la vid? b) ¿Qué aspecto es más importante ? c) ¿Cómo le afecta la climatología?

Unidades didácticas

BL	TIPO	ACTIVIDADES
	D	1- Enumera y describe las fases del ciclo biológico de la vid. 2- Forma y características de la hoja de la variedad Bobal. 3- Forma y características del racimo de la variedad Bobal.
	C	Investiga la llegada de la planta de la vid a la Península Ibérica
	I	1- Tras el visionado. https://www.youtube.com/watch?v=t4Qn3SWxfZs (Proyectar la primera media parte, abrir debate de preguntas y proyectar la segunda parte) a) ¿Reconoces todos los materiales que aparecen? b) ¿Sabes como se llaman todos o algunos de ellos? c) ¿El comportamiento de los protagonistas es el más adecuado? ¿Por qué?
2	D	1.- Medir con una probeta 100 mL de agua y transferirla a un vaso de precipitados de 250 mL 2.- Utilizando 3 tubos de ensayo colocados en una gradilla, trasvasar volúmenes de 5 mL, 7mL y 10 mL usando las pipetas adecuadas. 3.- Encender un mechero siguiendo las indicaciones dadas anteriormente. Luego apagarlo. 4.- Dar dos ejemplos de material de contención y dos de material volumétrico 5.- Dibujar y dar los usos de: embudo, probeta, balón, refrigerante 6.- Indicar el material volumétrico que utilizaría para medir: a) 2 mL de agua b) 150 mL de agua c) 17 mL de agua 7.- Mencionar los materiales necesarios para pesar 5 g de una masa sólida. Mencione 2 precauciones 8.- ¿Cuál es la vestimenta adecuada para el trabajo en el laboratorio?
	C	1- Investiga sobre las técnicas de reciclado de los productos corrosivos de laboratorio sobre las técnicas de reutilización de los productos de deshecho de laboratorio.
3	I	1- Tras el visionado. https://www.youtube.com/watch?v=upBaDKAzXJg a) ¿Conoces el significado del vocabulario específico utilizado? b) ¿Sabes obtener mediciones con precisión? c) ¿Sabes hacer los cálculos y las transformaciones de unidades de medida necesarias para resolver estos problemas?
	D	1- Hacer una estimación lo más exacta posible del volumen de mosto

Unidades didácticas

BL	TIPO	ACTIVIDADES
		<p>incubado a partir de las medidas del diámetro de la cuba y profundidad del líquido.</p> <p>2- A partir del grado probable del vino (% Vol. Alcohol) calcular:</p> <ol style="list-style-type: none">volumen de alcohol en mL que contendrá una botella de vino de $\frac{3}{4}$ L.cantidad de vino necesaria para contener 100mL de alcohol. <p>3- A partir del volumen encubado y de la densidad del vino calcular:</p> <ol style="list-style-type: none">expresa la densidad en g/L, g/cm³ y kg/m³¿cuánto pesa el volumen total del vino obtenido?¿Qué volumen en mL ocupará un kg de vino?¿Qué porcentaje de una botella de un litro completamente llena de vino quedará vacía si la llenásemos con el mismo peso de agua pura? <p>4- Estima el volumen total medido a 25° y 1 atm de CO₂ que se desprende en la fermentación del vino, suponiendo todo el azúcar como glucosa, y que la reacción (sin ajustar) se pueda resumir como:</p> $C_6H_{12}O_6 \rightarrow CO_2 + C_2H_5OH.$ <p>5- Si hemos obtenido finalmente un garrafón lleno de 16 L de vino, ¿cuántas botellas de cada clase deberemos preparar si queremos que cada uno de los 22 alumnos de la clase se lleve de recuerdo una botella de 33 cL, que los 5 alumnos que han aportado uvas se lleven además una botella de 75 cL para su familia y que el resto lo embotellamos en botellas de 75 cl para catar, analizar y tomar con unos pinchos al final del curso?</p> <p>6- Resume en qué consiste esencialmente la fermentación alcohólica del mosto.</p> <p>7- Durante la fermentación alcohólica se dice coloquialmente que el vino está “hirviendo”. Matiza y comenta esta afirmación.</p> <p>8- ¿Por qué crees que puede ser peligroso permanecer en una bodega cerrada durante la fermentación del vino?</p> <p>9- Explica cuál es la finalidad que se persigue con las siguientes operaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Despalillado y estrujado.Sulfitado.Maceración.Prensado.Trasiego.

Unidades didácticas

BL	TIPO	ACTIVIDADES
	C	1- Elabora una ficha con 10 ejercicios relacionados con la unidad didáctica. (Cada alumno resolverá la ficha realizada por otro compañero)
4	I	1- Tras el visionado. https://www.youtube.com/watch?v=zEQ0N0DOs-I a) ¿Sabías cómo es el proceso de elaboración del vino? b) ¿Has visitado alguna bodega y has visto el proceso de fabricación in situ? c) ¿Te crees capaz de hacerlo tu mismo?
	D	1- Utilizando las tablas enológicas, obtener el grado alcohólico probable del vino a partir de la riqueza en azúcar del mosto medida con el densímetro o con el refractómetro. 2- A partir del grado alcohólico y de la densidad del vino obtenido calcular: a) gramos de alcohol que ingerimos al beber 150 ml de vino. b) ¿Qué cantidad de cerveza (6% Vol) y de whisky (40% Vol) contienen la misma cantidad de alcohol que una copa de vino? 3- A partir de la riqueza de azúcares del mosto obtenida con las tablas y del volumen total de éste, calcular: a) la cantidad de azúcar contenida en todo el mosto antes de que empiece a fermentar. b) ¿Cuántos gramos de azúcar tendríamos que añadir al mosto que tenemos para aumentar un grado más su alcohol probable? 4- Calcular los gramos de metabisulfito de potasio ($K_2S_2O_5$) que hay que pesar y añadir al mosto incubado antes de que fermente para que se ajuste a la dosis deseada, por ejemplo 0.08 g/L de SO_2 . (1 g/L SO_2 equivale aproximadamente a 2 g/L $K_2S_2O_5$) 5.- A partir del valor obtenido para el pH del vino, calcular: a) La concentración de protones. b) La concentración de una disolución de ácido sulfúrico de igual pH. c) El volumen de disolución de NaOH 0.1M que neutralizaría a 10 mL del vino. 6- A partir de los datos que encuentres tu mismo o que te facilite el profesor, representa en dos diagramas de sectores y compara las sustancias que componen el vino y el mosto del que procede. 7- ¿Qué margen de valores para el grado alcohólico, pH-acidez, azúcar residual y densidad son los habituales en un vino tinto seco como el que estamos elaborando aquí? 8- Representa en una gráfica la densidad frente al tiempo según los datos de la tabla de control de la fermentación del ANEXO 3. 9- Representa en una gráfica la temperatura frente al tiempo según los datos de la tabla de control de la fermentación del ANEXO 3. (Puedes realizar los ejercicios 7 y 8 en el mismo gráfico para poder compararlos mejor)

Unidades didácticas

BL	TIPO	ACTIVIDADES
		10- A la vista de la tabla de densidad y temperatura obtenida durante el control de la fermentación, analizarla y comentarla en clase, y hacer entre todo el grupo un resumen de cómo ha transcurrido la fermentación-maceración y hacer predicciones acerca de las características que presentará el vino recién obtenido.
	C	1- Elabora un diario de clase (o diario de bodega) que contenga los pasos dados, los resultados obtenidos y extrae conclusiones.

Unidades didácticas

ANEXO 1

TABLA DE EQUIVALENCIAS PARA MOSTOS NATURALES								
d 20/20	p 20/20	d 15/15	° Bé	°Brix	I.R.	g/L azúcar	g/kg azúcar	G.A.P
1.068	1.066	1.067	9,1	16,4	1,3579	151,6	142,2	8,9
1.069	1.067	1.068	9,3	16,7	1,3584	154,9	145,1	9,1
1.070	1.068	1.069	9,4	16,9	1,3587	157,1	147,1	9,2
1.071	1.069	1.070	9,5	17,1	1,3591	159,3	149,1	9,3
1.072	1.070	1.071	9,6	17,4	1,3595	162,7	152,0	9,5
1.073	1.071	1.072	9,8	17,6	1,3599	164,9	154,0	9,6
1.074	1.072	1.073	9,9	17,8	1,3602	167,1	155,9	9,8
1.075	1.073	1.074	10,0	18,0	1,3605	169,4	157,9	9,9
1.076	1.074	1.075	10,1	18,3	1,3610	172,7	160,8	10,1
1.077	1.075	1.076	10,3	18,5	1,3614	175,0	162,8	10,2
1.078	1.076	1.077	10,4	18,7	1,3617	177,2	164,7	10,4
1.079	1.077	1.078	10,5	19,0	1,3621	180,6	167,6	10,6
1.080	1.078	1.079	10,6	19,2	1,3625	182,9	169,6	10,7
1.081	1.079	1.080	10,8	19,4	1,3628	185,0	171,4	10,8
1.082	1.080	1.081	10,9	19,6	1,3632	187,4	173,5	11,0
1.083	1.081	1.082	11,0	19,9	1,3636	190,8	176,4	11,2
1.084	1.082	1.083	11,1	20,1	1,3640	193,0	178,4	11,3
1.085	1.083	1.084	11,3	20,3	1,3643	195,3	180,3	11,4
1.086	1.084	1.085	11,4	20,5	1,3647	197,6	182,3	11,6
1.087	1.085	1.086	11,5	20,7	1,3650	199,8	184,2	11,7
1.088	1.086	1.087	11,6	20,9	1,3654	202,4	186,3	11,8
1.089	1.087	1.088	11,8	21,2	1,3658	205,5	189,1	12,0
1.090	1.088	1.089	11,9	21,4	1,3661	207,6	191,0	12,2
1.091	1.089	1.090	12,0	21,6	1,3665	210,1	192,9	12,3
1.092	1.090	1.091	12,1	21,8	1,3669	212,4	194,9	12,4
1.093	1.091	1.092	12,2	22,0	1,3672	214,7	196,8	12,6
1.094	1.092	1.093	12,4	22,3	1,3677	218,2	199,7	12,8
1.095	1.093	1.094	12,5	22,5	1,3680	220,5	201,7	12,9
1.096	1.094	1.095	12,6	22,7	1,3684	222,8	203,6	13,0
1.097	1.095	1.096	12,7	22,9	1,3687	225,1	205,5	13,2
1.098	1.096	1.097	12,8	23,1	1,3690	227,4	207,5	13,3
1.099	1.097	1.098	13,0	23,3	1,3694	229,7	209,4	13,5
1.100	1.098	1.099	13,1	23,6	1,3699	233,2	212,3	13,7
1.101	1.099	1.100	13,2	23,8	1,3702	235,5	214,2	13,8
1.102	1.100	1.101	13,3	24,0	1,3706	237,8	216,2	13,9
1.103	1.101	1.102	13,4	24,2	1,3709	240,1	218,1	14,1
1.104	1.102	1.103	13,6	24,4	1,3713	242,5	220,0	14,2
1.105	1.103	1.104	13,7	24,6	1,3717	245,0	222,1	14,4
1.106	1.104	1.105	13,8	24,8	1,3720	247,3	224,0	14,5
1.107	1.105	1.106	13,9	25,1	1,3725	250,6	226,8	14,7
1.108	1.106	1.107	14,0	25,3	1,3728	253,0	228,7	14,8
1.109	1.107	1.108	14,2	25,5	1,3731	255,3	230,6	15,0
1.110	1.108	1.109	14,3	25,7	1,3735	257,7	232,5	15,1
1.111	1.109	1.110	14,4	25,9	1,3739	260,0	234,5	15,2
1.112	1.110	1.111	14,5	26,1	1,3743	262,4	236,4	15,4
1.113	1.111	1.112	14,6	26,3	1,3746	264,7	238,3	15,5
1.114	1.112	1.113	14,7	26,5	1,3749	267,1	240,2	15,7
1.115	1.113	1.114	14,9	26,7	1,3753	269,5	242,1	15,8
1.116	1.114	1.115	15,0	27,0	1,3757	273,0	245,0	16,0
1.117	1.115	1.116	15,1	27,2	1,3761	275,4	246,9	16,1

Unidades didácticas

d 20/20: Densidad relativa. Es la relación entre la masa volúmica (los litros o mililitros) de un vino o mosto comparándolo con la del agua. Teniendo en cuenta que todo estaría a 20°C. Se expresa con un número de cuatro decimales, no tiene dimensión (ni litros, ni Kg, ni Gr..., solo número).

p 20/20: Es el símbolo de la masa volúmica a 20°C del vino o mosto. Osea sería el peso, teniendo en cuenta la cantidad que medimos. Se expresa en gr/ml.

d 15/15: Es la densidad relativa, pero medida a 15°C, en vez de a 20°C.

°Bé: Son los grados Baumé. El inventor del areómetro o densímetro. Es una escala de medición para la densidad.

°Brix: Son los grados Brix. Es una escala de medición de densidad más moderna. Se utiliza principalmente para los refractómetros. Que miden la densidad por refracción de la luz.

I.R.: Es el índice de refracción. Es otra escala de medición de la densidad. Se utiliza con los refractómetros ABBE.

$$IR = (0,00166 \times \text{°Brix}) + 1,33063$$

g/L azúcar: Gramos de azúcar por litro que hay.

g/Kg azúcar: Gramos de azúcar por kg de mosto que hay.

G.A.P.: El grado probable de alcohol que sale de comparar con otro parámetro de la tabla.

LAS CORRECCIONES

Las correcciones en la medida de la densidad, se tienen que hacer cuando el mosto o el vino no está a 20°C.

$$p_{20^{\circ}\text{C}} = pt + C$$

C = es el factor de corrección de la masa volúmica aparente **pt**, en función de la temperatura real a la que está el mosto.

ANEXO 2

	Grado alcohólico volumétrico, % vol								
	8	9	10	11	12	13	14	15	16
14°C	-0,0011	-0,0011	-0,0012	-0,0012	-0,0013	-0,0014	-0,0014	-0,0015	-0,0016
15°C	-0,0010	-0,0010	-0,0010	-0,0011	-0,0011	-0,0012	-0,0012	-0,0013	-0,0014
16°C	-0,0008	-0,0008	-0,0008	-0,0009	-0,0009	-0,0010	-0,0010	-0,0011	-0,0011
17°C	-0,0006	-0,0006	-0,0007	-0,0007	-0,0007	-0,0007	-0,0008	-0,0008	-0,0008
18°C	-0,0004	-0,0004	-0,0004	-0,0005	-0,0005	-0,0005	-0,0005	-0,0006	-0,0006
19°C	-0,0002	-0,0002	-0,0002	-0,0002	-0,0003	-0,0003	-0,0003	-0,0003	-0,0003
20°C	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000
21°C	0,0002	0,0002	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003
22°C	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0006	0,0006	0,0006	0,0006
23°C	0,0007	0,0007	0,0008	0,0008	0,0008	0,0009	0,0009	0,0009	0,0010
24°C	0,0010	0,0010	0,0010	0,0011	0,0011	0,0012	0,0012	0,0012	0,0013
25°C	0,0013	0,0013	0,0013	0,0014	0,0014	0,0015	0,0015	0,0016	0,0016
26°C	0,0015	0,0016	0,0016	0,0017	0,0017	0,0018	0,0019	0,0019	0,0020

Factores de corrección (c) de la masa volúmica para vinos secos según la temperatura de lectura.

	Masa volúmica, g/mL								
	1,05	1,06	1,07	1,08	1,09	1,10	1,11	1,12	1,13
14°C	-0,0014	-0,0015	-0,0016	-0,0017	-0,0018	-0,0019	-0,0020	-0,0021	-0,0022
15°C	-0,0012	-0,0013	-0,0014	-0,0015	-0,0015	-0,0016	-0,0017	-0,0018	-0,0018
16°C	-0,0010	-0,0011	-0,0011	-0,0012	-0,0013	-0,0013	-0,0014	-0,0014	-0,0015
17°C	-0,0008	-0,0008	-0,0009	-0,0009	-0,0010	-0,0010	-0,0011	-0,0011	-0,0011
18°C	-0,0005	-0,0006	-0,0006	-0,0006	-0,0007	-0,0007	-0,0007	-0,0007	-0,0008
19°C	-0,0003	-0,0003	-0,0003	-0,0003	-0,0004	-0,0004	-0,0004	-0,0004	-0,0004
20°C	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000
21°C	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	0,0004	0,0004	0,0004	0,0004
22°C	0,0006	0,0006	0,0006	0,0006	0,0007	0,0007	0,0007	0,0008	0,0008
23°C	0,0009	0,0009	0,0010	0,0010	0,0010	0,0011	0,0011	0,0011	0,0012
24°C	0,0012	0,0012	0,0013	0,0013	0,0014	0,0014	0,0015	0,0015	0,0016
25°C	0,0014	0,0015	0,0016	0,0017	0,0017	0,0018	0,0019	0,0020	0,0020
26°C	0,0018	0,0018	0,0019	0,0020	0,0021	0,0022	0,0023	0,0023	0,0024

Factores de corrección (c) de la masa volúmica para mostos según la temperatura de lectura.

Unidades didácticas

ANEXO 3

TABLA PARA EL SEGUIMIENTO DE LA FERMENTACIÓN	
Variedad de uva:	Procedencia:
Tina N°:	Acidez:
Vol:	pH:
Fecha llenado:	SO ₂ : Alcohol probable:

Nº Día	Fe-cha	Hora	Temp. Amb.	T (° C)	d(g/l)	pH	observaciones
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

Unidades didácticas

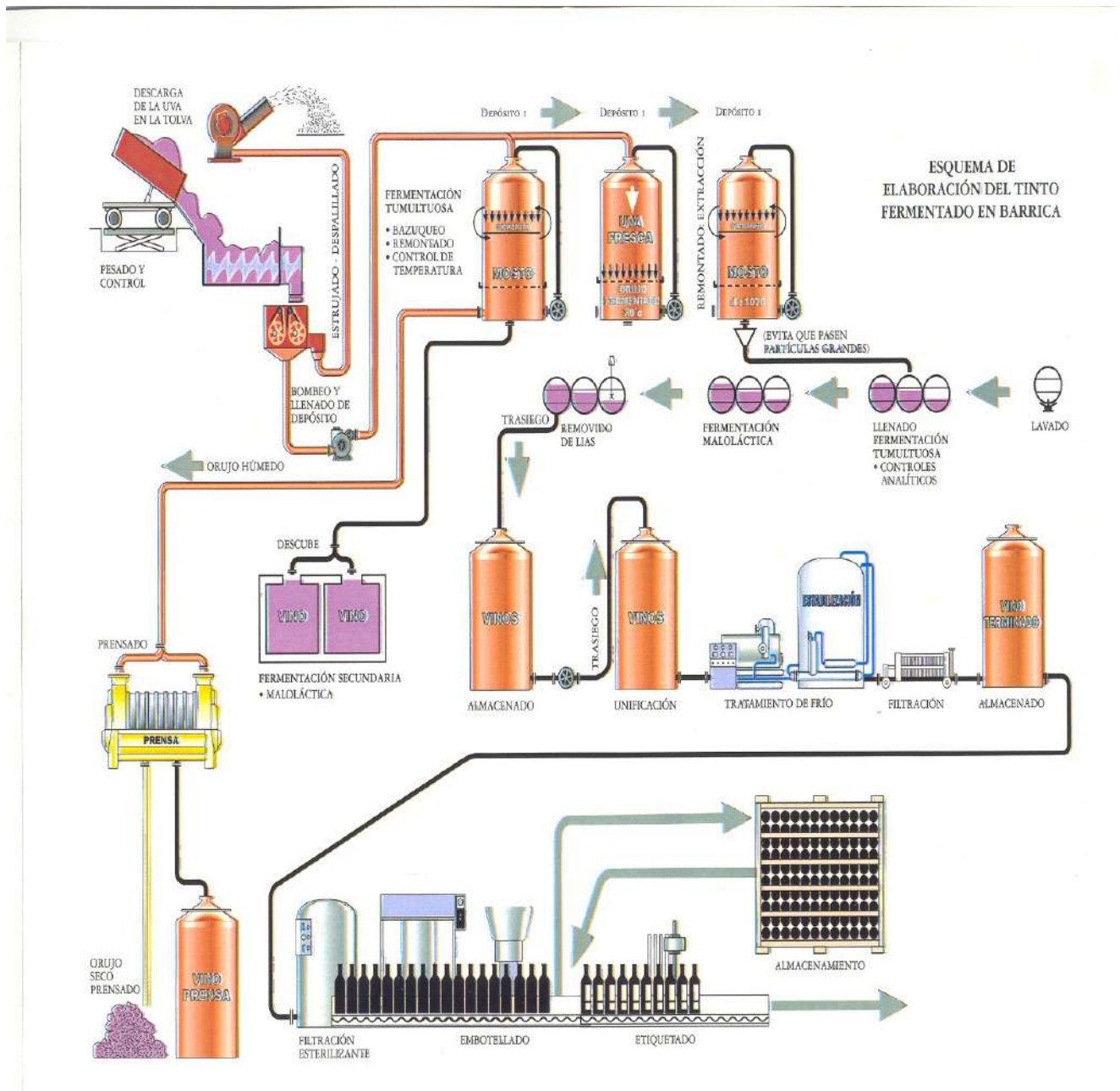
8.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificar las características de la materia prima utilizada (variedad, ciclo, utilidad...)	<ul style="list-style-type: none">• Conocer las características principales de cada tipo de vid.• Conocer las características del ciclo vital de cada tipo de vid, su mantenimiento y cuidados.• Conocer los mejores usos de cada variedad de uva, para obtener el mejor producto final.
Elaborar un cuaderno de campo.	<ul style="list-style-type: none">• Realizar el seguimiento de trabajo en su cuaderno de campo.• Realizar dibujo de la variedad de vid.• Realizar seguimiento de los pasos a seguir.• Controlar, anotar y extraer conclusiones de los resultados obtenidos en los diferentes análisis.
Trabajar en grupo	<ul style="list-style-type: none">• Realizar las tareas en grupo ayudando a sus compañeros en la realización de las tareas correctamente.• Informar al grupo de las tareas que faltan por desarrollar.• Tener en cuenta las opiniones y consejos del resto de los miembros del grupo.• Tomar conclusiones en consenso que son aceptadas de forma crítica por todos los miembros del grupo.
Realizar las actividades de simulación propuesta en el aula.	<ul style="list-style-type: none">• Resolver problemas teóricos aplicando el formulario adecuado.• Realizar los análisis prácticos en laboratorio con corrección y utilizar la metodología adecuada• Conocer el instrumental de laboratorio, saber con qué fin se utilizan e interpretar los resultados obtenidos
Trabajo de laboratorio	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar el instrumental de forma correcta.

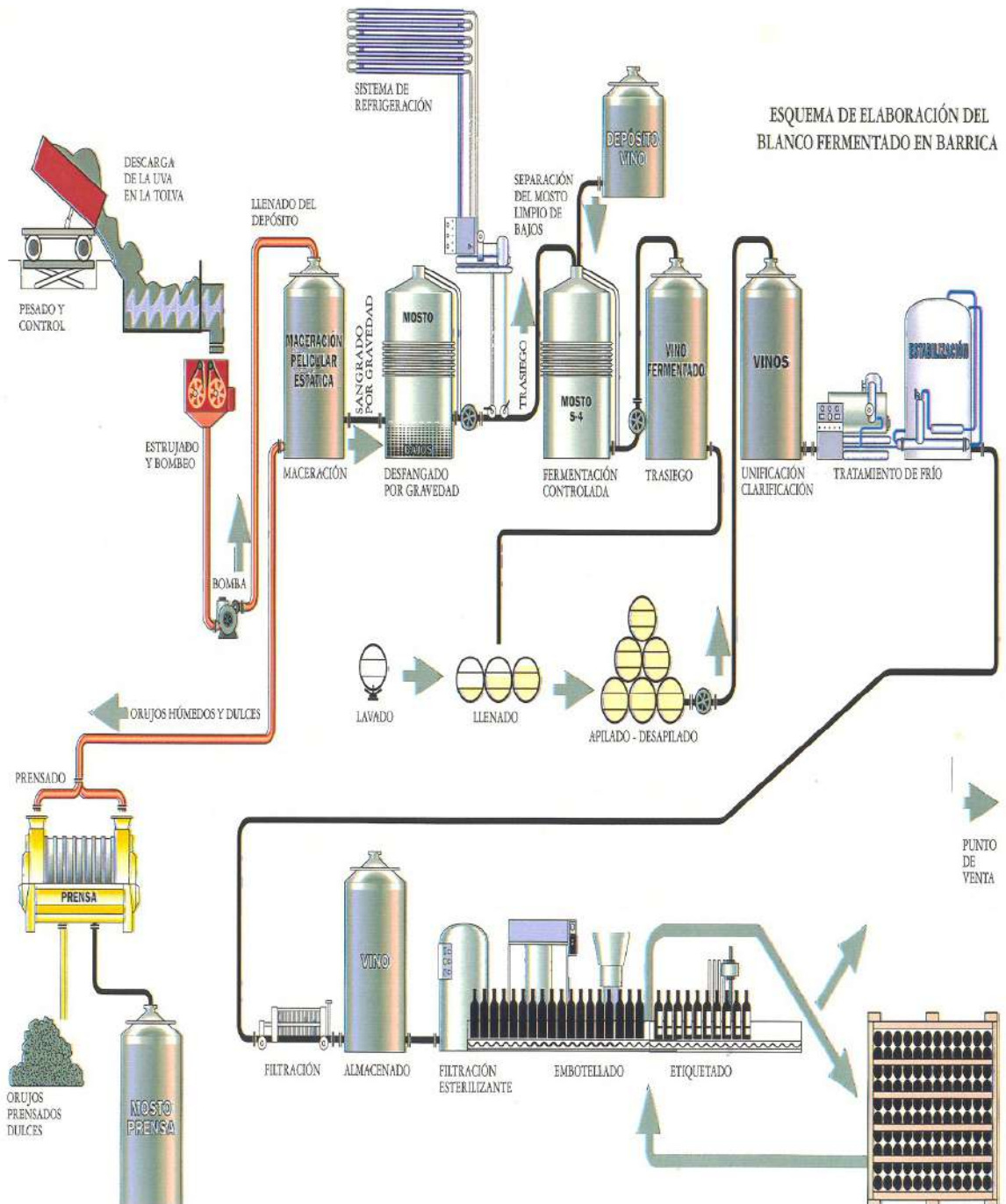
Unidades didácticas

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	<ul style="list-style-type: none">• Mantener el laboratorio limpio y ordenado.• Realiza las actividades correspondientes, anotar los resultados y sacar conclusiones.
Reconocer la importancia cultural y económica de la actividad.	<ul style="list-style-type: none">• Tratar la materia prima con rigor y respeto.• Reconocer la importancia de la calidad del proceso de elaboración para obtener el mejor producto final.• Fomentar la importancia de esta actividad entre sus compañeros.• Ser respetuoso con el material utilizado, con el instrumental y con el espacio destinado para ello.
Creatividad	<ul style="list-style-type: none">• Elaboración de una etiqueta representativa del producto final que contenga toda la información necesaria (se puede crear concurso entre los alumnos para seleccionar la ganadora)• Embotellado llamativo.• Simulacro de distribución.
Auto evaluación final.	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar críticamente, un Diario de Clase. Anotar los objetivos cumplidos y aquellos que faltan por conseguir, con las impresiones del alumno durante el desarrollo de la unidad.

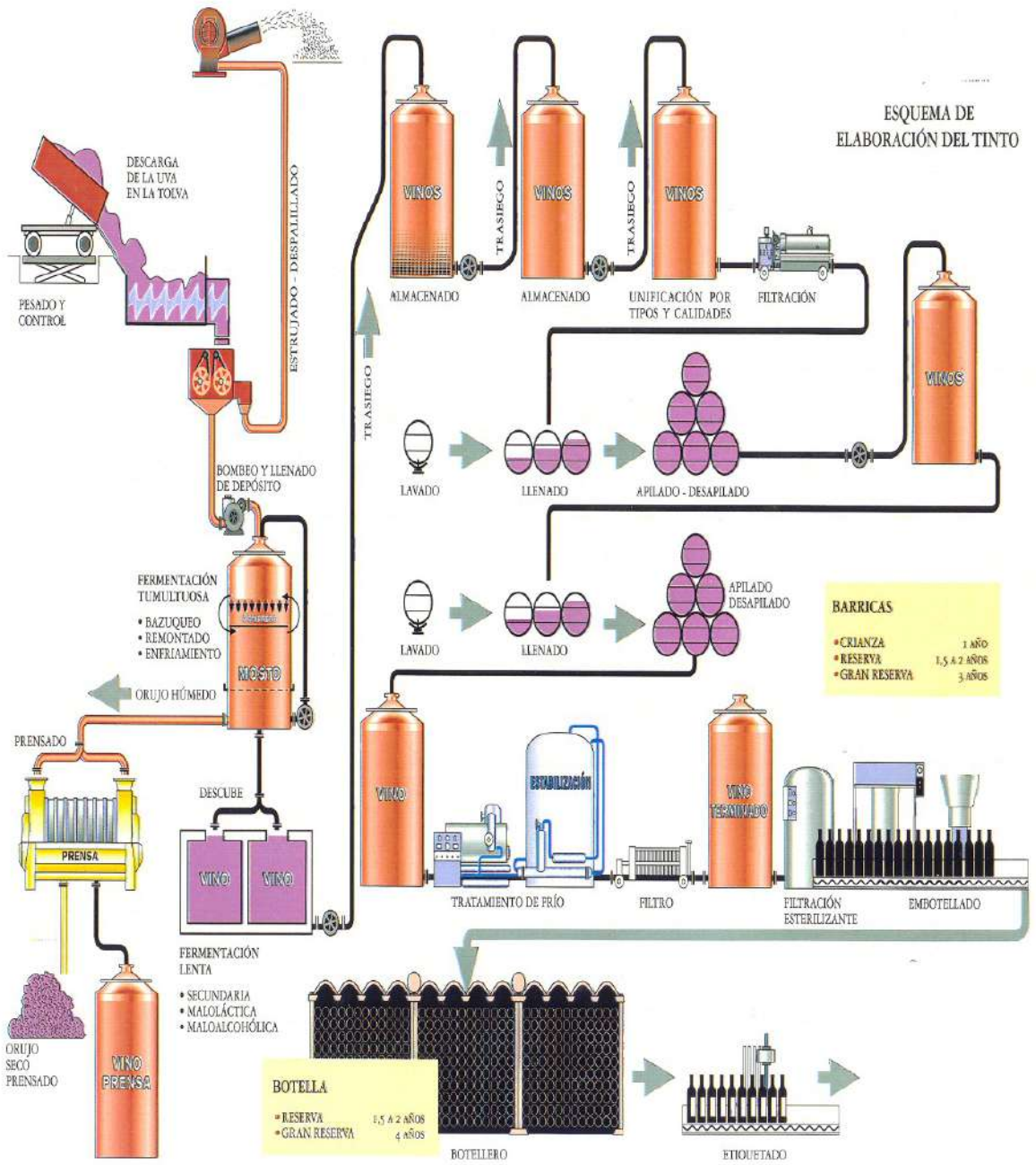
Esquemas de Elaboración de Vinos



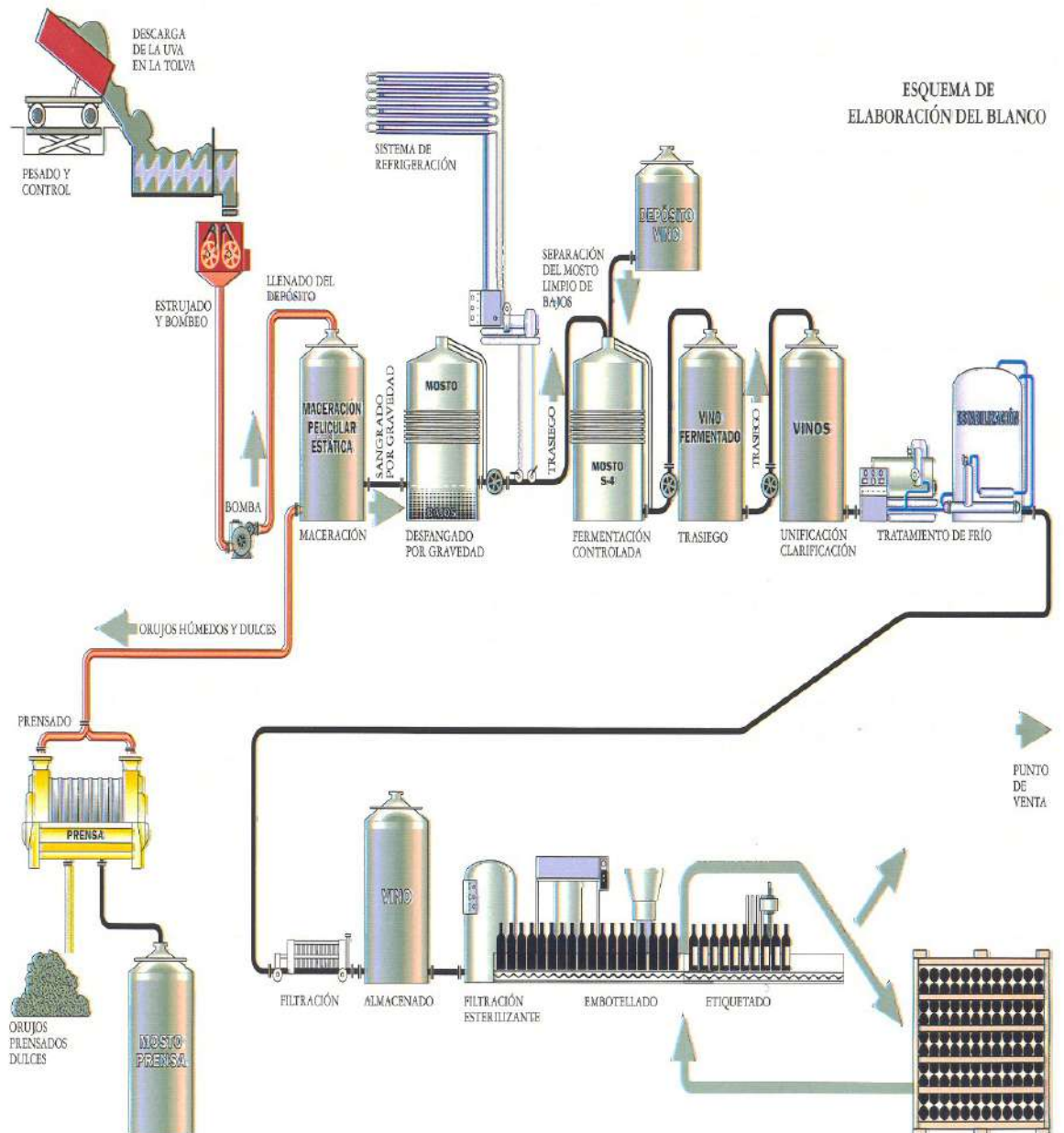
Unidades didácticas



Unidades didácticas



Unidades didácticas



Unidades didácticas

10. BIBLIOGRAFÍA

<https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/son-siete-las-fases-del-ciclo-biologico-de-la-vid>

<http://www.agenda-atalaya.com/parra-uva-vid-parrucha/>

<http://www.dovalencia.info/do-valencia/variedades/>

<https://lanocheenvino.com/2016/04/06/variedades-de-cepas-segun-sus-hojas/>

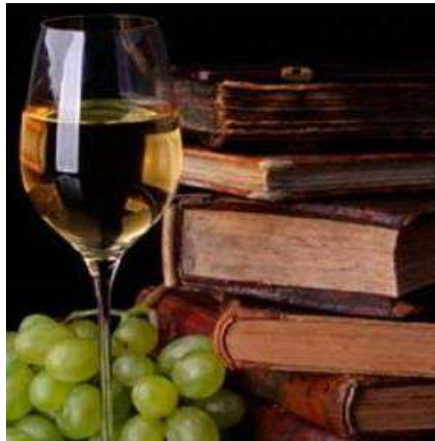
GARCÍA-VERDUGO, A.: Análisis enológicos en el laboratorio de E. Secundaria

GRUPO TRABAJO CULTURA DEL VINO.

Unidad didáctica: administración, gestión y promoción de una empresa vitivinícola.

GRUP TREBALL CULTURA DEL VI.

Unitat didàctica: administració, gestió i promoció d'una empresa vitivinícola.



UNIDAD DIDÁCTICA / UNITAT DIDÀCTICA

Aprendizaje basado en el conocimiento de la cultura del vino

Aprenentatge basat en el coneixement de la cultura del vi.

Unidades didácticas

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	117
2. DISEÑO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.....	118
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	119
4. METODOLOGÍA	121
5. PROCESO DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	122
6. BIBLIOGRAFÍA.....	124
7. SUPUESTO PRÁCTICO.....	125

1. INTRODUCCIÓN.

Desde la época Íbera la comarca de Requena-Utiel cuenta con una larga y antigua historia sobre el cultivo de la vid y la elaboración de vinos.

Son numerosos los restos de vajillas, aperos agrícolas que se han hallado en nuestro entorno, destacando entre otros los hallazgos que han tenido lugar en las cercanías de Caudete de las Fuentes (Kelin) y en la pedanía de los Duques (yacimiento de Las Pilillas).

Según datos recogidos en las actas municipales del Ayuntamiento de Requena, en 1651 se hace un "aforo" de los viñedos, es decir, un inventario de las fincas con los datos de su propietario y su tamaño medido en peonadas, que se corresponde con la porción de terreno que podía cavar un hombre en un día y que incluía 110 vides. De algún modo, el reparto de antaño aún condiciona la parcelación actual. No había entonces grandes propiedades, teniendo en cuenta que 320 viticultores concentraban 214 hectáreas de terreno.

Hasta el siglo XVIII el vino producido satisfacía la demanda local, y es a partir de entonces cuando se hace más comercial, llegando a ser transportado en el siglo XIX hasta el Puerto del Grao de Valencia para ser exportado gracias al impulso del ferrocarril tras la inauguración en el año 1887 de la línea Utiel-Valencia.

A partir de esta fecha se extendería el cultivo de la vid por toda la comarca, sustituyendo a otros cultivos, principalmente el cereal. La variedad que mejor se adaptó al terreno fue la **bobal**, que es originaria de la zona. Posteriormente se introdujeron otras variedades de uva procedentes de otras regiones francesas (merlot, cabernet sauvignon...) y españolas (cencibel, garnacha...). En los últimos años se están plantando variedades destinadas a la elaboración de cava (macabeo, chardonay...).

Actualmente casi dos tercios de la superficie cultivada de la comarca de Requena-Utiel se dedica al cultivo de la vid, siendo la variedad autóctona bobal la predominante suponiendo un 70% del total, existiendo más de 100 bodegas elaboradoras.

En esta unidad didáctica vamos a recoger un trabajo de simulación de administración y gestión de una empresa vitivinícola. En el mismo han participado el profesor de los departamentos: Administración y Gestión (3) y Servicios a la Comunidad (1).

2. DISEÑO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.

A partir de un supuesto práctico se va a tratar la administración y gestión integral de una empresa vitivinícola.

En esta unidad se recogerán los diferentes documentos relacionadas con la compra-venta (pedidos, albaranes, facturas...), marketing (comercialización, segmentación de mercados...) y animación (animadores turísticos y socioculturales...).

Creemos que además de analizar y estudiar la problemática relacionada con la gestión empresarial y que recoge el currículo del ciclo formativo de Gestión Administrativa era necesario complementarlo con los aspectos relacionados con la cultura, sociedad y difusión en el sector turístico. Por ello se ha incorporado parte de los contenidos que se imparten en Técnico Superior en Animación Sociocultural y Turística, adaptándolas al alumnado de grado medio.

Se ha escogido el módulo de Empresa en el aula, que se imparte en 2º curso del ciclo formativo de grado medio de Gestión Administrativa porque creemos que es que presenta una visión más transversal para poder desarrollar esta unidad didáctica.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

En este apartado recogemos los resultados de aprendizaje que pretendemos alcanzar y los criterios de evaluación los mismos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identifica las características del proyecto de empresa creada en el aula tomando parte en la actividad que esta desarrolla.	<p>a) Se han identificado las características internas y externas de la empresa creada en el aula.</p> <p>b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa creada: proveedores, clientes, sistemas de producción y/o comercialización, almacenaje, y otros.</p> <p>c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo o comercial.</p> <p>d) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.</p> <p>e) Se ha valorado la polivalencia de los puestos de trabajo administrativos en el desarrollo de la actividad de la empresa.</p> <p>f) Se ha integrado en la empresa creada en el aula, describiendo su relación con el sector, su estructura organizativa y las funciones de cada departamento.</p>
Elabora documentación administrativa, distinguiendo y aplicando las tareas administrativas de cada uno de los departamentos de la empresa.	<p>a) Se han ejecutado las tareas administrativas del área de aprovisionamiento de la empresa.</p> <p>b) Se han ejecutado las tareas administrativas del área comercial de la empresa.</p> <p>c) Se han ejecutado las tareas administrativas del área de recursos humanos de la empresa.</p> <p>d) Se han ejecutado las tareas administrativas del área de contabilidad de la empresa.</p>

Unidades didácticas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	<p>e) Se han ejecutado las tareas administrativas del área financiera de la empresa.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas administrativas del área fiscal de la empresa.</p> <p>g) Se ha aplicado la normativa vigente.</p>
Realiza las actividades derivadas de la política comercial, identificando las funciones del departamento de ventas y compras.	<p>a) Se ha elaborado y/o actualizado el catálogo de productos de la empresa.</p> <p>b) Se ha manejado la base de datos de proveedores, comparando ofertas y estableciendo negociaciones de condiciones de compras.</p> <p>c) Se han elaborado y/o actualizado las fichas de los clientes.</p> <p>d) Se han elaborado listas de precios.</p> <p>e) Se han confeccionado ofertas.</p> <p>f) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en la actividad específica.</p>
Caracteriza la intervención cultural relacionándola con el marco teórico y jurídico y las necesidades y demandas culturales.	<p>a) Se han descrito los campos y contextos de la intervención cultural.</p> <p>b) Se han descrito técnicas e instrumentos para el análisis del territorio y la identificación de las demandas y preferencias culturales de los diferentes segmentos del mercado.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia del análisis del territorio para fundamentar la intervención.</p>
Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.	<p>a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto que ofrece.</p> <p>b) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.</p> <p>c) Se han determinado las características específicas requeridas en el</p>

Unidades didácticas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	proyecto. d) Se ha elaborado el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

4. METODOLOGÍA.

La metodología empleada será la siguiente: el profesor realizará explicaciones de los contenidos teóricos de la unidad, resolviendo las dudas que se planteen y sugiriendo una serie de trabajos o actividades a efectuar.

Paralelamente al tema explicado se realizarán en la medida de lo posible ejercicios y casos de carácter práctico, así como comentarios de artículos periodísticos de actualidad y búsquedas por Internet que tengan relación con la materia tratada en cada momento. Se potenciará la participación del alumno/a en estos ejercicios, problemas y comentarios de casos prácticos.

Podemos decir que se trata de un modelo didáctico abierto y flexible, que pretende ser en todo momento una herramienta que atienda a la diversidad y que ayude a la creación de un canal fluido de comunicación entre docente y alumno/a.

Estrategias didácticas.

La variedad de los contenidos a impartir aconseja utilizar una variada gama de estrategias didácticas. El mayor o menor grado de ayuda pedagógica a prestar por el profesor dependerá en gran medida de los conocimientos previos que el alumno/a posea y del tipo de contenidos que se va a abordar.

- a) Estrategias expositivas.** Consistirán en presentar, de forma oral o escrita, los contenidos estructurados de forma clara y coherente, que conecten con los conocimientos de partida del alumno/a. Esta estrategia se puede ver reforzada con esquemas y mapas conceptuales y con la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).
- b) Estrategias de indagación.** Este tipo de estrategias requieren la utilización de técnicas de investigación por parte del alumno/a.

A través de las estrategias de indagación se posibilita el acercamiento del alumnado a situaciones reales, nuevas y/o problemáticas que le permitirán aplicar conocimientos ya adquiridos para la realización de nuevos aprendizajes, así como la posibilidad de ofrecer respuestas creativas a la solución de problemas. Todo ello contribuye, a su vez, a fomentar la autonomía en el trabajo de los alumnos/as, así como a la creación de un clima de interrelaciones en el aula.

Unidades didácticas

Tipología de actividades.

Las actividades planteadas nos van a permitir desarrollar las diferentes estrategias didácticas que hemos propuesto anteriormente. Al establecer la metodología a seguir, hay que decidir qué actividades (individuales o grupales) vamos a realizar y el modo de organizarlas y secuenciarlas. La correcta realización de las actividades permitirá a los alumnos/as el logro de los objetivos propuestos en cada unidad didáctica.

Organización y trabajo en el aula.

La organización del trabajo hace referencia a dos variables fundamentales: el espacio y el tiempo. Sería conveniente que se pudiera utilizar el aula de informática.

El método a desarrollar en cada momento va a exigir formas concretas de organización del trabajo en el aula. Los métodos expositivos requerirán, por lo general, una disposición de los alumnos/as en gran grupo. Las estrategias metodológicas de indagación precisarán la distribución en pequeños grupos o de forma individual.

Por su parte, la organización del tiempo se debe hacer de forma que se adecue a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos/as, evitando situaciones de aburrimiento o desmotivación, o la sensación de ir muy deprisa en la explicación. Para ello es necesario generar un clima de interés por la materia que favorezca el aprendizaje en todo momento.

5. PROCESO DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación será continua, integral e individualizada.

- a) Continua**, para observar el proceso de aprendizaje.
- b) Integral**, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos y actitudes.
- c) Individualizada**, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno/a y no de los alumnos/as en general.

En el proceso de evaluación se valorará:

- La participación del alumno/a en clase
- Los trabajos y actividades con material a disposición del alumno/a.
- La resolución de ejercicios y cuestionarios
- Controles y exámenes.

Unidades didácticas

Se trata de evaluar según los casos:

- El grado de conocimiento de los contenidos, conceptos, trámites y operaciones.
- La comprensión y análisis de textos y normas, su interpretación y aplicación a casos concretos.
- La capacidad de razonamiento, la iniciativa y creatividad en la resolución de problemas.

La calificación de la evaluación se obtendrá de la siguiente forma:

- Pruebas escritas y orales (exámenes) 80 %
- Procedimientos de trabajo y actitudes: resolución de ejercicios, ejecución de trabajos y actividades, capacidad para utilizar apuntes propios y otros materiales, asistencia a clase, participación en las actividades 20 %

En relación con este último apartado se valorarán los siguientes aspectos:

- Asistir con asiduidad, manteniendo una actitud positiva y activa hacia el trabajo.
- Aceptar las normas de comportamiento y trabajo establecidas.
- Utilizar los equipos y soportes cumpliendo las normas de seguridad e higiene.
- Realizar el trabajo de forma autónoma y responsable.
- Orden y método en la realización de tareas.
- Mostrar gusto por una presentación limpia y ordenada de los resultados de los trabajos realizados.
- Demostrar interés por la conclusión total de un trabajo antes de comenzar el siguiente.
- Perseverancia en la búsqueda de soluciones.
- Aplicación de conocimientos teóricos a la resolución de situaciones lo más reales posibles, contando con todo el material a disposición para poder indagar, contrastar, valorar y decidir una respuesta.

6. BIBLIOGRAFÍA.

Página web Ayuntamiento de Requena.

Página web Ayuntamiento de Caudete de las Fuentes.

Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena. Memoria Anual Año. 2017.

Atlas de la Meseta de Requena-Utiel. Autor: Juan Piqueras Haba. Edición: 6-12-18.

Real Decreto 1631/2009, de 30 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Gestión Administrativa y se fijan sus enseñanzas mínimas.

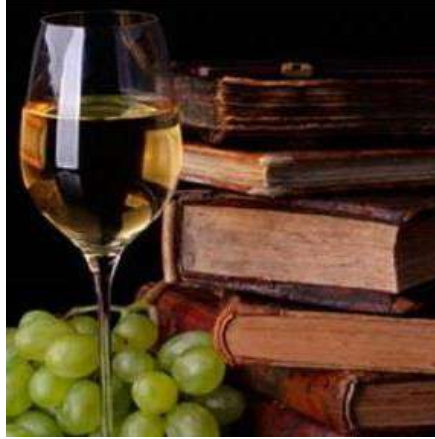
ORDEN 37/2012, de 22 de junio, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Gestión Administrativa.

Real Decreto 1684/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Animación Sociocultural y Turística y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 120/2017, de 8 de septiembre, del Consell, por el que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico o Técnica Superior en Animación Sociocultural y Turística.

GRUPO DE TRABAJO

GRUP DE TREBALL



Aprendizaje basado en el conocimiento de la cultura del vino

Aprenentatge basat en el coneixement de la cultura del vi.

SUPUESTO PRÁCTICO:

- **Enunciado**
- **Documentos Administrativos**
- **Documentos contables**

SUPUESTO PRÁCTICO. ENUNCIADO.

La empresa distribuidora COYANZA, S.A., dedicada a la venta de vinos, con domicilio social en Av. Asturias, s./n. 46300 UTIEL y CIF A46/777777, realizó durante el mes de Enero del presente año una compra a BODEGAS REUNIDAS, S.L. de Requena, productora de los vinos BOBALIUM. Los datos de dicha empresa son:

- 1* Domicilio social: C/Cuba, 25 46340 REQUENA (Valencia)
- 2* CIF: B46/888888

La compra de vino marca BOBALIUM consistió en lo siguiente:

- 1200 botellas de $\frac{3}{4}$ l de vino blanco a 2,50 € la botella
- 1200 botellas de $\frac{3}{4}$ l. de vino rosado a 2,60 € la botella
- 1200 botellas de $\frac{3}{4}$ l. de vino tinto a 3,00 € la botella

El pedido nº 100 se realizó el 15 de Enero bajo las siguientes condiciones:

- 1* Dto. : 15%
- 2* Portes: Debidos
- 3* Plazo de entrega: 10 días
- 4* Lugar de entrega: almacenes de Coyanza, S.A. situados en Pol. Ind. "El Tollo" parcela 453 Utiel
- 5* Forma de pago: $\frac{1}{2}$ al contado mediante **CH/ nominativo cruzado general** del Banco Santander, Avda. Alameda, 32 46300 Utiel y $\frac{1}{2}$ con **pagarés a 30 y 60 días fecha factura.**

La mercancía es servida el día 25 de Enero junto con el albarán nº 325

Al final de mes se factura dicha mercancía (Fra. Nº 325).

El **día 8 de Febrero**, COYANZA, S.A. realiza una venta a la licorería "La Bodeguita", de Utiel (Plaza Mayor, nº 43) cuya propietaria es María González Abad, NIF:19500200-E, **comerciante minorista** acogida al Régimen Especial de Recargo de equivalencia.

La venta consiste en lo siguiente:

- 120 botellas de vino blanco
- 120 botellas de vino rosado
- 120 botellas de vino tinto

Calcular el precio de venta de cada botella de vino tinto, rosado y blanco, teniendo en cuenta que Coyanza, S.A. se ha propuesto obtener un beneficio del 45% en cada botella de vino (sobre el precio bruto de compra)

Las condiciones de venta con D^a María González Abad son:

6* Fra. Nº:1

7* Dto.: 10%

8* Forma de pago: Pagaré con vto. 30 días fecha factura con cargo a la cta. cte.: 2038 1117 14 6000262282 que Dña. María González tiene abierta en el Banco Sabadell, C/Gaudí, 23 de Utiel

SE PIDE:

1. Realizar el **pedido nº 100** que Coyanza realiza a Bodegas Reunidas, S.L.
2. Realizar el **albarán nº 325** (sin valorar)
3. Realizar la **factura nº 325 de Bodegas Reunidas, S.L.**
4. Realizar la **factura nº 1 de Coyanza, S.A.**
5. **Realiza los documentos de pago** mencionados en el caso práctico teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
 - a) El Ch/ es emitido el 4 de Febrero.
 - b) El día 7 de febrero se emiten los pagarés
 - c) El pagaré es emitido por Dña. María González el mismo día de facturación (el día 8 de Febrero)

Debes poner el día concreto de vencimiento del pagaré

A finales de Marzo COYANZA, S.A. procede a registrar las facturas emitidas y recibidas del período:

FACTURAS RECIBIDAS: (IVA sin incluir)

- 30-Enero- : Bodegas Reunidas, S.A.
- 01-Febrero: Telefónica, S.A. por un importe de 300 €
- 01-Febrero: Iberdrola, S.A. (gasto de luz) por un importe total de 125 €.
- 22-Febrero: Ayuntamiento de Utiel (gasto de agua) por un importe total de 150€.
- 20-Marzo; Papelería Pérez por la compra de material de oficina por un valor de 150 €
- 30-Marzo: Imprenta Alarcón de Utiel (Carteles y trípticos campaña publicidad) por un importe de 300€
- 31-Marzo: Radio Requena (Cuñas publicitarias mes de marzo) por importe de 100 €.

FACTURAS EMITIDAS:

- 08-Febrero: Fra. Nº 1 a María González Abad
- 10-Febrero: Fra. Nº 2 al Supermercado ALDI, S.A. por la venta de:
- 3* 180 botellas de vino blanco
 - 4* 180 botellas de vino rosado
- 28-Marzo: Fra. nº 3 por la venta a Import Wine, Co. Ltd. de E.E.UU.(**exportación**) de:
- 5* 2400 botellas de vino rosado

SE PIDE:

6.- Anotad en los **Libros de Facturas Emitidas y Recibidas** las correspondientes operaciones

7.- En base a los datos registrados realizar la **Liquidación de IVA** correspondiente al 1º trimestre que realizará la empresa Coyanza, S.A.

REGISTRO DE ALMACÉN

Coyanza, S.A. lleva el control de los siguientes productos por el **método PMP**:

- Vino Blanco marca "Bobalium" botellas 3/4 l.
- Vino Rosado marca "Bobalium" botellas 3/4 l.
- Vino Tinto marca "Bobalium" botellas 3/4 l.

El movimiento de estas mercancías ha sido el siguiente:

30 de Enero	Existencias iniciales: ➤ 2000 botellas Vino Blanco valoradas a 2,50 €/u. ➤ 2000 botellas Vino Rosado valoradas a 2,60 €/u. ➤ 2000 botellas Vino Tinto valoradas a 3 €/u.
30 de Enero	Compra a Bodegas Reunidas (fra. nº 325):
8 de Febrero	Venta a María González Abad(fra. nº 1)
10 de Febrero	Venta a Supermercados Aldi(fra. nº 2)
28 de Marzo	Venta a Import Wine, Co. Ltd.(fra. nº 3)
29 de Marzo	Devolución de Supermercados Aldi 150 botellas Vino Blanco


OBSERVACIONES:

- A) Se debe calcular el **Precio Unitario de Adquisición** cada vez que se efectúe una compra
- B) Para determinar los precios, se tendrán en cuenta los dos primeros decimales (redondeando el tercer decimal)

SE PIDE:

8.-- Realizar los apuntes correspondientes en las **fichas de almacén** de los tres tipos de vino (blanco, rosado y tinto)

DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS

 <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; color: purple;">COYANZ A.S.A.</p> <p style="color: purple;">Av. Asturias,s./ n. 46300 UTIEL (Valencia) Tél.: 96 217 05 00</p>		<p style="font-weight: bold;">PEDIDO Nº: 100</p> <p>Referencia: psm/oacv</p> <p style="font-weight: bold;">FECHA: 15 de Enero 2019</p>		
<p>CIF/NIF: A46/777777</p> <p>Plazo de envío: 10 días</p> <p>Dirección de entrega: Pol. Ind. "El Tollo" parcela 453 46300 UTIEL</p>		<p>Proveedor: CIF/NIF: B46/888888</p> <p style="text-align: center;"><i>BODEGAS REUNIDAS, S.L.</i> C/ Cuba, 25 46340 REQUENA (Valencia)</p>		
Ref./Cód.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
BL075	Botellas Vino blanco "Bobalium"	1.200	2,50	3.000,00
RS075	Botellas Vino Rosado "Bobalium"	1.200	2,60	3.120,00
TI075	Botellas Vino Tinto "Bobalium"	1.200	3,00	3.600,00
IMPORTE BRUTO				9.720,00 €
<p>Forma de pago: 50% Contado Ch./nominativo cruzado 50% pagarés 30 y 60 d/f. fra.</p> <p>Domiciliación bancaria:</p>		<p>Condiciones: 15% Dto. Portes: Debidos</p> <p>Aceptado por: <i>Carmen Martín Gaité</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Jefa de Compras</i></p> <p style="text-align: center;">(firma y cargo)</p>		



VEGAS REUNIDAS

C/Cuba, 25
46340 Requena (Valencia)
Tél.: 96 230 40 50

CIF: **B46/888888**

Enviado por: Agencia de Transportes

Transportista: Logística del Altiplano, S.L.

Portes: DEBIDOS

Bultos: 300 cajas

ALBARÁN Nº: 325

FECHA: 25 de Enero de 2019

CLIENTE: CIF/NIF: A46/777777

COYANZA, S.A.
Avda. Asturias, s./n.
46300 UTIEL
(Valencia)

Nº de Pedido: 100

Fecha pedido: 15-01-2019

Ref.: psm/oacv

Ref./Cód.	Descripción	Cantidad	Precio unitario
BL075	Botellas Vino blanco "Bobalium"	1.200	2,50
RS075	Botellas Vino Rosado "Bobalium"	1.200	2,60
TI075	Botellas Vino Tinto "Bobalium"	1.200	3,00

OBSERVACIONES:

RECIBÍ:

Carmen Martín Gaité

Jefa de Compras

(firma, nombre y cargo)



BODEGAS REUNIDAS,

C/Cuba, 25
46340 Requena (Valencia)
tel.: 96 230 40 50

CIF: **B 46/888888**

Factura Nº 325

Fecha Fra. 30 de Enero de 2019 Referencias: psm/oacv Albarán 325 Pedido 100	CLIENTE: NIF/CIF A46/777777 COYANZA, S.A. Avda. Asturias,s./n. 46300 UTIEL (Valencia)
--	--

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
BL075	Botellas Vino blanco "Bobalium"	1.200	2,50	3.000,00
RS075	Botellas Vino Rosado "Bobalium"	1.200	2,60	3.120,00
TI075	Botellas Vino Tinto "Bobalium"	1.200	3,00	3.600,00

OBSERVACIONES: Forma de pago: 50% Contado Ch./nominativo cruzado 50% pagarés 30 y 60 d/f. fra. Domiciliación:	TOTAL BRUTO		9.720,00	
	Descuentos	%	BASE	
		15,00%	9.720,00	1.458,00
		BASE IMPONIBLE		8.262,00
		IVA 21%		1.735,02
	RE			
	TOTAL A PAGAR		9.997,02 €	



TELEFONICA,S.A.

C/Hermosilla, 112
28012 Madrid

CIF: A28/147258

Factura Nº 1500/19

Fecha Fra. 1 de Febrero de 2019
Referencias: psm/oacv
Albarán
Pedido

CLIENTE: NIF/CIF A46/777777
COYANZA, S.A.
Avda. Asturias,s./n.
46300 UTIEL
(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
111	Gasto de Teléfono Enero-2019			300,00

OBSERVACIONES: Forma de pago: Recibo domiciliado Domiciliación: Banco Santander ES34 0050 0057 15 6789567890	Descuentos		TOTAL BRUTO	300,00
	%	BASE		
		300,00		
			BASE IMPONIBLE	300,00
		IVA 21%		63,00
		RE		
TOTAL A PAGAR			363,00 €	



IBERDROLA,S.A.

C/LEPANTO, 25
28025 Madrid

CIF: **A28/321654**

Factura Nº 874/19

Fecha Fra. 1 de Febrero de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán

Pedido

CLIENTE: NIF/CIF A46/777777

COYANZA, S.A.

Avda. Asturias,s./n.

46300 UTIEL

(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
222	Gasto de Luz Enero-2019			125,00

OBSERVACIONES: Forma de pago: Recibo domiciliado Domiciliación: Banco Santander ES34 0050 0057 15 6789567890	Descuentos		TOTAL BRUTO		125,00
	%	BASE			
		125,00			
		BASE IMPONIBLE			125,00
		IVA	21%		26,25
	RE				
TOTAL A PAGAR				151,25 €	



AYUNTAMIENTO DE UTIEL

Plaza Mayor, 1

46300 UTIEL

CIF: **G46/32165-H**

Factura Nº 257

Fecha Fra. 22 de Febrero de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán

Pedido

CLIENTE: NIF/CIF A46/777777

COYANZA, S.A.

Avda. Asturias,s./n.

46300 UTIEL

(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
333	Gasto de Agua Enero-2019			150,00

OBSERVACIONES:

Descuentos

Forma de pago:

Recibo domiciliado

Domiciliación:

Banco Santander

ES34 0050 0057 15 6789567890

TOTAL BRUTO

150,00

%

BASE

150,00

BASE IMPONIBLE

150,00

IVA

10%

15,00

RE

TOTAL A PAGAR

165,00 €



PAPELERÍA PÉREZ
C/Santa María, 6
46300 UTIEL

CIF: **B46/321159**

Factura Nº 75

Fecha Fra. 20 de Marzo de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán

Pedido

CLIENTE: NIF/CIF A46/777777

COYANZA, S.A.

Avda. Asturias,s/n.

46300 UTIEL

(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
444	Material de oficina Enero-2019			150,00

OBSERVACIONES:

Descuentos

Forma de pago:

Recibo domiciliado

Domiciliación:

Banco Santander

ES34 0050 0057 15 6789567890

TOTAL BRUTO

150,00

%

BASE

150,00

BASE IMPONIBLE

150,00

IVA

21%

31,50

RE

TOTAL A PAGAR

181,50 €



RADIO REQUENA, S.L.
Pl. del Alborno, 1
46340 REQUENA

CIF: **B46/159753**

Factura Nº 28

Fecha Fra. 31 de Marzo de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán

Pedido

CLIENTE: NIF/CIF A46/777777

COYANZA, S.A.

Avda. Asturias,s/n.

46300 UTIEL

(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
666	Cuñas publicitarias mes de marzo campana promoción "BOBALIUM"			100,00
OBSERVACIONES:		TOTAL BRUTO		100,00
Descuentos		%	BASE	
			100,00	
Forma de pago: Recibo domiciliado		BASE IMPONIBLE		100,00
		IVA	21%	21,00
Domiciliación: Banco Santander ES34 0050 0057 15 6789567890		RE		
		TOTAL A PAGAR		121,00 €

REGISTRO DE FACTURAS RECIBIDAS

FECHA			Nº Recepción	PROVEEDOR		BASE IMPONIBLE	IVA SOPORTADO			TOTAL FACTURA
Día	Mes	Año		Nombre	NIF		21%	10%	4%	
30	1	19	1	Bodegas Reunidas, S.A.	B46/888888	8.262,00 €	1.735,02 €			9.997,02 €
1	2	19	2	Telefónica, S.A.	A28/147258	300,00 €	63,00 €			363,00 €
1	2	19	3	Iberdrola, S.A.	A28/321654	125,00 €	26,25 €			151,25 €
22	2	19	4	Ayuntamiento de Utiel	G46/32165-H	150,00 €		15,00 €		165,00 €
20	3	19	5	Papelería Pérez, S.L.	B46/321159	150,00 €	31,50 €			181,50 €
30	3	19	6	Gráficas Alarcón, S.L.	B46/321654	300,00 €	63,00 €			363,00 €
31	3	19	7	Radio Requena, S.L.	B46/159753	100,00 €	21,00 €			121,00 €
				TOTAL 1º TRIMESTRE		9.387,00 €	1.939,77 €	15,00 €	- €	11.341,77 €



COYANZ A.S.A.

Av. Asturias, s./ n.

46300 UTIEL (Valencia)

Tél.: 96 217 05 00

CIF: A46/777777

Factura Nº 1

Fecha Fra. 8 de Febrero de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán 1

Pedido 29

CLIENTE: NIF/CIF 19500200-E

MARÍA GONZÁLEZ ABAD

"La Bodeguita"

Pl. Mayor, 43

46300 UTIEL

(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
BL075	Botellas Vino blanco "Bobalium"	120	3,63	435,00
RS075	Botellas Vino Rosado "Bobalium"	120	3,77	452,40
TI075	Botellas Vino Tinto "Bobalium"	120	4,35	522,00

OBSERVACIONES:

Descuentos

Forma de pago:

Pagaré 30 d/f. fra.

Domiciliación:

TOTAL BRUTO

1.409,40

%

BASE

10,00%

1.409,40

140,94

BASE IMPONIBLE

1.268,46

IVA

21%

266,38

RE

5,20%

65,96

TOTAL A PAGAR

1.600,80 €



COYANZ A.S.A.

Av. Asturias, s./ n.

46300 UTIEL (Valencia)

Tél.: 96 217 05 00

CIF: A46/777777

Factura Nº 2

Fecha Fra. 10 de Febrero de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán 2

Pedido 45

CLIENTE: NIF/CIF A28/123456

SUPERMERCADOS ALDI, S.A.

C/Blas de Otero, 15

46028 MISLATA

(Valencia)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
BL075	Botellas Vino blanco "Bobalium"	180	3,63	652,50
RS075	Botellas Vino Rosado "Bobalium"	180	3,77	678,60

OBSERVACIONES:

Descuentos

Forma de pago:

Recibo domiciliado 30 d/f. fra.

Domiciliación:

BBVA-

ES34 0082 0057 15 1234567890

TOTAL BRUTO

1.331,10

%

BASE

BASE IMPONIBLE

1.331,10

IVA

21%

279,53

RE

TOTAL A PAGAR

1.610,63 €



COYANZ A.S.A.

Av. Asturias, s./ n.
46300 UTIEL (Valencia)
Tél.: 96 217 05 00

CIF: A46/777777

Factura Nº 3

Fecha Fra. 28 de Marzo de 2019

Referencias: psm/oacv

Albarán 3
Pedido 120

CLIENTE: NIF/CIF EX123741

IMPORT WINE, Co.Ltd.
125, Mary Island
00254 New York
(E.E.U.U.)

Ref/Cod.	Descripción	Cantidad	Precio	Importe
RS075	Botellas Vino Rosado "Bobalium"	2.400	3,77	9.048,00

OBSERVACIONES:

Descuentos

Forma de pago:

Contado: Transferencia bancaria

Domiciliación:

Banco Santander
ES34 0050 0057 15 6789567890

TOTAL BRUTO

9.048,00

% BASE

BASE IMPONIBLE

9.048,00

IVA

RE

TOTAL A PAGAR

9.048,00 €

REGISTRO DE FACTURAS EXPEDIDAS

FECHA			Nº Factura	CLIENTE		BASE IMPONIBLE	IVA REPERCUTIDO			RECARGO DE EQUIVALENCIA			TOTAL FACTURA
Día	Mes	Año		Nombre	NIF		21%	10%	4%	5,20%	1,40%	0,50%	
8	2	19	1	María González Abad	19500200-E	1.268,46 €	266,38 €			65,96 €			1.600,80 €
10	2	19	2	Super Aldi, S.L.	A28/123456	1.331,10 €	279,53 €						1.610,63 €
28	3	19	3	Import Wine, Co.Ltd.	EX123741	9.048,00 €							9.048,00 €
TOTAL 1º TRIMESTRE						11.647,56 €	545,91 €	- €	- €	65,96 €	- €	- €	12.259,43 €



Identificación (1)

Devengo (2) Ejercicio **2019** Período **1T**

NIF **A46777777** Apellidos y Nombre o Razón social **COYANZA,S.A.**

SI NO
 ¿Está inscrito en el Registro de devolución mensual (Art. 30 RIVA)?
 SI NO
 ¿Tributa exclusivamente en régimen simplificado?.....
 SI NO
 ¿Es autoliquidación conjunta?.....
 SI NO
 ¿Ha sido declarado en concurso de acreedores en el presente periodo de liquidación?.....
 SI NO
 ¿Ha optado por el régimen especial del criterio de Caja (art. 163 andóces LIVA)?.....
 SI NO
 ¿Es destinatario de operaciones a las que se aplique el régimen especial del criterio de caja?.....
 SI NO
 Opción por la aplicación de la prorrata especial (artículo 103.Dos.1ª LIVA)
 SI NO
 Revocación de la opción por la aplicación de la prorrata especial (artículo 103.Dos.1ª LIVA).....
 SI NO

Fecha en que se dictó el auto de declaración de concurso: Día Mes Año

Si se ha dictado auto de declaración de concurso en este periodo indique el tipo de autoliquidación: Preconcurso Postconcurso

Espacio reservado para numeración por código de barras

Liquidación (3)

Régimen general

Base imponible	Tipo K	Cuota
01 2.599,56	02 21	03 545,01
04	05	06
07	08	09
10	11	12
13	14	15
16 1.298,46	17 5,20%	18 69,96
19	20	21
22	23	24
25	26	27
Total cuota devengada (03) + (06) + (09) + (11) + (13) + (15) + (18) + (21) + (24) + (26).....		611,87

IVA deducible	Base	Cuota
28 Por cuotas soportadas en operaciones interiores corrientes.....	29 9.387,00	30 1.954,77
31 Por cuotas soportadas en operaciones interiores con bienes de inversión.....	32	33
34 Por cuotas soportadas en las importaciones de bienes corrientes.....	35	36
37 Por cuotas soportadas en las importaciones de bienes de inversión.....	38	39
40 En adquisiciones intracomunitarias de bienes y servicios corrientes.....	41	42
43 En adquisiciones intracomunitarias de bienes de inversión.....	44	45
46 Rectificación de deducciones.....	47	48
49 Compensaciones Régimen Especial A.G. y P.....	50	51
52 Regularización bienes de inversión.....	53	54
55 Regularización por aplicación del porcentaje definitivo de prorrata.....	56	57
Total a deducir (29) + (31) + (33) + (35) + (37) + (39) + (41) + (42) + (43) + (44).....		1.954,77
Resultado régimen general (27) - (45).....		-1.342,90



Nº Apellidos y Nombre o Razón social

Régimen simplificado

A Actividades agrícolas, ganaderas y forestales

Actividad A ₁				Actividad A ₂			
Código	Volumen ingresos	Índice cuota	Cuota devengada	Código	Volumen ingresos	Índice cuota	Cuota devengada
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Porcentaje ingreso a cuenta $\frac{N}{A}$		Ingreso a cuenta A		Porcentaje ingreso a cuenta $\frac{N}{A}$		Ingreso a cuenta A	
Cuota soportada operaciones corrientes B		Cuota anual derivada del Régimen simplificado C		Cuota soportada operaciones corrientes B		Cuota anual derivada del Régimen simplificado C	

B Actividades en régimen simplificado (excepto agrícolas, ganaderas y forestales)

Actividad B ₁		Actividad B ₂	
Epígrafe IAE <input type="text"/>		Epígrafe IAE <input type="text"/>	
Nº unidades de módulo	Importe	Nº unidades de módulo	Importe
Módulo 1	<input type="text"/>	Módulo 1	<input type="text"/>
Módulo 2	<input type="text"/>	Módulo 2	<input type="text"/>
Módulo 3	<input type="text"/>	Módulo 3	<input type="text"/>
Módulo 4	<input type="text"/>	Módulo 4	<input type="text"/>
Módulo 5	<input type="text"/>	Módulo 5	<input type="text"/>
Módulo 6	<input type="text"/>	Módulo 6	<input type="text"/>
Módulo 7	<input type="text"/>	Módulo 7	<input type="text"/>
Cuota devengada operaciones corrientes C	<input type="text"/>	Cuota devengada operaciones corrientes C	<input type="text"/>
Reducciones D	<input type="text"/>	Reducciones D	<input type="text"/>
Índice corrector de actividades de temporada Z	<input type="text"/>	Índice corrector de actividades de temporada Z	<input type="text"/>
Porcentaje ingreso a cuenta E	<input type="text"/>	Porcentaje ingreso a cuenta E	<input type="text"/>
Ingreso a cuenta* $(C) - (D) \times (E)$ F	<input type="text"/>	Ingreso a cuenta* $(C) - (D) \times (E)$ F	<input type="text"/>

* Ver instrucciones para actividades de temporada y acciones

Suma de ingresos a cuenta del conjunto de actividades $(A_1 + A_2 + A_3 + \dots + F_1 + F_2 + F_3 + \dots)$ 47

Cuotas soportadas operaciones corrientes G	<input type="text"/>	Cuotas soportadas operaciones corrientes G	<input type="text"/>
Índice corrector de actividades de temporada H	<input type="text"/>	Índice corrector de actividades de temporada H	<input type="text"/>
RESULTADO $(G) - (H) \times (F)$ I	<input type="text"/>	RESULTADO $(G) - (H) \times (F)$ I	<input type="text"/>
Porcentaje cuota mínima J	<input type="text"/>	Porcentaje cuota mínima J	<input type="text"/>
Devolución cuotas soportadas otros países K	<input type="text"/>	Devolución cuotas soportadas otros países K	<input type="text"/>
Cuota mínima L	<input type="text"/>	Cuota mínima L	<input type="text"/>
Cuota anual devengada régimen simplificado M	<input type="text"/>	Cuota anual devengada régimen simplificado M	<input type="text"/>

Suma de cuotas derivadas régimen simplificado del conjunto de actividades $(B_1 + B_2 + \dots + M_1 + M_2 + \dots)$ 48

Suma de ingresos a cuenta realizados en el ejercicio 49

Resultado $(48) - (49)$ 50

Cuotas devengadas

Adquisiciones intracomunitarias de bienes 51

Entregas de activos fijos 52

IVA devengado por inversión del sujeto pasivo 53

Total cuota resultante: Si 1T, 2T, 3T: $(47) + (51) + (52) + (53)$ 54

Si 4T: $(50) + (51) + (52) + (53)$ 54

DOCUMENTOS CONTABLES

CONTABILIDAD. SUPUESTO PRACTICO. LIBRO DIARIO.

1.- Constitución de la distribuidora COYANZA S.A. con fecha 02/01/19.

60.000,00	572	BANCOS				
			a	CAPITAL SOCIAL	100	60.000,00

2.- Compra a Bodegas Reunidas, S.L. con fecha 30/01/19.

2.550,00	6000	COMPRA VINO BLANCO				
2.652,00	6001	COMPRA VINO ROSADO				
3.060,00	6002	COMPRA VINO TINTO				
1.735,02	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	BANCOS	572	4.998,51
			a	PROVEEDORES "BODEGAS REUNIDAS"	4000	4.998,51

3.- Fra. Telefónica S.A. con fecha 01/02/19.

300,00	629	OTROS SERVICIOS				
63,00	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	ACREEDORES "TELEFONICA"	4100	363,00

363,00	4100	ACREEDORES "TELEFONICA"				
			a	BANCOS	572	363,00

4.- Fra. Iberdrola, S.A. con fecha 01/02/19.

125,00	6280	SUMINISTRO "LUZ"				
26,25	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	ACREEDORES "IBERDROLA"	4101	151,25

151,25	4101	ACREEDORES "IBERDROLA"				
			a	BANCOS	572	151,25

5.-Venta a licorería La Bodeguita, con fecha 08/02/19.

1.600,80	4300	CLIENTE "BODEGUITA"				
			a	VENTA VINO BLANCO	7000	391,50
			a	VENTA VINO ROSADO	7001	407,16
			a	VENTA VINO TINTO	7002	469,80
			a	H.P. IVA REPERTIDO	477	332,34

6.- Venta a Supermercados Aldi, S.A. con fecha 10/02/19.

1.610,63	4301	CLIENTES "ALDI"				
			a	VENTA VINO BLANCO	7000	652,50
			a	VENTA VINO ROSADO	7001	678,60
			a	H.P. IVA REPERTIDO	477	279,53

7.- Fra. Agua enero, Ayuntamiento Utiel con fecha 22/02/19.

150,00	6281	SUMINISTRO "AGUA"				
15,00	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	ACREEDORES "AYUNTAM. UTIEL"	4102	165,00

165,00	4102	ACREEDORES "AYUNTAM. UTIEL"				
			a	BANCOS	572	165,00

8.- Fra. Papelería Pérez, con fecha 20/03/19.

150,00	629	OTROS SERVICIOS				
31,50	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	ACREEDORES "PAPE- LERIA PEREZ"	4103	181,50

181,50	4103	ACREEDORES "PAPELERIA PEREZ"				
			a	BANCOS	572	181,50

9.- Fra. Venta Import Wine, Co Ltd, con fecha 28/03/19.

9.048,00	4302	CLIENTES "IMPORT WINE"				
			a	VENTA VINO ROSADO	7001	9.048,00

9.048,00	572	BANCOS				
			a	CLIENTE IMPORT WINE	4302	9.048,00

10.- Fra. Imprenta Alarcón, S.L. con fecha 30/03/19.

300,00	626	P.P.Y R.P.				
63,00	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	ACREEDORES "IM- PRENTA ALARCON"	4104	363,00

363,00	4104	ACREEDORES "IMPRESA ALARCON"				
			a	BANCOS	572	363,00

11.- Fra. Radio Requena S.L. con fecha 31/03/19.

100,00	627	P.P.Y R.P.				
21,00	472	H.P. IVA SOPORTADO				
			a	ACREEDORES "RADIO REQUENA S.L."	4105	121,00

121,00	4105	ACREEDORES "RADIO REQUENA S.L."				
			a	BANCOS	572	121,00

12.- Regularización IVA 1º trimestre con fecha 31/03/19.

611,87	477	HP IVA repercutido				
1.342,90	4700	HP Deudora por IVA				
			a/	HP IVA soportado	472	1.954,77

CONTABILIDAD. SUPUESTO PRACTICO. LIBRO MAYOR.

CUENTAS DE BALANCE

ACTIVO

572 Bancos	
(1) 60.000,00	4.998,51 (2)
(9) 9.048,00	363,00 (3)
	151,25 (4)
	165,00 (7)
	181,50 (8)
	363,00 (10)
	121,00 (11)
69.048,00	6.343,26

472 HP IVA soportado	
(1) 1.735,02	1.954,77 (12)
(2) 63,00	
(3) 26,25	
(7) 15,00	
(8) 31,50	
(10) 63,00	
(11) 21,00	
1.954,77	1.954,77

4300 Cliente Bodeguita	
(5) 1.600,80	
1.600,80	

4301 Cliente Aldi	
(6) 1.610,63	
1.610,63	

4302 Import Wine	
(9) 9.048,00	9.048,00 (9)
9.048,00	9.048,00

4700 HP deudora IVA	
(12) 1.342,90	
1.342,90	

NETO Y PASIVO

100 Capital Social	
	60.000,00 (1)
	60.000,00

4000 Proveedores. Bodegas Reunidas	
	4.998,51 (2)
	4.998,51

4100 Acreedores. Tele- fónica	
(3) 363,00	(3) 363,00
363,00	363,00

4101 Acreedores. Iberdro- la	
(4) 151,25	151,25 (4)
151,25	151,25

477 HP IVA repercutido	
(12) 611,87	332,34 (5)
	279,53 (6)
611,87	611,87

4102 Acreedores. Ayun- tamiento Utiel	
(7) 165,00	165,00 (7)
165,00	165,00

4103 Acreedores Papele- ría Pérez	
(8) 181,50	181,50 (8)
181,50	181,50

4104 Acreedores. Imprenta Alarcón	
(10) 363,00	363,00 (10)
363,00	363,00

4105 Acreedores. Radio Requena	
(11) 121,00	121,00 (11)
121,00	121,00

CUENTAS DE GESTIÓN

GASTOS

6000 Compra vino blanco	
(2) 2.550,00	
2.550,00	

6001 Compra vino rosado	
(2) 2.652,00	
2.652,00	

6002 Compra vino tinto	
(2) 3.060,00	
3.060,00	

629 Otros servicios	
(2) 300,00	
(8) 150,00	
450,00	

6280 Suministro. Luz	
125,00	
125,00	

6281 Suministro. Agua	
(7) 150,00	
150,00	

627 Publicidad Propaganda y Relaciones	
(10) 300,00	
(11) 100,00	
400,00	

INGRESOS

7000 Venta vino blanco	
	391,50 (5)
	652,50 (6)
	1.044,00

7001 Venta vino rosado	
	407,16 (5)
	678,60 (6)
	9.048,00 (9)
	10.133,76

7002 Venta vino tinto	
	469,80 (5)
	469,80

CONTABILIDAD. SUPUESTO PRACTICO. BALANCE DE SUMAS Y SALDOS (BALANCE DE COMPROBACIÓN).

	A	B	C	D	E	F
1	COD	CUENTA	SUMA DEBE	SUMA HABER	SALDO DEUDOR	SALDO ACREEDOR
2	572	Bancos	69.048,00	6.343,26	62.704,74	
3	472	HP IVA soportado	1.954,77	1.954,77		
4	4300	Cliente Bodeguita	1.600,80		1.600,80	
5	4301	Cliente Aldi	1.610,63		1.610,63	
6	4302	Cliente Import Wine	9.048,00	9.048,00		
7	4700	HP deudora IVA	1.342,90		1.342,90	
8	100	Capital Social		60.000,00		60.000,00
9	4000	Proved. Bodegas Reunidas		4.998,51		4.998,51
10	4100	Acreedor. Telefónica	363,00	363,00		
11	4101	Acreedor. Iberdrola	151,25	151,25		
12	4102	Acreedor. Ayunt Utiel	165,00	165,00		
13	4103	Acreedores. Papep. Pérez	181,50	181,50		
14	4104	Imprenta Alarcón	363,00	363,00		
15	4105	Radio Requena	121,00	121,00		
16	477	HP IVA repercutido	611,87	611,87		
17	6000	Compra vino blanco	2.550,00		2.550,00	
18	6001	Compra vino rosado	2.652,00		2.652,00	
19	6002	Compra vino tinto	3.060,00		3.060,00	
20	629	Otros servicios	450,00		450,00	
21	6280	Suministro luz	125,00		125,00	
22	6281	Suministro agua	150,00		150,00	
23	627	Publicidad, prop y rela púb	400,00		400,00	
24	7000	Venta vino blanco		1.044,00		1.044,00
25	7001	Venta vino rosado		10.133,76		10.133,76
26	7002	Venta vino tinto		469,80		469,80
27		TOTALES.....	95.948,72	95.948,72	76.646,07	76.646,07