

ANEXO IV**I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

Denominación: SUMILLERÍA

Código: HOTR0209

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

HOT337_3 Sumillería (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencias que configuran el certificado de profesionalidad

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Competencia general:

Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

Sectores productivos:

Se ubica principalmente en el sector de la restauración y en menor medida en el de comercio de bebidas y de elaboración de vinos.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- Sumiller.
5120.1072 Jefes/as de servicio de vinos.
5120.1061 Jefes/as de comedor o maestres de sala.
Responsable de compra de bebidas.
Vendedor/a especializado de bebidas y delicatessen.
Consultor/a de bebidas.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 730 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (270 horas)

- UF0847: (Transversal) Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. (80 horas)
- UF0848: (Transversal) Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (80 horas)
- UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas. (80 horas)
- UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones. (30 horas)

MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (190 horas)

- UF0847: (Transversal) Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. (80 horas)
- UF0848 (Transversal) elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (80 horas)
- UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones. (30 horas)

MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. (60 horas)

MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración. (60 horas)

MF1110_3: Servicio especializado de vinos. (80 horas)

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración. (90 horas)

MP0176: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Sumillería (80 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el modulo formativo de «Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería» garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

IV. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**Unidad de competencia 1**

Denominación: CATAR VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Nivel: 3

Código: UC1106_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.

CR1.1 La información recabada en ferias, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos con denominación de origen, empresas del sector, revistas especializadas, Internet y otros, se sistematiza para analizar su contenido y tomar decisiones en consecuencia.

CR1.2 Los vinos y otras bebidas objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.

CR1.3 Se solicitan las muestras seleccionadas para su análisis sensorial a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.

CR1.4 Las muestras que serán objeto de la cata se almacenan y custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

RP2: Preparar para la cata las muestras de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos objeto de interés de acuerdo a la metodología de la cata.

CR2.1 La variedad y cantidad de muestras que se van a catar se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

CR2.2 Las muestras objeto de la cata se organizan y distribuyen en el equipamiento apropiado atendiendo a criterios de naturaleza de los productos y a la metodología de la cata.

CR2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata, el agua de baja mineralización y el pan que se va a consumir entre muestra y muestra se prepara con el objetivo de impedir la interferencia de sabores.

CR2.4 Los géneros y materiales complementarios para la cata, se distribuyen, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.

RP3: Catar los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos disponibles con el fin de efectuar el asesoramiento que proceda y su posible adquisición.

CR3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata se mantienen, evitando las temperaturas incómodas, los ruidos y otros elementos de distracción.

CR3.2 La cata de vinos y otras bebidas se realiza a la temperatura óptima de servicio, utilizando la cristalería o vajilla que permita apreciar mejor, tanto sus virtudes como sus defectos.

CR3.4 Las muestras se catan por tipo de vino u otra bebida conforme a la metodología de la cata y el objetivo que se persiga.

CR3.4 La cata ciega se realiza con la botella o muestra tapada de tal forma que oculte su marca, en el orden predeterminado por un auxiliar, para obtener la máxima fiabilidad en el resultado.

CR3.5 Los resultados se expresan en fichas preparadas de forma:

- Cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas.
- Cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre vinos, analizados de un mismo tipo.

CR3.6 La segunda cata se realiza alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el trabajo.

CR3.7 Las características del vino o bebida catada se expresa en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética del mismo.

RP4: Juzgar los vinos, u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, en función de los resultados obtenidos y, en su caso, de la compatibilidad con la oferta gastronómica y los objetivos del establecimiento.

CR4.1 Las características organolépticas se analizan a fin de determinar su idoneidad para la oferta gastronómica.

CR4.2 El presunto ciclo de vida, la estacionalidad de los vinos u otras bebidas así como su punto óptimo de consumo se evalúa para determinar su adquisición.

CR4.3 La relación calidad/precio de los vinos u otras bebidas objeto de la cata, se evalúa teniendo en cuenta las expectativas de la clientela del establecimiento.

CR4.4 La lista de preferencia de los vinos o bebidas catadas se confecciona en función de los resultados obtenidos y los objetivos del establecimiento.

Contexto profesional:

Medios de producción

Equipamientos y menaje específicos de análisis sensorial. Equipos de refrigeración. Agua corriente. Productos de limpieza. Géneros para limpiar el paladar entre cata y cata.

Productos y resultados

Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Valoración de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Selección de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Fichas de cata cumplimentadas. Posibles armonías analizadas, con la oferta gastronómica y con los objetivos del establecimiento.

Información utilizada o generada:

Documentos de cata adaptados al uso del establecimiento. Metodología del análisis sensorial de cada vino u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Informaciones sobre el origen y en su caso mención geográfica de los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Composición varietal de los vinos, proceso de vinificación, envejecimiento, graduación alcohólica y otras características relevantes. Información de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos relacionada con las materias primas, proceso de elaboración envejecimiento o maduración, y otras de especial relevancia. Fichas de cata.

Unidad de competencia 2

Denominación DISEÑAR OFERTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Nivel: 3

Código: UC1107_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar, por medio del conocimiento aportado por el análisis sensorial y la experiencia, los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés que sean más interesantes para incluir en la oferta comercial de la empresa que se adecuen a las características y objetivos del establecimiento.

CR1.1 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios cualitativos derivados del análisis sensorial de los mismos y de la armonía con la oferta gastronómica prevista.

CR1.2 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios de mercado, tales como la ubicación del establecimiento, el tipo de local o establecimiento, las necesidades y gustos de los clientes potenciales, la estacionalidad, las oportunidades del mercado, la inclusión de buenas añadas de bodegas afamadas para distinguir el establecimiento y los medios físicos, humanos y económicos disponibles.

CR1.3 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios económicos y organizativos, como la pluralidad de precios de las distintas referencias, los medios físicos y recursos humanos y económicos disponibles, las posibilidades de suministro o criterios organizativos del servicio de cada tipo de bebida.

RP2: Estructurar, organizar y gestionar cartas de vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles

CR2.1 Las listas y cartas de bebidas se estructuran utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación.

CR2.2 El criterio de agrupación de referencias en las cartas, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades, zonas climáticas o estilos de elaboración, se decide y mantiene su coherencia.

CR2.3 La inclusión de un índice que permita la fácil localización de los vinos y bebidas se valora.

CR2.4 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa de modo que permita una fácil lectura y, en el caso de los vinos, expresando la necesaria información para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente atendiendo a los siguientes criterios:

- La bodega elaboradora.
- La añada del vino.
- La reseña del tipo de elaboración.
- La categoría jerárquica.
- El tamaño de la botella.
- El precio de copa o botella según proceda.

CR2.5 La presentación impresa y el soporte físico de las ofertas de bebidas de su competencia se comprueba para que se acomode a la estructura definida.

CR2.6 La vigencia de los contenidos se supervisa y actualiza para que la carta concuerde con la oferta real del establecimiento.

CR2.7 El buen estado físico de las cartas se verifica para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.

CR2.8 El número de ejemplares de cartas se precisa en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR2.9 El sistema de rotación de las ofertas de bebidas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de bebidas del establecimiento.

RP3: Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

CR3.1 El cálculo del precio de venta al público tiene en cuenta:

- El precio de compra de las bebidas que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición.
- La política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficios.
- El precio medio demandado y el precio medio ofertado.
- Las oscilaciones del mercado.
- Los medios y recursos materiales para el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.
- Los gastos generales.

CR3.2 La oscilación en los costes de las bebidas se tiene en cuenta posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos. Internet. Página Web del establecimiento. Equipos y material de oficina. Libros y guías de vinos, y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos e información de empresas elaboradoras y proveedores.

Productos y resultados

Oferta de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos diseñadas y establecidas. Sistema de rotación de la oferta de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Información utilizada y generada

Análisis del mercado. Estudios y datos sobre el mercado de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Bases de datos y directorios de proveedores. Informes y listados. Información interna referente a políticas y programas de la empresa. Software aplicado. Diversos impresos y documentos.

Unidad de competencia 3

Denominación: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas

Nivel: 3

Código: UC1108_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar productos selectos propios de sumillería para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.

CR1.1 La información recabada en ferias, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos con denominación de origen, empresas del sector, revistas especializadas, Internet y otros, se sistematiza para analizar su contenido y tomar decisiones en consecuencia.

CR1.2 Los géneros alimentarios objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.

CR1.3 Las muestras de productos seleccionados para su análisis sensorial, se solicitan a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.

CR1.4 Las muestras de productos que serán objeto del análisis sensorial se almacenan y custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

RP2: Preparar para el análisis sensorial las muestras de productos selectos propios de sumillería objeto de interés.

CR2.1 La variedad y cantidad de muestras que se van a catar se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

CR2.2 Las muestras objeto de la cata se organizan y distribuyen en el equipamiento apropiado, atendiendo a criterios de naturaleza de los productos y a la metodología de la cata.

CR2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata que se van a consumir entre muestra y muestra se preparan, con el objetivo de para limpiar el paladar e impedir la interferencia de sabores.

CR2.4 Los géneros y materiales complementarios para la cata, se distribuyen, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.

CR2.5 Se preparan las muestras a la temperatura óptima para cada producto para poder apreciar mejor las características organolépticas.

RP3: Catar los productos selectos propios de sumillería seleccionados para su posible adquisición y otras muestras disponibles.

CR3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de productos se mantienen, evitando las temperaturas incómodas, los ruidos y otros elementos de distracción.

CR3.2 La cata de productos se realiza a la temperatura óptima de servicio, utilizando los recipientes que permitan apreciar mejor, tanto sus virtudes como sus defectos.

CR3.4 Las muestras se catan por tipo de producto, conforme a la metodología de la cata, si existiera, y al objetivo que se persiga.

CR3.4 La cata ciega se realiza con el producto tapado de tal forma que oculte su marca, en el orden predeterminado, por un auxiliar, para obtener la máxima fiabilidad en el resultado.

CR3.5 Los resultados se expresan en fichas preparadas de forma:

- Cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas.
- Cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos, analizados de un mismo tipo.

CR3.6 La segunda cata se realiza alterando el orden de las muestras de productos, para obtener una mayor fiabilidad en el trabajo.

CR3.7 Las características del producto catado se expresan en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética del mismo.

RP4: Valorar y seleccionar los productos selectos propios de sumillería en función de los resultados obtenidos de la información del etiquetado y de la compatibilidad con la oferta gastronómica del establecimiento.

CR4.1 Los resultados de la cata del producto se analizan a fin de determinar su idoneidad para la oferta gastronómica del establecimiento.

CR4.2 El presunto ciclo de vida, la estacionalidad del producto, si la hubiera, así como su punto óptimo de consumo se evalúa para determinar su adquisición.

CR4.3 La relación calidad/precio de los productos objeto de la cata se evalúa, teniendo en cuenta las expectativas de la clientela del establecimiento.

CR4.4 La presentación del producto, en lo que a envase se refiere, se valora teniendo en cuenta criterios estéticos.

CR4.5 La lista de preferencia de los productos catados se confecciona en función de los resultados obtenidos y los objetivos del establecimiento.

CR4.6 Los productos selectos propios de sumillería se seleccionan en función de los estándares de calidad del establecimiento y de los criterios evaluados.

RP5: Estructurar, organizar y gestionar cartas de productos selectos propios de sumillería, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles.

CR5.1 Las listas y cartas de productos selectos propios de sumillería se estructuran utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación.

CR5.2 El criterio de agrupación de referencias en las cartas, ya sea por tipos, zonas de procedencia o variedades, se decide y mantiene su coherencia.

CR5.3 La inclusión de un índice que permita la fácil localización de los productos se valora.

CR5.4 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa, permitiendo una fácil lectura y expresando la necesaria información para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente.

CR5.5 La presentación impresa y el soporte físico de las ofertas de su competencia se comprueba para que se adecue a la estructura definida.

CR5.6 La vigencia de los contenidos se supervisa y actualiza para que la carta concuerde con la oferta real del establecimiento.

CR5.7 El buen estado físico de las cartas se verifica para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.

CR5.8 El número de ejemplares de cartas se precisa en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR5.9 El sistema de rotación de las ofertas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de productos selectos propios de sumillería del establecimiento.

RP6: Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los productos selectos propios de sumillería de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

CR6.1 El cálculo del precio de venta al público tiene en cuenta:

- El precio de compra de los productos que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición.
- La política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficios.
- El precio medio demandado y el precio medio ofertado.
- Las oscilaciones del mercado.
- Los medios y recursos materiales para el mantenimiento y conservación de productos.
- Los gastos generales.

CR6.2 La oscilación en los costes de los productos se tiene en cuenta posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipamiento de cata específico. Equipos de refrigeración. Maquinaria auxiliar. Menaje. Productos de limpieza. Géneros para limpiar el paladar entre catas.

Productos y resultados

Cata de productos selectos propios de sumillería. Valoración de productos selectos propios de sumillería. Selección de productos selectos propios de sumillería. Fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados de cata. Documentos adaptados al establecimiento para la cata. Metodología de cata. Información sobre productos selectos propios de sumillería. Información sobre proveedores. Información sobre denominaciones de origen y otras referencias. Información sobre presentación comercial.

Unidad de competencia 4

Denominación: GESTIONAR EL FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE VINOS PARA RESTAURACIÓN Y ASESORAR EN SU PUESTA EN MARCHA

Nivel: 3

Código: UC1109_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.

CR1.1 La mejor situación del recinto o recintos de bodega, se determina, dentro de las opciones disponibles, teniendo en cuenta:

- La orientación, preferentemente norte, con el fin de ahorrar energía.
- La accesibilidad a los sótanos, con amplias escaleras y montacargas para evitar cargas innecesarias, posibles roturas, pérdidas de tiempo, y prevenir riesgos laborales.
- La localización cerca de la entrada de mercancías de la cocina y puntos de venta.
- Las fuentes de ruidos y vibraciones con el fin de evitarlas.

CR1.2 El aprovechamiento óptimo del recinto de la bodega se propicia, habilitando sistemas para la colocación de los vinos y considerando:

- La accesibilidad al producto.
- La racionalización del espacio en función de las exigencias de rotación y almacenamiento.

CR1.3 La dimensión de la bodega se calcula en función de la oferta del establecimiento y de las ventas esperadas.

CR1.4 Los sistemas de iluminación se establecen de modo que permitan organizar con comodidad las existencias y que no afecten a la correcta evolución de los vinos.

CR1.5 Los sistemas de climatización que sean respetuosos con la calidad del vino se definen, considerando que la temperatura, la humedad y la ventilación sean las apropiadas para el producto.

CR1.6 La información y el asesoramiento sobre los equipos necesarios para la conservación de vinos en establecimientos que no disponen del espacio requerido para una bodega se facilitan.

RP2: Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía.

CR2.1 Las necesidades de bebidas de que debe aprovisionarse el establecimiento se concretan, especificando su nivel del calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

CR2.2 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se establecen, determinando la cantidad, calidad, embalaje, ciclo de vida, fecha de consumo preferente, y otros datos que se deben controlar durante la recepción de la mercancía.

CR2.3 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen.

CR2.4 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro se establecen, teniendo en cuenta las características organolépticas, las condiciones de conservación de las bebidas, su rotación, los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR2.5 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las bebidas se establecen.

CR2.6 Los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución se establecen.

CR2.7 Los procedimientos de compra y recepción de bebidas sometidas a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, se aplican conforme a las normas establecidas.

RP3: Gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento.

CR3.1 Los estándares de especificación de compras de las bebidas se establecen de acuerdo con la oferta establecida y los criterios de la organización.

CR3.2 Las características de cada una de las bebidas se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR3.4 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado.

CR3.4 La selección de los proveedores, tanto habituales como ocasionales, se realiza teniendo en cuenta:

- Las características de la oferta de todos los proveedores atendiendo precios, calidad, diversidad o a la exclusividad de determinadas marcas.
- La rapidez en el servicio y en la reposición de mercancía en mal estado, botellas rotas, problema de gusto a tapón, o equivocada.
- El trato que recibe el vino tanto en el almacén como en el transporte.
- La flexibilidad en la compra de ciertos vinos, la disponibilidad de formatos especiales y la posibilidad de comprar anticipadamente y servir el vino según rotación del establecimiento para evitar costes de almacenado.
- La solvencia del proveedor, sobre todo cuando se trabaja con vinos comprados en premier, o a la adelantada.

CR3.5 El fichero de proveedores con toda la oferta de vinos con los que se trabaja o que pueden interesar en el futuro al establecimiento se actualiza y se informatiza.

CR3.6 Las previsiones del servicio, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados se tienen en cuenta al efectuar la solicitud de compra.

CR3.7 El proceso de recepción de las bebidas solicitadas verifica la coincidencia entre la petición de compra y la mercancía recibida, así como el cumplimiento de unidades, nivel de calidad definidos, fecha de caducidad y embalaje en perfecto estado.

CR3.8 El control sobre los procesos de compra y recepción de bebidas se realiza.

RP4: Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR4.1 El almacenamiento de las bebidas se realiza teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

CR4.2 La ficha de almacén se formaliza de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CR4.3 Las bebidas se almacenan de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan el aprovisionamiento y distribución.

CR4.4 El mal estado o rotura de las bebidas almacenadas se tiene en cuenta para el control de aprovisionamiento.

CR4.5 Las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de las bodegas, que impiden el desarrollo bacteriológico nocivo, y que aseguran una buena calidad de conservación, se comprueban.

CR4.6 El control sobre los procesos de almacenamiento se ejecuta.

RP5: Controlar los consumos de bebidas y dirigir la formalización y control de los inventarios de las mismas, prestando asistencia técnica y operativa, de modo que se puedan realizar el seguimiento de los costes y las existencias de la bodega.

CR5.1 Los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas se establecen para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CR5.2 Los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se confeccionan teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CR5.3 Los inventarios de existencias y los registros de bajas se asignan, para su realización, a las personas idóneas, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR5.4 Los resultados de los controles se verifican haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.

CR5.5 Las actualizaciones de inventarios se aseguran, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización racional de la bodega.

CR5.6 Los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de las bebidas, se realizan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las correspondientes solicitudes.

CR5.7 Se comprueba que los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR5.8 Se comprueba que los vales de transferencia de bebidas cedidas a otros departamentos se formalizan de modo que se pueda conocer su coste real.

CR5.9 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos, programas informáticos específicos. Equipos y material de oficina. Almacenes. Equipos de refrigeración, de control de humedad y temperatura. Bebidas. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Informes sobre diseño, localización, equipos y condiciones ambientales de las bodegas proyectadas. Fichas de especificación técnica elaboradas. Hojas de pedido realizadas. Vales de pedido y transferencia realizados. Selección de proveedores de bebidas. Compra de bebidas. Almacenaje de bebidas. Inventarios de bebidas. Control de existencias.

Información utilizada o generada

Planos de bodegas. Información de instalaciones y equipos. Información de proveedores. Documentación propia de gestión de bodegas.

Unidad de competencia 5

Denominación: REALIZAR LOS PROCESOS DE SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

Nivel: 3

Código: UC1110_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar el proceso del preservicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio en sala en general y de vinos en particular.

CR1.1 La limpieza y puesta a punto de superficies, equipos y útiles se comprueba, utilizando los procedimientos establecidos para garantizar su higiene y funcionamiento.

CR1.2 La aplicación de las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, se comprueba con el fin de evitar su posible toxicidad y contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de los equipos y útiles se interpretan y aplican, permitiendo de esta manera su conservación y cuidado.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento o estado de los equipos y útiles se informan y/o solucionan según los procedimientos establecidos.

RP2: Realizar el proceso de servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo en restauración para garantizar la satisfacción del cliente.

CR2.1 La oferta de vinos del establecimiento se presenta al cliente.

CR2.2 El servicio se realiza cumpliendo con las normas operativas del establecimiento y siguiendo las normas de protocolo en restauración.

CR2.3 La toma de comanda con los vinos solicitados por el cliente se realiza siguiendo las normas del establecimiento.

CR2.4 El vino se presenta al cliente para que compruebe que se corresponde con su petición.

CR2.5 El servicio especializado de vinos se supervisa o realiza con suma atención y siguiendo las pautas del protocolo establecido.

CR2.6 Los vinos que requieran una oxigenación se decantan.

CR2.7 Las copas adecuadas para cada tipo de vino se determinan y utilizan en función de las características organolépticas del vino.

CR2.8 El cambio de copa se realiza cuando el cliente solicita diferentes vinos.

CR2.9 Al personal dependiente se le asiste y forma técnicamente cuando es necesario.

RP3: Informar y asesorar sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento y su armonía con la oferta gastronómica con el objeto de lograr la máxima satisfacción del cliente y los objetivos comerciales y de prestigio de la organización.

CR3.1 La información y asesoramiento al cliente sobre la oferta de vinos se ofrece, con el grado de detalle que este solicite, informando, si es necesario, del tipo de vino, características, origen o zona vinícola, marca de etiqueta y edad o añada.

CR3.2 Los vinos que mejor armonicen con el menú se recomiendan a solicitud del cliente.

CR3.3 La sugerencia de vinos se realiza teniendo en cuenta:

- Programa de ventas del establecimiento.
- Tipo de cliente y gustos manifestados por éste.
- Tipo de aperitivos.
- Tipo de platos.
- Estación o tiempo atmosférico.
- Momento del día.
- Ocasión o celebración.

CR3.4 El precio de los vinos recomendados se informa al cliente, asegurándose en todo momento de su comprensión.

CR3.5 El respeto por los gustos del cliente se demuestra en todo momento.

CR3.6 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

CR3.7 Las técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas en el servicio se aplican con el fin de lograr la satisfacción del cliente y procurar los objetivos económicos del establecimiento.

CR3.8 Las normas de protocolo y de conducta e imagen personal se cumplen, contribuyendo a la buena imagen del establecimiento.

RP4: Realizar el proceso de post-servicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento.

CR4.1 La cristalería y enseres utilizados por los clientes se desbarasan, empleando la bandeja de camarero.

CR4.2 La cristalería y enseres desbarasados se transportan al office, para su limpieza, facilitando su clasificación.

CR4.3 La cristalería y enseres limpios, se transportan a sus respectivos armarios y se colocan clasificados.

CR4.4 Los útiles y enseres se comprueban y reponen en caso de deterioro o pérdida.

CR4.5 Los vinos consumidos se reponen en función de los stocks mínimos establecidos para cada referencia.

RP5: Asistir, bajo la supervisión del responsable de sala, en el proceso de servicio de alimentos, en caso de que sea requerido de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento u área en el que se integra.

CR5.1 Las instrucciones recibidas se acatan para el óptimo desarrollo del servicio.

CR5.2 Las normas operativas del establecimiento se conocen y cumplen para mantener la calidad del servicio.

CR5.3 Las normas determinadas por la formula de restauración y por el establecimientos se conocen y cumplen con rigor.

CR5.4 Los diferentes tipos de servicio se tienen en cuenta para lograr su desarrollo homogéneo.

CR5.5 El desarrollo del servicio se realiza aplicando las técnicas apropiadas a cada una de las fases.

RP6: Coordinar las tareas propias de sumillería con las del personal de sala para ofrecer un servicio eficaz y acorde con la categoría del establecimiento.

CR6.1 El servicio especializado de vinos se coordina con el personal de sala, con el fin de ofrecer un servicio eficaz al cliente.

CR6.2 Las indicaciones al personal de sala se transmiten, en su caso, de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.

CR6.3 Las instrucciones al personal auxiliar para la localización de vinos en la bodega del día, se transmiten de forma clara, para evitar errores en el servicio.

Contexto profesional**Medios de producción**

Equipos de frío. Mórbiliario de restaurante. Mórbiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante. Menaje de servicio. Equipos propios del servicio de vinos: decantadores, catavinos, termómetros, tastevin y otros. Vajillas, cuberterías, y cristalerías. Productos de limpieza. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de bebidas efectuada. Información y asesoramiento sobre vinos, prestada. Servicio de vinos realizado. Asistencia en el servicio de alimentos, prestada. Operaciones de post-servicio efectuadas. Personal coordinado en el servicio de vinos.

Información utilizada o generada:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, tales como vales interdepartamentales, facturas, albaranes y comandas. Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 6

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

Unidad de competencia 7

Denominación: COMUNICARSE EN UNA LENGUA EXTRANJERA, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Nivel: 2

Código: UC1111_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprender información oral sencilla en una lengua extranjera en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.

CR1.1 La expresión oral del cliente en una lengua extranjera formulada lenta y claramente se comprende cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Saludo y despedida.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación y petición de información de sistemas de cobro.
- Comunicación de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CR1.2 La comprensión oral de detalles generales en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los emisores del mensaje, claridad de la pronunciación, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP2: Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en una lengua extranjera en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.

CR2.1 La documentación escrita de complejidad muy reducida en una lengua extranjera se comprende en su parte más relevante cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restaurante-bar.
- Consulta de un manual de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.
- Lectura de mensajes, cartas, faxes o correos electrónicos. Interpretación de menús y recetas.

CR2.2 Los condicionantes que pueden afectar a la comprensión de la comunicación escrita en una lengua extranjera, tales como el canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, iluminación deficiente e impresión de baja calidad, se tienen en cuenta para mejorar la comprensión del mensaje.

RP3: Producir mensajes orales sencillos en una lengua extranjera en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.

CR3.1 La expresión oral en una lengua extranjera se realiza produciendo mensajes breves y sencillos pronunciados lenta y claramente para asegurar su comprensión, referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR3.2 La expresión oral en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque exista ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP4: Producir o cumplimentar en una lengua extranjera documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

CR4.1 La expresión escrita en una lengua extranjera se realiza produciendo mensajes breves con un vocabulario sencillo ajustados a criterios básicos de corrección gramatical, referidos a situaciones propias de la actividad de restaurante-bar, tales como:

- Listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Información sobre la oferta gastronómica del establecimiento y precios de la misma.
- Horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Documentos y comunicaciones sencillos para la gestión y promoción del establecimiento.

CR4.2 La comunicación escrita básica en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Canal de comunicación.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la graffía.

RP5: Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en una lengua extranjera, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

CR5.1 La interacción en una lengua extranjera se realiza produciendo y comprendiendo mensajes breves y sencillos, pronunciados lenta y claramente referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Comunicación y resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR5.2 La interacción en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua, tiempo del que se dispone para la interacción y claridad de la pronunciación, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos, impresora, teléfono y fax. Aplicaciones informáticas. Material de restaurante-bar. Diccionario. Material de oficina.

Productos y resultados

Comunicación interactiva sencilla con clientes en una lengua extranjera para la prestación del servicio de restauración. Interpretación de documentos profesionales y técnicos, relacionados con la actividad de restauración.

Información utilizada o generada:

Manuales de una lengua extranjera sobre gramática, usos y expresiones. Diccionarios bilingües, de sinónimos y antónimos. Publicaciones diversas en una lengua extranjera: manuales de hostelería, catálogos, periódicos y revistas especializadas en restauración. Información publicada en las redes. Manuales de cultura de los parlantes en lengua extranjera de diversas procedencias.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**MÓDULO FORMATIVO 1**

Denominación: CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Código: MF1106_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Duración: 270 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0847

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, y RP4, en lo referido al conocimiento de los vinos, otras bebidas alcohólicas y bebidas analcohólicas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.

CE1.1 Reconocer de forma sucinta la evolución del vino a través de la historia, describiendo los principales hechos que han configurado la situación actual.

CE1.2 Identificar los principales países del mundo en superficie de viñedo y en producción de vino reconociendo también su relevancia en importación, exportación y consumo «per cápita».

CE1.3 Describir el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia para las señas de identidad de los vinos.

CE1.4 Identificar la vigente normativa europea y española en relación con los tipos de vinos que consideran

C2: Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.

CE2.1 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas españolas reconociendo sus principales viníferas, las características de los vinos amparados más significativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.2 Definir la singularidad de las menciones geográficas de vinos franceses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.3 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas de vinos italianos y portugueses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.4 Definir la normativa vinícola de Alemania y Austria, la singularidad de sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.5 Describir las singularidades de otros países productores de vinos europeos: Portugal, Suiza, Grecia y otros, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.6 Describir las singularidades de las nuevas potencias vinícolas: EE. UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

C3: Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos del mercado nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas, e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.

CE3.1 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de cervezas nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector cervecero nacional.

CE3.2 Describir los principales estilos de cervezas que pertenecen a la familia de fermentación baja, fermentación alta no espontánea y fermentación alta espontánea.

CE3.3 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de sidra nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE3.4 Describir los rasgos esenciales de la DOP sidra de Asturias como normativa pionera de esta bebida en España y de las sidras del País Vasco.

CE3.5 Enumerar las principales variedades de manzanas empleadas en Asturias y en el País Vasco, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características organolépticas que aportan a la sidra.

CE3.6 Describir la importancia del escanciado de la sidra y su influencia en la mejora de sus características organolépticas.

C4. Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Identificar la normativa europea vigente como marco de referencia para entender las bebidas espirituosas y las menciones geográficas.

CE4.2 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector nacional de bebidas espirituosas.

CE4.3 Definir la singularidad de los diferentes terruños de Cognac y Armagnac, y de otros aguardientes europeos envejecidos o no.

CE4.4 Describir los aguardientes de orujo españoles y extranjeros, identificando su origen, peculiaridad y principales características organolépticas.

CE4.5 Reconocer la singularidad de los diferentes terruños del Calvados y otros aguardientes de sidra nacionales y extranjeros.

CE4.6 Definir el origen geográfico de los principales aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE4.7 Identificar las principales zonas de producción de los whiskies y su influencia en las características organolépticas.

CE4.8 Describir las bebidas anisadas europeas identificando por su origen geográfico las principales características organolépticas.

CE4.9 Definir otras importantes bebidas espirituosas apegadas a su origen geográfico de origen diverso como los rones agrícolas antillanos, el tequila o las gin, y identificando sus principales características organolépticas.

CE4.10 Describir los licores y cremas más relevantes y empleados en el comedor de restauración y que estén más vinculados con su origen geográfico.

CE4.11 Describir las bebidas espirituosas españolas con mención geográfica, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.

C5: Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.

CE5.1 Exponer la vigente normativa española en relación con los tipos de aguas envasadas y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE5.2 Describir las principales zonas de captación de aguas envasadas según sus características geológicas y de mineralización: muy débil, débil, fuerte

CE5.3 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el contenido en su composición de ciertos elementos: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, cálcica, magnésica, fluorada, ferruginosa y otras.

CE5.4 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el origen del gas carbónico y sus características organolépticas y comerciales.

CE5.5 Identificar el ciclo de vida de las aguas envasadas y los formatos de envase comerciales en los que se vende exponiendo sus ventajas e inconvenientes.

C6: Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.

CE6.1 Reconocer los rasgos más significativos de la estructura del sector del café a escala mundial identificando los principales problemas.

CE6.2 Identificar las categorías internacionales de cafés según su origen y prácticas culturales agrícolas.

CE6.3 Describir las principales características de los cafés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los cafés blends, o de mezcla.

CE6.4 Identificar el proceso de preparación de una taza de café como factor de calidad considerando el agua, la molienda, el sistema de preparación, la temperatura y la dosis.

C7: Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.

CE7.1 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector del té a escala mundial identificando los principales problemas.

CE7.2 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación mundial de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.3 Identificar los diferentes formatos de venta de tés exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

CE7.4 Describir las principales características de los tés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los tés blends, o de mezcla y aromatizados.

CE7.5 Describir el proceso de preparación de una taza de té como factor de calidad considerando el agua, el sistema de preparación, la temperatura, la dosis, el tiempo de infusión.

CE7.6 Identificar los casos en los que según el origen del té y las características organolépticas sea oportuna la preparación con leche.

C8: Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

CE8.1 Describir los orígenes de las infusiones de hierbas, raíces, hojas, flores, frutos y otras partes de plantas para usos medicinales y gastronómicos.

CE8.2 Describir las otras infusiones disponibles, identificando sus diferentes materias primas y ecosistemas más favorables, características organolépticas y propiedades terapéuticas en su caso.

CE8.3 Identificar los principales métodos de preparación de infusiones considerando también la temperatura del agua, la dosis y el tiempo de infusión.

CE8.4 Identificar los diferentes formatos de venta de las materias primas para infusiones exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

Contenidos

1. Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles.

- Estructura vitivinícola.
 - Mundial.
 - Española.
- Normativa.
 - Europea.
 - Española.
- Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
 - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
 - Vinos españoles de zonas cálidas.

2. Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos

- Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 - Vinos de Francia:
 - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 - Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 - Vinos de Italia:
 - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 - Vinos de la Italia Meridional e insular.
 - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

3. Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del Mundo.

- Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
 - Vinos de Portugal.
 - Vinos de Alemania.
 - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
 - Los vinos de la República Sudafricana.
 - Los vinos de EE. UU. de América.
 - Los vinos de Sudamérica.
 - Los vinos de Australia.
 - Los vinos de Nueva Zelanda.

4. Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras.

- Breve reseña histórica de la cerveza.
- Estructura del sector cervecero.
- Las familias de cervezas.
- Breve reseña histórica de la sidra.

- Principales zonas productoras españolas.
- Otras sidras extranjeras.
 - Normandía, Bretaña y otras.
- Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

6. Estructura y características de las bebidas espirituosas.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
- Bebidas procedentes de diversas materias primas.
 - Vino y subproductos y otras frutas.
 - Cereales.
 - Otras materias primas de origen agrícola.
 - Bebidas anisadas y pacharanes.
 - Licores y cremas.
- Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

7. Estructura sectorial y características de los cafés.

- Breve reseña histórica.
- Estructura sectorial del café.
 - Mundial.
 - Española.
- Clasificación internacional del café.
- Principales países productores.
- Presentación comercial del café y ciclo de vida.

8. Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, tés y otras infusiones

- Las aguas envasadas.
 - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
- El té.
 - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - Clasificación internacional del té y países productores.
 - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
- Otras infusiones.
 - Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
 - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - Manzanilla, Paleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0848

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4 en lo referido a la elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

CE1.1 Reconocer las principales familias de «*Vitis vinifera*» y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda.

CE1.2 Describir las partes de la vid, los principales órganos y funciones que desarrollan, el ciclo vegetativo y el proceso de maduración de la baya.

CE1.3 Enumerar las principales viníferas españolas y extranjeras, sus ecosistemas más favorables y las características organolépticas más relevantes que aportan a los vinos.

CE1.4 Identificar la influencia en la calidad de la uva de los principales factores del medio físico:

- Clima, suelo, configuración del terreno.

CE1.5 Identificar la influencia en la calidad de la uva de las principales prácticas culturales:

- Sistemas de conducción y poda.

- Mantenimiento del suelo.

- Tratamientos de tipo sanitario.

- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.

- Determinación del momento idóneo de la vendimia.

CE1.6 Reconocer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia desde perspectivas enológicas y comerciales.

C2: Identificar los procesos de elaboración de las vinificaciones básicas para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE2.1 Reconocer los factores antrópicos que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus principales funciones y efectos que producen.

CE2.2 Identificar los factores que influyen en el proceso fermentativo describiendo los microorganismos protagonistas:

- La fermentación alcohólica. Levaduras.

- La fermentación maloláctica. Bacterias.

CE2.4 Describir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.

CE2.5 Definir el concepto de vino de guarda argumentando su lógica, tanto en tintos como en blancos y otros tipos.

C3: Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE3.1 Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos:

- Gasificados.

- Aguja.

- Método tradicional: Cava, Champagne y otros.

- Otros.

CE3.2 Identificar la lógica enológica de los vinos de licor, los principales grupos de productos de los que parte y reconocer los que tienen derecho a mención tradicional.

CE3.3 Describir el proceso de elaboración de los vinos tradicionales de Andalucía Occidental: generosos, generosos de licor y otros.

CE3.4 Describir el proceso de elaboración de los vinos dulces naturales y de los vins doux naturels.

CE3.5 Definir el proceso de elaboración de los vinos generosos diferenciando sus zonas de procedencia y tipos.

CE3.6 Identificar el proceso de elaboración de otros vinos de licor sin mención tradicional.

CE3.7 Reconocer los procesos de elaboración de los vinos naturalmente dulces estableciendo su clasificación según se produzca la pasificación de la uva de la que parten e identificando los casos más peculiares de vinificaciones:

- Sauternes y aledaños y otras zonas francesas.
- Los passitos y otros italianos.
- Vinos naturalmente dulces centroeuropeos.
- Malvasías clásicas de Canarias, Tostados y otros españoles.
- Otros vinos naturalmente dulces del mundo.

C4: Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.2 Enumerar los principales cereales empleados, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características tecnológicas y organolépticas que aportan a la cerveza.

CE4.3 Identificar el fundamento del malteado de la cebada y de la sacarificación de los almidones como paso previo para la obtención del mosto.

CE4.4 Distinguir los diferentes tipos de malta como parte esencial de las características organolépticas de las cervezas.

CE4.5 Reconocer la importancia del agua y de su grado de mineralización para su empleo en diferentes estilos de cerveza.

CE4.6 Describir los efectos de la aportación del lúpulo y exponer los diferentes tipos y su empleo según el estilo de cerveza.

CE4.7 Reconocer la importancia decisiva de las levaduras seleccionadas describiendo las dos grandes familias de cervezas en relación con sus características organolépticas y comerciales.

CE4.8 Identificar los procesos de elaboración de los diferentes tipos de sidra, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.9 Describir y los principales factores agronómicos y tecnológicos que influyen en la calidad de las sidras.

C5: Identificar la normativa europea vigente de las bebidas espirituosas en relación con los procesos de elaboración de las mismas.

CE5.1 Describir los principales procesos tecnológicos de destilación exponiendo las características esenciales de los productos obtenidos.

CE5.2 Reconocer el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento a las características organolépticas de los aguardientes de vino, de los brandies y de los aguardientes de orujo.

CE5.3 Describir el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento en su caso a las características organolépticas de los aguardientes de sidra y de otros aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE5.4 Definir el proceso de elaboración de los whiskies de malta, de grano y de mezcla o blended más empleados en restauración:

CE5.5. Describir las bebidas espirituosas anisadas y de otras importantes bebidas espirituosas de origen diverso como ron, tequila, ginebra, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, envejecimiento en su caso y principales características organolépticas.

CE5.6 Reconocer los principales métodos de obtención de licores y cremas y los más relevantes y empleados en el comedor de restauración.

CE5.7. Reconocer otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica identificando sus materias primas, procesos de elaboración y principales características organolépticas.

C6: Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características.

CE6.1 Describir los procesos de captación de aguas y las diferentes categorías según su proceso de captación u obtención.

- Aguas minerales naturales, aguas de manantial, aguas preparadas y aguas de consumo público envasadas.

CE6.2 Describir los diferentes tipos de agua mineral natural, considerando que es la más habitual en restauración:

- Según la mineralización y según el contenido y origen del gas.

C7: Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CE7.1 Describir las principales variedades de cafetos, identificando su origen botánico, procedencia, ecosistemas más favorables y los métodos de despulpado más habituales en las grandes zonas de producción.

CE7.2 Describir el proceso industrial de elaboración del café, los tipos de tueste, el grado de tueste, su preparación para el comercio y su influencia en las características organolépticas de la taza.

CE7.3 Describir las especies botánicas, la recolección y el proceso industrial como factores de calidad de la taza de té.

CE7.4 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.5 Describir las principales materias primas empleadas en otras infusiones para restauración y sus procesos de elaboración, preparación o selección para su venta al mercado.

Contenidos

1. Viticultura básica para hostelería.

- La vid.
 - La familia de las Vitáceas.
 - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 - Principales viníferas españolas y extranjeras.
- Principales prácticas culturales.
 - Multiplicación de la vid.
 - Sistemas de conducción y poda.
 - Mantenimiento del suelo.
 - Tratamientos de tipo sanitario.
 - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
- Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
- Concepto de mención geográfica.
 - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
- Elaboración de vinos blancos.
 - En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.

- Elaboración de vinos rosados.
 - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - Esquema básico similar al del vino blanco.
 - Diferencias entre rosados y claretes.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - Tradicionales con despalillado.
 - Por maceración carbónica.
- Elaboración de tintos de guarda.
 - Concepto de tinto de guarda.
 - La madera y el vino.
 - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- Elaboración de vinos espumosos.
 - Cava y del Champagne.
 - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
- Concepto de vinos de licor.
- Elaboración de vinos de licor.
 - Vinos de licor con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Concepto de vinos naturalmente dulce.
- Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva en la planta.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - En recintos cerrados.
 - Por asoleo.

4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.

- La cerveza.
 - Principales materias primas.
 - Microbiología de la cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Proceso de elaboración de la cerveza.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
 - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
- Elaboración de la Sidra asturiana.
- La perada
 - Proceso de elaboración de la Perada.

5. Elaboración de las bebidas espirituosas.

- Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.

- Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
- Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- Elaboración de licores y cremas.
- Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

6. Elaboración del café.

- Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- Procesos de elaboración del café verde.
 - Sistemas de recolección.
 - Obtención de las semillas.
- El tueste del café verde.
 - Grado de tueste.
 - El café torrefacto.
- Elaboración de otros cafés.
 - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
- La preparación de la taza de café.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 - Las cafeteras.

7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- Obtención del agua mineral envasada.
 - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 - El agua envasada en el restaurante.
- Elaboración del té
 - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 - La elaboración de los otros té.
 - Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
- Obtención y elaboración de otras infusiones.
 - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
- La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Las teteras y otros sistemas de preparación.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Código: UF0849

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4 en lo referido a vinos y otras bebidas alcohólicas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Solicitar a los proveedores los vinos, las cervezas, las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossieres según la naturaleza, proceso de elaboración o tipo de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un buen banco de datos.

- Realizar informes detallados de los vinos y otras bebidas alcohólicas, expresando la marca comercial, bodega o empresa elaboradora, mención geográfica si la hubiere, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de bebida o de mención geográfica en su caso.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas de la información obtenida en revistas especializadas, guías de vinos y de otras bebidas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores y/o bodegas por escrito, correo, fax o correo electrónico, los vinos y otras bebidas alcohólicas elegidos para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de vino y otras bebidas alcohólicas deseados así como el año de la cosecha en su caso.
- Requerir datos desconocidos de la composición varietal en su caso, proceso de elaboración, envejecimiento y otros datos analíticos básicos y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos como media botella o májnum en el caso del vino o de otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.

CE2.1 Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según las bebidas y sus diferentes tipos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del vino y otras bebidas alcohólicas.

CE2.3 Disponer los catavinos, copas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.

CE2.6 Envolver las botellas, por medio de un auxiliar, con una funda opaca que impida apreciar la marca.

C3: Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.

CE3.1 Identificar las fases de la cata y los distintos tipos de cata según sus objetivos.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su correcta realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de las bebidas, los tipos dentro de cada bebida y los objetivos perseguidos.

- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en los vinos y otras bebidas alcohólicas que asegure la fiabilidad del resultado.
- Establecer el número máximo de muestras a catar, sobre todo en las bebidas espirituosas, para evitar la fatiga y garantizar la fiabilidad de los resultados.
- Catar los vinos y otras bebidas alcohólicas estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.

CE4.1 Discriminar los atributos de los vinos y otras bebidas alcohólicas que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas:

- Establecer diferencias de colores, olores, sabores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata de vinos.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
- Asignar puntuaciones cuantitativas a cada muestra catada que permita la comparación entre vinos y otras bebidas alcohólicas del mismo tipo.
- Resumir en una breve frase los atributos y ventajas comparativas, o inconvenientes, de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados para disponer de una información sintética.
- Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.

C5: Describir, clasificar y evaluar vinos y otras bebidas alcohólicas, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

CE5.1 Describir las principales zonas de elaboración de vinos y otras bebidas alcohólicas, nacionales y extranjeras, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Establecer la clasificación de los vinos y otras bebidas alcohólicas, desde el punto de vista comercial, atendiendo al etiquetado, y desde el punto de vista del estilo en su caso.

CE5.3 Establecer las principales peculiaridades del etiquetado de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras para su posible adquisición.

CE5.4 Estimar según vinífera, país de origen, ecosistema, método de elaboración e incluso bodega elaboradora el posible estilo de los vinos nacionales y extranjeros.

CE5.5 Estimar según materia prima, país de origen, ecosistema, método de elaboración e incluso empresa elaboradora, el posible estilo de otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras.

CE5.6 En supuestos prácticos de cata de vinos otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras:

- Establecer los atributos esenciales de los vinos otras bebidas alcohólicas según las materias primas, ecosistemas y métodos de elaboración aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catadas empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.

- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.

CE5.7 En supuestos prácticos de cata de vinos nacionales y extranjeros:

- Valorar la personalidad propia de cada vino y otras bebidas alcohólicas atendiendo a su materia prima de origen, terruño, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.
- Obtener juicios sobre los vinos y otras bebidas alcohólicas analizadas que sean consistentes y reproducibles.
- Establecer con un margen razonable de tiempo el ciclo de vida estimado de los vinos y otras bebidas alcohólicas según la apreciación de sus parámetros esenciales.
- Estimar la adecuación de los vinos y otras bebidas alcohólicas catadas a los fines y objetivos para los que se realiza el análisis sensorial: armonía con platos, conservación, adecuación al público objetivo, relación calidad-precio u otros.

Contenidos

1. Confección de documentación previa a la cata.

- Elaboración de dossieres de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - De catas en ferias y presentaciones.
 - De catas en cursos.
 - De catas en presentaciones de productos.
- Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - Distribuidores y precio.
 - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Disponibilidad de otros formatos.
 - Media botella o mágnum en el caso del vino.
 - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

2. Análisis sensorial de los vinos.

- Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
 - Principales parámetros básicos.
- La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - Las fases de la cata.
 - Las herramientas de la cata.
- Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- La información básica de la cata.
 - Vocabulario de la cata.
 - Principales descriptores organolépticos.
 - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - La maduración de los vinos.
 - Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
 - El ciclo de vida de los vinos.

3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.

- Cata de vinos blancos.
 - Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
- Cata de diversos vinos rosados.
 - De sangrado y vinos grises.
- Cata de diversos vinos tintos.
 - Tintos jóvenes y tintos de guarda.
- Cata de vinos espumosos.
 - Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- Cata de vinos de licor.
 - Con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Cata de vinos naturalmente dulces.
 - Con uvas pasificadas en la planta.
 - Con uvas pasificadas fuera de la planta.

4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.

- Cata de vinos españoles.
 - De zonas frescas.
 - De zonas cálidas.
- Cata de vinos franceses.
- Cata de vinos italianos.
- Cata de otros vinos europeos.
 - Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- Cata de vinos americanos.
 - Cata de vinos de EE. UU.
 - Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- Cata de vinos de Sudáfrica.
- Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

5. Cata de cervezas y de sidras.

- Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- Cata de cervezas.
 - De fermentación baja según su elaboración y origen.
 - De fermentación alta según su elaboración y origen.
 - Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
 - El ciclo de vida de las cervezas.
- Metodología del análisis sensorial de sidras.
- Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
 - Cata de sidras españolas.
 - Cata de sidras extranjeras.
 - El ciclo de vida de las sidras.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

6. Cata de bebidas espirituosas.

- Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
 - Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.
- Cata de aguardientes de frutas.
- Cata de aguardientes procedentes de cereales.
 - Cata de aguardientes de cereales y whiskies.
- Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
 - Cata de rones y cachazas.

- Cata de otras bebidas espirituosas.
 - Cata de bebidas espirituosas anisadas.
 - Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas.
- Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- Cata de licores y cremas.
- Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

UNIDAD FORMATIVA 4**Denominación:** PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES**Código:** UF0850**Duración:** 30 horas**Referente de competencia:** Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4 en lo referido a aguas, cafés e infusiones.**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Solicitar a los proveedores las muestras de aguas y de cafés, té y materias primas para infusiones seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossieres por tipo de producto de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o empresas alimentarias para disponer de un buen banco de datos.

- Realizar informes detallados de las aguas envasadas, cafés té y otras infusiones expresando la marca comercial, empresa alimentaria, origen geográfico, clasificación del producto, características, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y origen geográfico.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de producto de las aguas envasadas, cafés, té y materias primas para otras infusiones de la información obtenida en revistas especializadas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores por escrito, correo, fax o correo electrónico, las muestras de aguas envasadas, cafés, té y materias primas para otras infusiones elegidas para la cata recordando:

Expresar correctamente la marca y el tipo de producto deseado.

- Requerir datos desconocidos de la composición varietal cuando proceda, proceso de captación o de elaboración, origen de producto y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos diferentes al estándar.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.

CE2.1 Organizar las muestras de agua y agrupar las tazas de infusiones con una secuencia de cata correcta para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del agua y de las tazas de cafés, tés y otras infusiones.

CE2.3 Disponer las copas específicas de cata, tazas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.

CE2.6 Envolver la botellas de agua, con una funda opaca por medio de un auxiliar que también codificará también las muestras de tazas de cafés, tés y otras infusiones para que sean anónimas.

C3: Identificar y aplicar la metodología del análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

CE3.1 Identificar los distintos tipos de cata según la naturaleza de la bebida, los objetivos que se desean y las fases de la cata.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su correcta realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones:

- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de la bebida y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones que asegure la validez del resultado.
- Catar aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer y registrar las características organolépticas de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones de acuerdo con la metodología de la cata.

CE4.1 Discriminar los atributos de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones:

- Establecer diferencias de atributos sabores, olores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones catadas empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata que establece la metodología de la cata.

CE4.3 Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

C5: Evaluar y clasificar aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CE5.1. Describir las principales zonas de captación de las aguas envasadas y de procedencia de las materias primas de las infusiones, ya sean nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Establecer la clasificación comercial, atendiendo tanto al etiquetado, como al estilo de bebida.

CE5.3 En supuestos prácticos de cata aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones, valorar la personalidad propia de cada agua envasada o infusión atendiendo a su procedencia y tipo de elaboración.

CE5.4 En supuestos prácticos de análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones:

- Obtener juicios sobre las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones analizadas que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones catadas a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

Contenidos

1. Confección de documentación previa a la cata.

- Elaboración de dossieres de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
 - De catas en ferias y presentaciones.
 - De catas en cursos.
 - De catas en presentaciones de productos.
- Informes de los diversos productos.
 - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora.
 - Clasificación oficial y proceso de elaboración.
 - Distribuidores y precio.
 - Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
 - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
 - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

2. Análisis sensorial de cafés.

- Metodología del análisis sensorial del café.
 - Fases, herramientas.
 - La correcta preparación de la taza de café para la cata.
- Los resultados de la cata.
 - Expresión cuantitativa y cualitativa.
 - Reseña organoléptica sintética.
- Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
 - Torrefactos y naturales
- Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
 - Cafés suaves colombianos.
 - Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
 - Cafés suaves o centrales
 - México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
 - Cafés Brasil.
 - Brasil y otros sudamericanos.
 - Cafés robustas.
 - Cafés africanos y asiáticos.
- Cata de cafés blended.
- Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

3. Análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones

- Aguas envasadas
 - Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
 - Fases, herramientas.
 - Cata de aguas envasadas
 - Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
 - Según su contenido en anhídrido carbónico.
- Te y otras infusiones.
 - Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
 - Fases, herramientas.
 - La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
 - Cata de té
 - Según proceso enzimático.
 - Según integridad de la hoja.
 - Según procedencia.
 - Puros, de mezclas y aromatizados.
 - Cata de diversas infusiones.
- Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.
 - Expresión cuantitativa y cualitativa.
 - Reseña organoléptica sintética.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 - UF0847.	80	60
Unidad formativa 2 - UF0848.	80	60
Unidad formativa 3 - UF0849.	80	60
Unidad formativa 4 - UF0850.	30	20

Secuencia:

Para acceder a las unidades formativas 3 y 4 deben haberse superado las unidades formativas 1 y 2.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Nivel: 3

Código: MF1107_3

Asociado a la Unidad de Competencia:

Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Duración: 190 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0847

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, y RP4, en lo referido al conocimiento de los vinos, otras bebidas alcohólicas y bebidas analcohólicas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.

CE1.1 Reconocer de forma sucinta la evolución del vino a través de la historia, describiendo los principales hechos que han configurado la situación actual.

CE1.2 Identificar los principales países del mundo en superficie de viñedo y en producción de vino reconociendo también su relevancia en importación, exportación y consumo «per capita».

CE1.3 Describir el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia para las señas de identidad de los vinos.

CE1.4 Identificar la vigente normativa europea y española en relación con los tipos de vinos que consideran.

C2: Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.

CE2.1 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas españolas reconociendo sus principales viníferas, las características de los vinos amparados más significativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.2 Definir la singularidad de las menciones geográficas de vinos franceses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.3 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas de vinos italianos y portugueses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.4 Definir la normativa vinícola de Alemania y Austria, la singularidad de sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.5 Describir las singularidades de otros países productores de vinos europeos: Portugal, Suiza, Grecia y otros, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

- CE2.6 Describir las singularidades de las nuevas potencias vinícolas: EE. UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.
- C3: Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos del mercado nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas, e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.
- CE3.1 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de cervezas nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector cervecero nacional.
- CE3.2 Describir los principales estilos de cervezas que pertenecen a la familia de fermentación baja, fermentación alta no espontánea y fermentación alta espontánea.
- CE3.3 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de sidra nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.
- CE3.4 Describir los rasgos esenciales de la DOP sidra de Asturias como normativa pionera de esta bebida en España y de las sidras del País Vasco.
- CE3.5 Enumerar las principales variedades de manzanas empleadas en Asturias y en el País Vasco, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características organolépticas que aportan a la sidra.
- CE3.6 Describir la importancia del escanciado de la sidra y su influencia en la mejora de sus características organolépticas.
- C4. Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.
- CE4.1 Identificar la normativa europea vigente como marco de referencia para entender las bebidas espirituosas y las menciones geográficas.
- CE4.2 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector nacional de bebidas espirituosas.
- CE4.3 Definir la singularidad de los diferentes terruños de Cognac y Armagnac, y de otros aguardientes europeos envejecidos o no.
- CE4.4 Describir los aguardientes de orujo españoles y extranjeros, identificando su origen, peculiaridad y principales características organolépticas.
- CE4.5 Reconocer la singularidad de los diferentes terruños del Calvados y otros aguardientes de sidra nacionales y extranjeros.
- CE4.6 Definir el origen geográfico de los principales aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.
- CE4.7 Identificar las principales zonas de producción de los whiskies y su influencia en las características organolépticas.
- CE4.8. Describir las bebidas anisadas europeas identificando por su origen geográfico las principales características organolépticas.
- CE4.9 Definir otras importantes bebidas espirituosas apegadas a su origen geográfico de origen diverso como los rones agrícolas antillanos, el tequila o las gin, y identificando sus principales características organolépticas.
- CE4.10 Describir los licores y cremas más relevantes y empleados en el comedor de restauración y que estén más vinculados con su origen geográfico.
- CE4.11 Describir las bebidas espirituosas españolas con mención geográfica, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.
- C5: Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.
- CE5.1 Exponer la vigente normativa española en relación con los tipos de aguas envasadas y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE5.2 Describir las principales zonas de captación de aguas envasadas según sus características geológicas y de mineralización: muy débil, débil, fuerte.

CE5.3 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el contenido en su composición de ciertos elementos: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, cálcica, magnésica, fluorada, ferruginosa y otras.

CE5.4 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el origen del gas carbónico y sus características organolépticas y comerciales.

CE5.5 Identificar el ciclo de vida de las aguas envasadas y los formatos de envase comerciales en los que se vende exponiendo sus ventajas e inconvenientes.

C6: Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.

CE6.1 Reconocer los rasgos más significativos de la estructura del sector del café a escala mundial identificando los principales problemas.

CE6.2 Identificar las categorías internacionales de cafés según su origen y prácticas culturales agrícolas.

CE6.3 Describir las principales características de los cafés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los cafés blends, o de mezcla.

CE6.4 Identificar el proceso de preparación de una taza de café como factor de calidad considerando el agua, la molienda, el sistema de preparación, la temperatura y la dosis.

C7: Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.

CE7.1 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector del té a escala mundial identificando los principales problemas.

CE7.2 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación mundial de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.3 Identificar los diferentes formatos de venta de tés exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

CE7.4 Describir las principales características de los tés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los tés blends, o de mezcla y aromatizados.

CE7.5 Describir el proceso de preparación de una taza de té como factor de calidad considerando el agua, el sistema de preparación, la temperatura, la dosis, el tiempo de infusión.

CE7.6 Identificar los casos en los que según el origen del té y las características organolépticas sea oportuna la preparación con leche.

C8: Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

CE8.1 Describir los orígenes de las infusiones de hierbas, raíces, hojas, flores, frutos y otras partes de plantas para usos medicinales y gastronómicos.

CE8.2 Describir las otras infusiones disponibles, identificando sus diferentes materias primas y ecosistemas más favorables, características organolépticas y propiedades terapéuticas en su caso.

CE8.3 Identificar los principales métodos de preparación de infusiones considerando también la temperatura del agua, la dosis y el tiempo de infusión.

CE8.4 Identificar los diferentes formatos de venta de las materias primas para infusiones exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

Contenidos**1. Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles**

- Estructura vitivinícola.
 - Mundial.
 - Española.
- Normativa.
 - Europea.
 - Española.
- Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
 - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
 - Vinos españoles de zonas cálidas.

2. Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos.

- Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 - Vinos de Francia.
 - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano.
 - Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 - Vinos de Italia
 - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 - Vinos de la Italia Meridional e insular.
 - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

3. Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del Mundo.

- Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
 - Vinos de Portugal.
 - Vinos de Alemania.
 - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
 - Los vinos de la República Sudafricana.
 - Los vinos de EE. UU. de América.
 - Los vinos de Sudamérica
 - Los vinos de Australia
 - Los vinos de Nueva Zelanda.

4. Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras.

- Breve reseña histórica de la cerveza.
- Estructura del sector cervecero.
- Las familias de cervezas.
- Breve reseña histórica de la sidra.
- Principales zonas productoras españolas.
- Otras sidras extranjeras.
 - Normandía, Bretaña y otras.
- Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

5. Estructura y características de las bebidas espirituosas.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
- Bebidas procedentes de diversas materias primas.
 - Vino y subproductos y otras frutas.
 - Cereales.

- Otras materias primas de origen agrícola.
 - Bebidas anisadas y pacharanas.
 - Licores y cremas.
 - Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.
- 6. Estructura sectorial y características de los cafés.**
- Breve reseña histórica.
 - Estructura sectorial del café.
 - Mundial.
 - Española.
 - Clasificación internacional del café.
 - Principales países productores.
 - Presentación comercial del café y ciclo de vida.
- 7. Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, tés y otras infusiones.**
- Las aguas envasadas.
 - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas.
 - El té.
 - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - Clasificación internacional del té y países productores.
 - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
 - Otras infusiones.
 - Características específicas de las infusiones más habituales.
 - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - Manzanilla, Paleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0848

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4 en lo referido a la elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

CE1.1 Reconocer las principales familias de *Vitis vinifera* y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda.

CE1.2 Describir las partes de la vid, los principales órganos y funciones que desarrollan, el ciclo vegetativo y el proceso de maduración de la baya.

CE1.3 Enumerar las principales viníferas españolas y extranjeras, sus ecosistemas más favorables y las características organolépticas más relevantes que aportan a los vinos.

CE1.4 Identificar la influencia en la calidad de la uva de los principales factores del medio físico:

- Clima, suelo, configuración del terreno.

CE1.5 Identificar la influencia en la calidad de la uva de las principales prácticas culturales:

- Sistemas de conducción y poda.
- Mantenimiento del suelo.
- Tratamientos de tipo sanitario.
- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
- Determinación del momento idóneo de la vendimia.

CE1.6 Reconocer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia desde perspectivas enológicas y comerciales.

C2: Identificar los procesos de elaboración de las vinificaciones básicas para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE2.1 Reconocer los factores antrópicos que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus principales funciones y efectos que producen.

CE2.2 Identificar los factores que influyen en el proceso fermentativo describiendo los microorganismos protagonistas:

- La fermentación alcohólica. Levaduras.
- La fermentación maloláctica. Bacterias.

CE1.4 Describir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.

CE1.5 Definir el concepto de vino de guarda argumentando su lógica, tanto en tintos como en blancos y otros tipos.

C3: Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE3.1 Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos:

- Gasificados.
- Aguja.
- Método tradicional: Cava, Champagne y otros.
- Otros.

CE3.2 Identificar la lógica enológica de los vinos de licor, los principales grupos de productos de los que parte y reconocer los que tienen derecho a mención tradicional.

CE3.3 Describir el proceso de elaboración de los vinos tradicionales de Andalucía Occidental: generosos, generosos de licor y otros.

CE3.4 Describir el proceso de elaboración de los vinos dulces naturales y de los vins doux naturels.

CE3.5 Definir el proceso de elaboración de los vinhos generosos diferenciando sus zonas de procedencia y tipos.

CE3.6 Identificar el proceso de elaboración de otros vinos de licor sin mención tradicional.

CE3.7 Reconocer los procesos de elaboración de los vinos naturalmente dulces estableciendo su clasificación según se produzca la pasificación de la uva de la que parten e identificando los casos más peculiares de vinificaciones:

- Sauternes y aledaños y otras zonas francesas.
- Los passitos y otros italianos.
- Vinos naturalmente dulces centroeuropeos.
- Malvasías clásicas de Canarias, Tostados y otros españoles.
- Otros vinos naturalmente dulces del mundo.

C4: Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.2 Enumerar los principales cereales empleados, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características tecnológicas y organolépticas que aportan a la cerveza.

CE4.3 Identificar el fundamento del malteado de la cebada y de la sacarificación de los almidones como paso previo para la obtención del mosto.

CE4.4 Distinguir los diferentes tipos de malta como parte esencial de las características organolépticas de las cervezas.

CE4.5 Reconocer la importancia del agua y de su grado de mineralización para su empleo en diferentes estilos de cerveza.

CE4.6 Describir los efectos de la aportación del lúpulo y exponer los diferentes tipos y su empleo según el estilo de cerveza.

CE4.7 Reconocer la importancia decisiva de las levaduras seleccionadas describiendo las dos grandes familias de cervezas en relación con sus características organolépticas y comerciales.

CE4.8 Identificar los procesos de elaboración de los diferentes tipos de sidra, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.9 Describir y los principales factores agronómicos y tecnológicos que influyen en la calidad de las sidras.

C5: Identificar la normativa europea vigente de las bebidas espirituosas en relación con los procesos de elaboración de las mismas.

CE5.1 Describir los principales procesos tecnológicos de destilación exponiendo las características esenciales de los productos obtenidos.

CE5.2 Reconocer el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento a las características organolépticas de los aguardientes de vino, de los brandies y de los aguardientes de orujo.

CE5.3 Describir el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento en su caso a las características organolépticas de los aguardientes de sidra y de otros aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE5.4 Definir el proceso de elaboración de los whiskies de malta, de grano y de mezcla o blended más empleados en restauración:

CE5.5 Describir las bebidas espirituosas anisadas y de otras importantes bebidas espirituosas de origen diverso como ron, tequila, ginebra, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, envejecimiento en su caso y principales características organolépticas.

CE5.6 Reconocer los principales métodos de obtención de licores y cremas y los más relevantes y empleados en el comedor de restauración.

CE5.7 Reconocer otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica identificando sus materias primas, procesos de elaboración y principales características organolépticas.

C6: Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características.

CE6.1 Describir los procesos de captación de aguas y las diferentes categorías según su proceso de captación u obtención.

- Aguas minerales naturales, aguas de manantial, aguas preparadas y aguas de consumo público envasadas.

CE6.2 Describir los diferentes tipos de agua mineral natural, considerando que es la más habitual en restauración:

- Según la mineralización y según el contenido y origen del gas.

C7: Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CE7.1 Describir las principales variedades de cafetos, identificando su origen botánico, procedencia, ecosistemas más favorables y los métodos de despulpado más habituales en las grandes zonas de producción.

CE7.2 Describir el proceso industrial de elaboración del café, los tipos de tueste, el grado de tueste, su preparación para el comercio y su influencia en las características organolépticas de la taza.

CE7.3 Describir las especies botánicas, la recolección y el proceso industrial como factores de calidad de la taza de té.

CE7.4 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.5 Describir las principales materias primas empleadas en otras infusiones para restauración y sus procesos de elaboración, preparación o selección para su venta al mercado.

Contenidos

1. Viticultura básica para hostelería.- La vid.

- La familia de las Vitáceas.
- Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
- Principales viníferas españolas y extranjeras.
- Principales prácticas culturales.
 - Multiplicación de la vid.
 - Sistemas de conducción y poda.
 - Mantenimiento del suelo.
 - Tratamientos de tipo sanitario.
 - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
- Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
- Concepto de mención geográfica.
 - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
- Elaboración de vinos blancos.
 - En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
- Elaboración de vinos rosados.
 - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - Esquema básico similar al del vino blanco.
 - Diferencias entre rosados y claretes.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - Tradicionales con despalillado.
 - Por maceración carbónica.
- Elaboración de tintos de guarda.
 - Concepto de tinto de guarda.
 - La madera y el vino.
 - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- Elaboración de vinos espumosos.
 - Cava y del Champagne.
 - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
- Concepto de vinos de licor.
- Elaboración de vinos de licor.
 - Vinos de licor con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Concepto de vinos naturalmente dulce.
- Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva en la planta.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - En recintos cerrados.
 - Por asoleo.

4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.

- La cerveza.
 - Principales materias primas.
 - Microbiología de la cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Proceso de elaboración de la cerveza.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
 - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
 - Elaboración de la Sidra asturiana.
 - La perada
 - Proceso de elaboración de la Perada.

5. Elaboración de las bebidas espirituosas.

- Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
- Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
- Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- Elaboración de licores y cremas.
- Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

6. Elaboración del café.

- Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- Procesos de elaboración del café verde.
 - Sistemas de recolección.
 - Obtención de las semillas.
- El tueste del café verde.
 - Grado de tueste.
 - El café torrefacto.
- Elaboración de otros cafés.
 - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
- La preparación de la taza de café.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 - Las cafeteras.

7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- Obtención del agua mineral envasada.
 - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 - El agua envasada en el restaurante.
- Elaboración del té.
 - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 - La elaboración de los otros téis.
 - Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
- Obtención y elaboración de otras infusiones.
 - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
- La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Las teteras y otros sistemas de preparación.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0851

Duración: 30 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, en lo referido a la confección de cartas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Elaborar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

CE1.1 Identificar los mejores soportes físicos de la carta considerando entre otras características:

- Su carácter flexible para facilitar cambios.
- Tamaño físico.
- Diseño estético acorde al establecimiento.

- Tipo de papel adecuado.
- Cantidad de referencias por página.
- Tipo y tamaño de la letra.
- Información adicional en su caso veraz y actualizada.
- Ornamentos discretos y veraces.

CE1.2 Evaluar en un supuesto práctico cartas, reales o no, de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones identificando sus características fundamentales, su estado físico y sus posibilidades de mejora.

- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
- Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
- Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es o no suficiente.
- Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.

CE1.3 Clasificar y seleccionar productos para confeccionar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones en un supuesto práctico:

- Seleccionar los vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones más adecuados para el establecimiento teniendo en cuenta:
 - La categoría y estilo señalados.
 - La oferta gastronómica predeterminada.
 - La localización territorial.
 - Los medios económicos disponibles.

CE1.4 Clasificar y seleccionar las referencias de productos en un supuesto práctico teniendo en cuenta:

- La diversidad.
- El equilibrio de la oferta.
- La originalidad.
- La temporalidad en su caso.
- El ciclo de vida en su caso.

CE1.5 Expresar en cada referencia que se ofrece en un supuesto práctico de elaboración de cartas la siguiente información mínima.

- La marca.
- Empresa elaboradora.
- Tipo de producto o categoría.
- Proceso de elaboración, en su caso.
- Tamaño, capacidad o peso.
- Precio de venta, indicando si lleva el impuesto incluido.

CE1.6 Comprobar el estado físico de las cartas para reponerlas si no fuese el adecuado.

C2: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de vinos de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE2.1 Estudiar el menú para elaborar la carta y la colaboración del hipotético Jefe de Cocina procurando:

- Optimizar la relación entre las ofertas de vinos y de preparaciones gastronómicas.
- Buscar las mejores armonías en nuevos platos.
- Evitar armonías difíciles en guarniciones.

CE2.2 Identificar los vinos que se desean vender considerando:

- La diversidad.
- El equilibrio de la oferta.

- La madurez de los vinos.
- La temporalidad de los vinos.
- La temporalidad de la oferta gastronómica.
- El estilo del establecimiento.
- La moda, sin olvidar la originalidad.

CE2.3 Reconocer que la clasificación y agrupamiento de las referencias debe ser de fácil comprensión para el cliente considerando:

- Tipos de vinos.
- Orden tipos de vinos según secuencia general de menús.
- La normativa vitivinícola.
- Menciones geográficas ordenadas. Otros.
- La excepcionalidad de los vinos de la zona.

CE2.4 Reconocer la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Bodega elaboradora.
- Añada, si procede.
- Variedad o variedades de uva.
- Sistema específico de elaboración.
- Mención geográfica.
- Indicación de envejecimiento, oficial o no.
- Jerarquía dentro de su zona, si procede.
- Tamaño de la botella.
- Precio por botella, o copa si procede.

CE2.4 Reconocer que en la oferta se debe prestar atención a los siguientes aspectos:

- Varias añadas de cada referencia de vinos especiales.
- Vinos de oferta para rotar mejor la bodega.
- Especial atención a los vinos de postre.

CE2.5 Redactar la carta de forma clara y concisa para permitir una fácil lectura y procurando ofrecer la necesaria información de los vinos para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente.

CE2.6 Definir el número de cartas de vinos que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

C3: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cervezas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en cervezas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE3.1 Reconocer que se debe estudiar el menú para elaborar la carta en relación con la oferta gastronómica del establecimiento.

CE3.2 Clasificar en principio las cervezas en tres apartados según orden de salida de cocina, separando los aperitivos y los postres:

- Aperitivo.
- Menú.
- Postres

CE3.2 Clasificar agrupando las cervezas siguiendo un criterio estructural lógica, hay varios:

- Por tipo de fermentación.
- Despues por estilo o familia de cerveza.
- Por países.
- La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
- Otros criterios.

CE3.3 Reconocer la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa elaboradora.

- Principales materias primas.
- Sistema específico de elaboración.
- Envejecimiento, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente.
- Precio por botella, o por copa si se vende de barril, expresando si incluye el impuesto.

C4: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de bebidas espirituosas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en estas bebidas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar agrupando las bebidas espirituosas siguiendo un criterio estructural lógico, hay varios:

- Según la naturaleza de las materias primas de origen.
- Por países.
- Por mención geográfica, si procede.
- La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
- Otros criterios.

CE3.3 Reconocer que se debe reseñar la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa elaboradora.
- Principales materias primas.
- Sistema específico de elaboración.
- Indicación de envejecimiento, oficial o no.
- Categoría dentro de su zona, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente en su caso.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido.
- Precio por botella, o por copa.

C5: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de aguas envasadas de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar agrupando las aguas envasadas siguiendo un criterio estructural lógico, hay varios:

- Por tipos según normativa.
- Según la mineralización.
- Según el contenido y origen del gas.
- Por países.
- Por marco geológico u otros criterios geográficos.

CE4.2 Reconocer que se debe reseñar la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa envasadora o importadora.
- Fuente de captación.
- Tipo de mineralización, sino se ha estructurado por este parámetro.
- Especialización en su caso, carbonatada, fluorada, etc.
- Aromatizada, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente.
- Precio de venta, expresando si incluye el impuesto.

C5: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cafés, tés e infusiones de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar separando las ofertas según la naturaleza de la infusión: cafés, tés y otras infusiones.

CE4.2 Reconocer que la agrupación de los cafés y tés, se debe hacer con criterios lógicos, como la clasificación oficial mundial respectiva, después por países de referencia y por la marca comercial.

CE5.3 Identificar que se debe expresar como información mínima de cada referencia de infusión:

- La marca comercial.
- Indicación del tostador, importador.
- Subvariedad botánica de que se trate en su caso.
- En los cafés y tés blends expresar la proporción de componentes de la mezcla.
- El tipo de preparación de la taza.
- En tiempo de infusión en los tés y cafés de cafeteras de émbolo.
- Expresar si la infusión de té se hace de hojas o de bolsitas preparadas, menos recomendable.
- Expresar si el té es aromatizado o adecuado para tomar con leche.

CE5.4 Reconocer que en la estructura formal de las otras infusiones se deben establecer criterios de agrupación lógicos e invariables.

- Organolépticos: balsámicas, ácidas, frutadas, etc.
- Propiedades terapéuticas: relajantes, calmantes, estimulantes, digestivas, diuréticas y otras.
- Después las zonas de procedencia de la materia prima.
- En cuanto a la información mínima de cada referencia criterios similares a los del café y té.

Contenidos

1. Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas.

- Las cartas de ofertas de bebidas.
- Soporte.
 - Escrito o informático.
- Elementos de la carta de ofertas.
 - Físicos.
- Tamaño y formato.
 - Estéticos.
- Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
- Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
 - Estructurales.
- Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
- Expresión de las referencias e información mínima.
- Factores que influyen en la selección de la referencias.
 - Localización y categoría del establecimiento.
 - Oferta gastronómica y su temporalidad.
 - La diversidad y el equilibrio de la oferta.
- Establecimiento del precio de las referencias.
- Las cartas digitales.
 - Cartas agenda o informáticas.
- Gestión de la carta.
 - Referencia temporal.
 - Rotación y vigencia de las cartas.
- Métodos de fijación de precios.

2. Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas.

- La responsabilidad de la confección de la carta.
 - El sumiller y colaboradores.
- Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
 - La madurez de los vinos.
 - El estilo del establecimiento.
 - La moda, sin olvidar la originalidad.
- El agrupamiento estructural de los vinos.
 - Tipos de vinos, menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de los vinos de la zona.
 - Otros criterios.
- La información de las referencias de vinos.
- Los vinos especiales.
 - Diversidad de añadas.
 - Los vinos de postre.
- Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
- Cervezas.
 - Agrupamiento estructural de las cervezas.
 - Por tipo de fermentación.
 - Por estilo o familia de cerveza.
 - Por países.
 - La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
 - La información de las referencias de cervezas.
- Bebidas espirituosas.
 - Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas.
 - Por el origen de la materia prima.
 - Por tipo de bebida.
 - Por países o menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de bebidas espirituosas.
- Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

3. Especificidad de las cartas de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

- Aguas envasadas.
 - Agrupamiento estructural de las aguas envasadas.
 - Por tipos según normativa.
 - Según la mineralización.
 - Según el contenido y origen del gas.
 - Otros criterios.
 - La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales.
 - La información de las referencias de aguas envasadas.
- Cafés y tés.
 - Agrupamiento estructural de los cafés y tés.
 - Por variedad botánica o proceso de obtención.
 - Por clasificación oficial.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de cafés y tés.
 - Tipo de preparación de la infusión.
- Las otras infusiones.
 - Agrupamiento estructural de las otras infusiones.
 - Por naturaleza materias primas.
 - Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 - Otros criterios.

- La información de las referencias de las otras infusiones.
- Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 - UF0847.	80	60
Unidad formativa 2 - UF0848.	80	60
Unidad formativa 3 - UF0851.	30	20

Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 3 deben haberse superado las unidades formativas 1 y 2.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesional

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

Código: MF1108_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossieres, por tipo, de los productos selectos catados en ferias de alimentación, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un banco de datos.

- Realizar informes detallados de los productos selectos expresando la marca comercial, empresa, mención geográfica en su caso, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de productos selectos catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y mención geográfica en su caso.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de productos selectos de la información obtenida en revistas especializadas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores y/o empresas por escrito, correo, fax o correo electrónico, los productos selectos elegidos para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de producto deseado así como el año de la cosecha en su caso.
- Requerir datos desconocidos de la variedad botánica o zoológica, de la materia prima, proceso de elaboración, maduración en su caso, otros de interés y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos diferentes al estándar.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores.

CE2.1 Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según tipos de vinos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio de las muestras de productos selectos.

CE2.3 Disponer las copas, vasos o platos en su caso, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis de los productos selectos.

CE2.6 Codificar de forma aleatoria la muestra, por medio de un auxiliar, para impedir apreciar las marcas y evitar prejuicios.

C3: Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.

CE3.1 Identificar los distintos tipos de cata y sus fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:

- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza del producto selecto y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de productos selectos que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata de productos selectos que asegure la fiabilidad del resultado.
- Catar los productos selectos estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.

CE4.1 Discriminar los atributos de los distintos géneros, que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:

- Establecer diferencias de atributos, como sabores, olores y texturas, entre otros, aplicando la metodología de la cata apropiada a cada producto.
- Describir las diferentes características organolépticas de los productos selectos catados, empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.

CE4.3. Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de productos selectos.

C5: Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CE5.1 Describir las principales zonas de elaboración de productos selectos propios de sumillería, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Valorar la personalidad propia de cada producto, atendiendo a su composición y mención geográfica, si la tuviera.

CE5.3 En supuestos prácticos de análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería:

- Obtener juicios sobre los productos analizados que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

C6: Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

CE6.1 Identificar los distintos tipos de aceite que provienen de la aceituna según la normativa vigente.

CE6.2 Describir las principales fases del proceso de elaboración de los aceites de oliva virgen extra y sus factores de calidad, identificando las menciones geográficas españolas, las aceitunas de procedencia, sus características organolépticas y su presunto ciclo de vida.

CE6.3 Exponer los principales diferentes tipos de quesos, identificando sus leches de partida, principales fases del proceso de elaboración, características organolépticas y procedencia.

CE6.4 Describir las principales menciones geográficas de quesos nacionales y extranjeras, identificar los tipos de quesos protegidos por la convención de Stressa y los que se benefician del aval del país de origen.

CE6.5 Describir los diferentes tipos de jamones, cecinas, embutidos, foie-gras en micuit o en conserva y de otros productos selectos propios de sumillería, identificando sus materias primas, alimentación en su caso, principales fases del proceso de elaboración, características, procedencia y mención geográfica cuando corresponda.

CE6.6 Describir los diferentes tipos de caviar, de pescados ahumados, pescados en salazón, y otras conservas selectas de pescados, moluscos y crustáceos, exponiendo de forma sucinta su proceso de elaboración, características y mención geográfica cuando proceda.

CE6.7 Describir condimentos selectos como Vinagres de Jerez, del Condado de Huelva y de otras zonas de Andalucía Occidental, Aceite balsámico de Módena, sales de roca y marinas, sales naturales y aromatizadas, especias selectas y otros exponiendo de forma sucinta su proceso de elaboración, características y mención geográfica cuando proceda.

CE6.8 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de diferentes productos selectos propios de sumillería:

- Agrupar las referencias según la naturaleza del producto.
- Diseñar y confeccionar una carta de aceites de oliva virgen extra clasificando y expresando correctamente cada referencia.
- Diseñar y confeccionar una carta de quesos clasificando y expresando correctamente cada referencia.
- Expresar la suficiente información de cada referencia de productos selectos.
- Definir el número de cartas de productos selectos propios de sumillería que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

C7: Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.

CE7.1 En un supuesto práctico, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, reales o no:

- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
- Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
- Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es suficiente.
- Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.

CE7.2 En supuesto prácticos, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, realizar un informe sucinto de las mismas, exponiendo las propuestas de mejora.

C8: Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

CE8.1 Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

CE8.2 Explicar en relación a los productos selectos propios de sumillería los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

CE8.3 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de productos selectos propios de sumillería, determinar los precios de los productos de acuerdo con los objetivos del establecimiento.

Contenidos

1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.

- La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- Los atributos de los alimentos.
- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- Percepción de atributos sensoriales básicos.
- Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.

- Los tipos de aceites comestibles.
- Clasificación comercial de los aceites de oliva.
- El aceite de oliva virgen extra.
 - Composición del aceite de oliva virgen extra.
 - Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
 - Ciclo de vida de los aceites.
 - Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
- Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- Análisis sensorial de aceites.
 - Cata de aceites nacionales e internacionales.
- Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- La carta de aceites de oliva virgen extra.
 - Las cartas digitales.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.

- El queso.
 - Composición.
 - La materia prima.
- Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- Criterios de clasificación de los quesos.
- Presentación comercial del queso.
- Factores de calidad del queso.
 - Quesos españoles con mención geográfica.
 - Quesos extranjeros con mención geográfica.
 - La Convención de Stressa.
- El análisis sensorial de quesos.
 - Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
- Los quesos en restauración.
- La carta de quesos.
 - Las cartas digitales de quesos.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

- Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
- Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
- La carta de productos alimentarios selectos.
 - Las cartas digitales.
 - Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo- MF1108_3.	60	10

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

Código: MF1109_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar información sobre el diseño, ubicación, dimensiones, características ambientales y equipos necesarios para la creación de una bodega, teniendo en cuenta las condiciones básicas que debe cumplir.

CE1.1 Definir una bodega, identificando las condiciones básicas que debe cumplir.

CE1.2 Definir los requisitos y características ambientales óptimas de la bodega para conseguir la buena evolución y el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos y bebidas.

CE1.3 En supuestos prácticos de diseño de bodegas:

- Analizar información sobre localización espacial, dimensiones, capacidad, presupuesto y tipos de vinos y bebidas que se pretende conservar.
- Proponer mejoras a los proyectos planteados.
- Calcular la dimensión de la bodega en función de la oferta del establecimiento y de las ventas esperadas.

CE1.4 Identificar los equipos de conservación que garantizan la conservación óptima del vino y otras bebidas.

CE1.5 Relacionar los equipos con diferentes tipos de vinos y otras bebidas, identificando los más apropiados a cada tipo.

CE1.6 Identificar los equipos básicos de conservación de vinos y otras bebidas y su ubicación en establecimientos que carecen de bodega.

CE1.7 En un supuesto práctico de una bodega en restauración:

- Seleccionar los equipos.
- Decidir la mejor ubicación de los equipos conservadores de vinos y otras bebidas.
- Realizar el presupuesto de una bodega.

C2: Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CE2.1 Describir el proceso de evolución y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CE2.2 Relacionar las condiciones ambientales con los procesos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas.

CE2.3 En supuestos prácticos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas identificar las condiciones ambientales y temporales óptimas para su conservación y definir su mejor momento de consumo.

C3: Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.

CE3.1 Explicar métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de vinos y otras bebidas empleadas en restauración, concretando sus procesos.

CE3.2 Explicar métodos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, especificando sus procesos.

CE3.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de los vinos, y otras bebidas, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE3.4 Explicar sistemas y procesos habituales de recepción de vinos y otras bebidas, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignados.

CE3.5 En supuestos prácticos de aprovisionamiento, de vinos y otras bebidas, comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de vinos y otras bebidas, identificando su conveniencia.

CE3.6 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.

CE3.7 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de vinos, y otras bebidas que incluyen:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE3.8 En supuestos prácticos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identificar posibles fuentes de suministro.
- Desarrollar el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrollar el proceso de recepción y control de bebidas conforme a los métodos establecidos.
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de bebidas.

CE3.9 Aplicar buenas prácticas ambientales en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

C4: Formalizar y controlar inventarios de vinos, y otras bebidas para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

CE4.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de vinos, y otras bebidas en restauración.

CE4.2 Justificar procedimientos para valorar económicalemente las existencias y bajas y para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE4.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE4.4 En simulaciones prácticas de formalización y control de inventarios:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualizar los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la racional utilización de vinos, y otras bebidas, equipos y utensilios precisos para su conservación y/o servicio.
- Formalizar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de vinos, y otras bebidas, equipos y utensilios, valorando económicalemente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar las correspondientes solicitudes de compra.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.

C5: Analizar y aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en bodega argumentando su lógica.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 En casos prácticos de control de bodega:

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar que los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos se cumplimentan para conocer su coste real.
- Comprobar que los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo son correctos y que se registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos

1. La bodega en restauración.

- Tipología de bodegas. Características.
 - Las bodegas subterráneas.
 - Bodegas de obra y bodegas de paneles
- Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
 - La ubicación de las bodegas.
 - Diseño y dotación interior.
 - Accesibilidad.
- Condiciones ambientales de las bodegas.
 - Temperatura, higrometría y ventilación.
 - Iluminación y seguridad.
- Equipamientos.
- Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
- Presupuestos básicos de bodegas.

2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.

- La evolución del vino como producto vivo.
- La añada en las etiquetas.
- Ciclos de vida del vino:
 - Según proceso de elaboración, zona y estilo.
 - Según las condiciones ambientales.
- La maduración del vino en la botella.
 - Según el estilo del vino.
 - En función de las condiciones ambientales.
- La madurez de los vinos de mercado.
 - Vinos de mercado maduros.
 - Vinos de mercado inmaduros.
- El vino como inversión.
- El momento óptimo de consumo.
 - Las alteraciones de los vinos:
 - Contenido.
 - Continente.
- Posición idónea de las botellas.
- Los tapones:
 - El corcho. Natural. Aglomerado.
 - Otros tapones sintéticos.
 - El tapón de rosca.
 - Importancia del corcho o tapón en la conservación.

3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas.

- La cerveza y su evolución.
- Ciclos de vida de la cerveza:
 - Según el proceso de elaboración, y el estilo.
 - Según las condiciones ambientales.
- La cerveza de guarda.
- La fecha de consumo preferente.
- La sidra y su evolución.
- Evolución de las bebidas espirituosas.
- La madurez de las bebidas espirituosas.

4. Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.

- Métodos de compra:
 - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
 - Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
- Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
- La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
- Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
- La bodeguilla o cava del día.
- Métodos de rotación de vinos.
- Presentación y comercialización de los vinos.
- Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
- Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración.

- Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
- Los inventarios:
 - Tipos.
 - Sistemas de control de inventarios.
- Los stocks:
 - Clasificación por tipos de bebidas.
 - Control de consumo.
- Elaboración de informes.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1109_3.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 5**Denominación:** SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS**Código:** MF1110_3**Nivel de cualificación:** 3**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

Duración: 80 horas**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Analizar necesidades de recursos humanos, materiales y de espacio de establecimientos de restauración para ofrecer servicios especializados de vinos.

CE1.1 Evaluar la correspondencia entre la disponibilidad y las necesidades del servicio para adaptar éste a los recursos identificados.

CE1.2 En un supuesto práctico de un servicio especializado de vinos, identificar:

- Los equipos y útiles a emplear necesarios para el servicio.
- El personal necesario para ofrecer el servicio.
- Los vinos necesarios para el servicio.

C2: Analizar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.

CE2.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE2.2 Identificar las diferentes técnicas de venta de vinos, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

CE2.3 Proponer el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.

CE2.4 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos.

CE2.5 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.

CE2.6 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE2.7 Identificar técnicas de comunicación verbal, no verbal y paraverbal así como habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE2.8 En supuestos prácticos de demanda de información o presentación de reclamaciones relacionadas con el servicio o consumo de vinos:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.
- Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

- Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada.

CE2.9. Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C3: Asesorar sobre maridaje de vinos y platos, relacionando ingredientes y técnicas de cocinado con diferentes tipos de vinos.

CE3.1 Identificar los principales ingredientes de los platos y las salsas para poder recomendar la bebida que mejor se adapta a los mismos.

CE3.2 Identificar los efectos que sobre los productos tienen las principales técnicas de cocina y relacionarlos con la armonía o no armonía con diferentes tipos de vinos.

CE3.3 En un supuesto práctico de maridaje de vinos y platos:

- Identificar los principales ingredientes del menú escogido por el cliente.
- Identificar las principales técnicas de cocina de cada uno de los platos del menú escogido por el cliente.
- Seleccionar los vinos de la oferta del establecimiento que mejor armonicen con el menú escogido por el cliente y asesorar al cliente.

C4: Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

CE4.1 Describir las diferentes fases del servicio especializado de vinos, caracterizándolas.

CE4.2 Identificar las diferentes técnicas de servicio de vinos, caracterizándolas y explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto.

CE4.3 En un supuesto práctico de servicio especializado de vinos:

- Describir la oferta de vinos al cliente, ofreciendo información sobre cada vino.
- Relacionar el menú elegido por el comensal con el vino más apropiado, argumentando su elección.
- Desarrollar la toma de la comanda según el procedimiento establecido.
- Relacionar el vino que se va a ofrecer con el utensilio idóneo para su correcto servicio y degustación, argumentando su lógica.
- Relacionar métodos de apertura para los diferentes tipos de vino, con el vino que se va a ofrecer, argumentando su lógica.

CE4.4 Identificar los diferentes departamentos de un establecimiento de restauración y explicar las funciones propias de cada uno de ellos.

CE4.5 Explicar la relación que mantiene el personal especializado en vinos con otros departamentos o profesionales durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en supuestos prácticos.

C5: Mantener en buen estado de conservación los útiles y enseres propios del servicio de vinos de modo que se alargue su vida útil.

CE5.1 Identificar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos, describiendo su utilidad.

CE5.2 Relacionar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos con los productos de limpieza apropiados.

CE5.3 En un supuesto práctico de post-servicio especializado de vinos analizar las necesidades de conservación de los útiles y enseres utilizados, relacionándolos con las técnicas de mantenimiento apropiadas.

C6: Desarrollar procesos sencillos de servicio en sala con el fin de asistir al mismo, en caso necesario.

CE6.1 En un supuesto práctico de servicio en sala, analizar la oferta gastronómica del establecimiento.

CE6.2 Identificar vajilla, cubertería y demás utensilios propios del servicio de alimentos y bebidas en sala, explicando su colocación en la mesa y su servicio.

CE6.3 Describir las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas en sala, relacionándolos con tipos de establecimiento y fórmulas de restauración.

CE6.4 En un supuesto práctico de colaboración con el servicio en sala, identificar las fases de un servicio de alimentos y bebidas en sala, describiendo y aplicando técnicas apropiadas en cada una de ellas.

Contenidos

1. Recursos Humanos y materiales

- Brigada de restaurante.
 - Maitre.
 - 2.º Maitre.
 - Jefe de Sector.
 - Sumiller.
 - Camarero o Jefe de Rango.
 - Ayudante de Camarero
- Mise en Place para el Servicio de Vinos:
 - Desarrollo de la mise en place.
 - Limpieza del local.
 - Cambio de Mantelería y Lencería.
 - Puesta a punto del Mobiliario:
 - Carros de Transporte.
 - Mesas.
 - Sillas.
 - Aparadores.
 - Barra.
 - Estantería para Botellería.
 - Puesta a punto del Material:
 - Bandejas.
 - Cubos y Pies de Cubos.
 - Champanera.
 - Canastillas para Vinos Tintos.
 - Decantadores.
 - Jarras o Frascas para Decantar y Oxigenar.
 - Tastevín.
 - Termómetro.
 - Sacacorchos.
 - Abrebottellas.
 - Posabottellas.
 - Pinza para deguelle.
 - Tapones.
 - Velas.
 - Vajilla.
 - Cristalería.
 - Bloc de Comandas.
 - Repaso de Equipos
 - Botelleros y Cámaras Frigoríficas.
 - Cavas.
 - Máquina de hielo.
 - Técnicas de mantenimiento y conservación de los útiles y enseres utilizados
 - Montaje de mesas.

2. Técnicas de venta de vinos

- Tipología de clientes.
- Sugerencia en la venta de vinos en función del tipo de restaurante:
 - Restaurantes temáticos
 - Cocina de Autor
 - Restaurante tradicional
- Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes:
 - Nacional
 - Internacional
- Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio:
 - Carta
 - Menú Degustación
 - Menú Concertado.
 - Buffet
- Quejas y reclamaciones en la venta de vinos.
- Normas básicas de protocolo en la mesa.
- Técnicas de comunicación.
- La protección de consumidor y usuario:
 - Normativa aplicable en España y la Unión Europea.

3. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje

- Definición de Maridaje y su importancia.
- Criterios para relacionar alimentos y bebidas:
 - Textura.
 - Aroma.
 - Color.
 - Equilibrio gustativo.
- Armonización de los Vinos con:
 - Aperitivos.
 - Entradas.
 - Pescados.
 - Carnes.
 - Postres.
- Combinaciones más frecuentes.
- Los enemigos del Maridaje.

4. Proceso para el servicio especializado de Vinos

- Toma de Comandas de vinos. Su circuito.
- Rotación de los Vinos de la Carta:
 - Popularidad.
 - Rentabilidad.
- Asesoramiento de Vinos.
- Tipos de Servicio:
 - Características.
 - Ventajas.
 - Inconvenientes.
- Normas generales de Servicio y Desbararse.
- Apertura de Botellas de Vino.
- Decantación: objetivo y técnica.
- Tipos, características y función de:
 - Botellas.
 - Corchos.
 - Etiquetas.
 - Cápsulas.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1110_3.	80	60

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 6

Denominación: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

- CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.
- CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.
- CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:
- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
 - Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
 - Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**
 - Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
 - Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.
5. **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**
 - Compras y aprovisionamiento.
 - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - Limpieza, lavandería y lencería.
 - Recepción y administración.
 - Mantenimiento.
6. **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería**
 - Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF0711_2.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 7

Denominación: LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Código: MF1111_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar mensajes orales sencillos en lengua extranjera, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración.

CE1.1 Interpretar el significado global de mensajes orales emitidos en lengua extranjera pronunciados lenta y claramente y reconocer el propósito del mensaje en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida del cliente.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación e información de sistemas de cobro.
- Comunicación de una queja o reclamación.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE1.2 Interpretar de forma global, mensajes orales emitidos en lengua extranjera, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica, mensaje grabado y megafonía.
- Comunicación formal o informal.
- Número y características de los emisores del mensaje.
- Costumbres en el uso de la lengua y distintos acentos.
- Claridad de la pronunciación.
- Ruido ambiental, interferencias y distorsiones.
- Elementos no verbales.

C2: Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en lengua extranjera, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.

CE2.1 Interpretar el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en lengua extranjera y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales, tales como:

- Consulta de manuales de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración.
- Consulta de manuales de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.

CE2.2 Interpretar mensajes sencillos escritos en lengua extranjera, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Canal de la comunicación como fax, e-mail o carta.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Grafía deficiente.

C3: Producir mensajes orales sencillos en lengua extranjera, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE3.1 Expresar verbalmente en lengua extranjera, pronunciando con claridad, fórmulas de cortesía aprendidas, frases cortas enlazadas con conectores y un vocabulario compartido a nivel internacional, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CE3.2 Expresar verbalmente en lengua extranjera mensajes breves y sencillos adecuando el tipo de mensaje y el registro a las condiciones de una situación profesional simulada que pueden afectar a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de restauración.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

C4: Redactar en lengua extranjera documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE4.1 Producir en lengua extranjera mensajes e instrucciones escritas breves, ajustadas a criterios básicos de corrección gramatical y empleando un vocabulario sencillo, en situaciones profesionales, tales como:

- Redacción de comandas.
- Redacción de documentos sencillos de promoción del establecimiento o de la oferta gastronómica.
- Redacción de información de interés para el cliente, tales como horarios, fechas y avisos.

CE4.2 Producir en lengua extranjera mensajes e instrucciones escritas breves y sencillas, adecuando el mensaje, el soporte y el medio a las condiciones de una situación profesional simulada, que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.
- Nivel de iluminación para la lectura del mensaje.

C5: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE5.1 Interaccionar con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida.
- Información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación e información de sistemas de cobro.
- Atención de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE5.2 Resolver situaciones de interacción en lengua extranjera, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Claridad en la pronunciación y distintos acentos.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de hostelería y turismo, en transportes, parques temáticos, de ocio y congresos.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

Contenidos

1. Prestación de información gastronómica y documental en lengua extranjera

- Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
- Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Confección de horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

2. Atención al cliente en lengua extranjera en el servicio de restauración

- Terminología específica en las relaciones con los clientes.
- Presentación personal (dar información de uno mismo).
- Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
- Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
- Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
- Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
- Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
- Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
- Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

- Manejo de la terminología de las principales bebidas en lengua extranjera.
- Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
- Conocimiento y utilización de las principales bebidas en lengua extranjera.
- Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en lengua extranjera.
- Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en lengua extranjera.
- Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera de las especias y frutos secos principales.
- Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
- Interpretación de las medidas y pesos en lengua extranjera.
- Elaboración y uso en diálogos en lengua extranjera de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1111_2.	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE SUMILLERÍA

Código: MP0176

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la provisión de vinos y otras bebidas alcohólicas y de aguas cafés e infusiones y en la realización de su análisis sensorial para valorar su adecuación a las necesidades del establecimiento.

CE1.1 Ayudar en la preparación de un banco de datos de las bebidas de potencial interés para el establecimiento considerando su origen, materias primas, proceso de elaboración, y ventajas comparativas de cada bebida en su contexto.

CE1.2 Participar en la realización de informes comerciales de las empresas elaboradoras, distribuidores y proveedores de las bebidas y materia primas para infusiones.

CE1.3 Asistir en la preparación de las muestras de infusiones y de las bebidas remitidas por los proveedores disponiendo el material necesario y comprobando que el análisis sensorial se desarrolla conforme a la metodología.

CE1.4 Colaborar en la evaluación y clasificación de las bebidas e infusiones considerando los objetivos comerciales y gastronómicos del establecimiento.

C2: Ayudar en el diseño, confección, mejora y mantenimiento de las cartas de vinos, de otras bebidas y de infusiones atendiendo a la oferta gastronómica y categoría del establecimiento de restauración.

CE2.1 Cooperar en el estudio de los mejores soportes, físicos (papel escrito) o informáticos, de las cartas considerando en el primer caso su flexibilidad para una rápida actualización de referencias y atendiendo a su fácil manejo para la clientela.

CE2.2 Colaborar en el análisis de la mejor estructura formal de las cartas atendiendo a criterios clasificatorios y de agrupamiento de referencias generalmente aceptados y de fácil comprensión para la clientela.

CE2.3 Ayudar en la informatización, confección y redacción de las cartas expresando la necesaria información de las referencias para facilitar su venta en el mínimo tiempo posible.

CE2.4 Participar en la fijación de precios de venta de las referencias de las cartas de bebidas intentando conciliar los objetivos económicos previstos por el establecimiento y una buena rotación de las existencias.

CE2.5 Colaborar en el estudio del número de cartas que se necesitan para un buen funcionamiento del establecimiento y en la comprobación del estado físico de las mismas para su posible reposición.

C3: Colaborar en la provisión de alimentos selectos propios de sumillería, ayudar en la realización de su análisis sensorial para valorar su idoneidad y cooperar en el diseño, confección, mejora y mantenimiento de sus cartas de oferta.

CE3.1 Cooperar en la realización de dossieres de alimentos selectos de potencial interés para el establecimiento considerando su naturaleza, características, proveedores y ventajas comparativas en su contexto.

CE3.2 Asistir en la preparación de las muestras de alimentos y colaborar en la realización de su análisis sensorial, comprobando que se desarrolla conforme a la metodología.

CE3.3 Colaborar en la elección del soporte (escrito o informático), confección y redacción de las cartas de ofertas de alimentos selectos ayudando a la elección del mejor soporte físico y a su informatización, estructuración, expresión de las referencias y fijación de precios intentando conciliar los objetivos económicos previstos por el establecimiento y una buena rotación de las existencias.

CE3.4 Colaborar en el estudio del número de cartas que se necesitan para un buen funcionamiento del establecimiento y en la comprobación del estado físico de las mismas para su posible reposición.

C4: Participar en la gestión de bodegas

CE4.1 Cooperar en el diseño de la bodega o proponer planes de mejora.

CE4.2 Asistir en la conservación y evolución de los vinos y otras bebidas en bodega.

CE4.3 Colaborar en las diferentes fases del aprovisionamiento y distribución en restauración.

CE4.4 Ayudar en el control de consumos y en los inventarios de bebidas.

C5: Colaborar en el proceso de servicio especializado de vinos.

CE5.1 Asistir en la identificación de personal, equipos, útiles y vinos necesarios para ofrecer un servicio.

CE5.2 Aplicar técnicas de venta de vinos.

CE5.3 Asesorar sobre maridaje de vinos y platos

C6: Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxoinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE6.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE6.2 Conocer las características de las unidades de producción o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

CE6.3 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C7: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE7.1 Atender al cliente en lengua extranjera.

CE7.2 Aplicar la terminología específica y expresiones más frecuentes en lengua extranjera el restaurante.

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE8.3 Emprender con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Análisis sensorial de vinos, otras bebidas e infusiones

- Cooperación en la confección de documentación previa a la cata y en el aprovisionamiento de bebidas y materia prima para infusiones.
- Asistencia y colaboración en la cata de las muestras seleccionadas y en la expresión de los resultados.

2. Diseño y confección de cartas de vinos y de otras bebidas e infusiones

- Colaboración en el análisis de las necesidades de referencias de vinos y otras bebidas según la oferta gastronómica y categoría del establecimiento.
- Cooperación en la elección del soporte (escrito o informático), formato, estructura y expresión de las referencias de las cartas.
- Colaboración en el análisis de sistemas de fijación de precios de venta de vinos bebidas y otras infusiones.

3. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería y diseño y confección de su carta de oferta

- Colaboración en el aprovisionamiento de alimentos selectos y en la realización de su análisis sensorial.
- Cooperación en la realización de cartas de alimentos selectos.
- Colaboración en el análisis de sistemas de fijación de precios de venta de alimentos selectos.

4. Gestión de bodegas

- Cooperación en el diseño de la bodega
- Colaboración en planes de mejora de la bodega
- Participación en las diferentes fases del aprovisionamiento y distribución en restauración.
- Asistencia en el control de consumos e inventarios de bebidas.

5. Procedimiento para el servicio especializado de vinos

- Asistencia en la identificación de personal, equipos, útiles y vinos necesarios para ofrecer un servicio.
- Aplicación de las distintas técnicas de venta de vinos.
- Asesoramiento en la armonía entre vinos y platos.

6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto a las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.
- Conocimiento de los procedimientos de emergencia en situaciones de riesgo.

7. Comunicación y expresión en lengua extranjera en situaciones propias de los servicios de restauración

- Atención directa en lengua extranjera al cliente de restaurante u hotel, a su llegada, durante su estancia y a su salida.
- Resolución en lengua extranjera de contingencias, situaciones emergentes y deficiencias producidas durante la prestación de un servicio.
- Resolución de quejas y reclamaciones en lengua extranjera.
- Información y asesoramiento en lengua extranjera, sobre bebidas y comidas.
- Atención de demandas de información variada en lengua extranjera por parte del cliente o profesional del sector.
- Comunicación en lengua extranjera en situaciones formales o informales.
- Comunicación en lengua extranjera atendiendo a las costumbres en el uso de la lengua.
- Comunicación en lengua extranjera atendiendo al número de interlocutores y sus características.
- Comunicación en lengua extranjera, con claridad en la pronunciación e interpretar distintos acentos.
- Comunicación en lengua extranjera en condiciones de ruido ambiental o interferencias.

8. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación Requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1106_3: Catar vinos y otras bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años

Módulos Formativos	Acreditación Requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF1109_3: Gestión de Bodegas en Restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF1110_3: Servicio de vinos	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua extranjera correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua extranjera o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua correspondiente como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla de la lengua extranjera, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula Técnica de Gestión e Idiomas.	45	60
Taller de Cata.	90	90

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	X	X	X	X	X	X	X
Taller de Cata	X	X	X				

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet - Software específico de la especialidad - Pizarras para escribir con rotulador - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos - 1 Proyector - Programas informáticos para el aprendizaje del inglés - Reproductores y grabadores de sonido - Diccionarios Bilingües
Taller de Cata	<ul style="list-style-type: none"> - Local decorado con colores claros, mejor blanco, y acondicionado para poder realizar correctamente la cata de bebidas y alimentos. - Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica) - Máquina cafetera expresso - Cafetera de filtro - Cafetera de émbolo - Molinillos de café - Cucharas cata de café - Tetera - Cubertería - Vajilla y loza. - Petit Menaje - Cava o armario frigorífico para vinos - Frigorífico para alimentos - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños - Juego de cuchillos. (Pan, jamón, salmonero, puntilla, cebollero, quesos) - Catavinos de diversos tipos - Set de aromas del vino - Set de defectos del vino - Cartas de vinos - Cartas de otras bebidas - Litos y balletas - Jarras decantadoras

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO V

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: HOTR0409

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

HOT334_3 Gestión de procesos de servicio en restauración. (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Competencia general:

Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene.