

# Estándar de competencias profesionales

## Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| Familia Profesional | Hostelería y Turismo |
| Nivel               | 3                    |
| Código              | ECP1106_3            |
| Estado              | BOE                  |
| Publicación         | RD 297/2021          |

### Competencia profesional

#### Elementos de la competencia

**EC1** Seleccionar vinos y otras bebidas para su cata con el fin de valorar su posible adquisición para incluir en la oferta comercial de la entidad.

**IC1.1** 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 analizando su contenido para tomar decisiones en consecuencia.

**IC1.2** Los vinos y otras bebidas objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público objetivo y oferta de ventas del establecimiento.

**IC1.3** Las muestras de las bebidas seleccionadas para su análisis sensorial se solicitan a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.

**IC1.4** Las muestras objeto del análisis sensorial se almacenan en función de sus características específicas y se custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

**EC2** Preparar para su análisis sensorial las muestras de vinos y otras bebidas objeto de interés, de acuerdo a la metodología de la cata.

- IC2.1** La variedad y cantidad de muestras objeto de la cata se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.
- IC2.2** Las muestras objeto de la cata se organizan en el equipamiento apropiado, atendiendo a criterios de naturaleza de las bebidas y a la metodología de la cata.
- IC2.3** Los géneros y materiales complementarios para la cata, tales como copas, cubos, escupidoras, agua de baja mineralización y pan, que se va a utilizar entre muestra y muestra, se preparan con el objetivo de impedir la interferencia de sabores, distribuyéndolas, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.
- IC2.4** Las muestras se preparan acondicionándolas a la temperatura óptima de servicio para poder apreciar mejor sus características organolépticas.
- EC3** Catar las muestras seleccionadas con el fin de determinar sus características y justificar su posible adquisición.
- IC3.1** Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de vinos y de otras bebidas se protegen, evitando las temperaturas inapropiadas, los ruidos incómodos y otros elementos de distracción.
- IC3.2** Las muestras de vinos y de otras bebidas se catan ordenándolas por tipo de producto, a la temperatura óptima de servicio, aplicando la metodología de la cata y utilizando la cristalería que permita apreciar mejor tanto sus virtudes como sus defectos.
- IC3.3** La cata ciega se efectúa para obtener la máxima fiabilidad en el resultado con la botella o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permita su identificación.
- IC3.4** Las fichas de la cata se formalizan expresando los resultados de forma cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas, y cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos.
- IC3.5** La segunda cata se ejecuta alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el proceso.
- IC3.6** Las características de la bebida catada se expresan en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética de la misma.
- EC4** Calificar los vinos y las bebidas catados, en función de los resultados obtenidos y de su armonía con la oferta, con el fin de integrarlos en los objetivos de venta del establecimiento.

- IC4.1** La posible adquisición de vinos y de otras bebidas se determina, analizando los resultados de la cata, su idoneidad con la oferta del establecimiento y valorando el presunto ciclo de vida y la estacionalidad.
- IC4.2** La relación calidad/precio de las muestras catadas se estima, valorando la presentación estética en lo que a envase se refiere, a las expectativas de la clientela y a los objetivos económicos del establecimiento.
- IC4.3** La lista de preferencia de los vinos y de las bebidas catadas se confecciona en función de los resultados obtenidos de la cata y de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen.

## Contexto profesional

### Ámbito profesional

### Sectores productivos

### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

### Medios de producción

Muestras de vinos y otras bebidas Útiles, menaje específico y géneros complementarios para el análisis sensorial Equipos y programas informáticos específicos.

### Información utilizada o generada

Objetivos de venta del establecimiento. Información de: ferias, cursos, empresas del sector, revistas especializadas, Internet, catas monográficas y presentaciones de vinos y de otras bebidas. Fichero de proveedores. Metodología de la cata. Fichas de cata.