

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Sumillería

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	3
Código:	HOT337_3
Estado:	BOE
Publicación:	RD 1700/2007
Referencia Normativa:	Orden PRA/1883/2016, Orden PRA/1883/2016, RD 930/2020

### 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.

### Unidades de competencia

- UC1110\_3:** Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
- UC9998\_2:** COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL
- UC0711\_2:** ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
- UC1109\_3:** Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
- UC1108\_3:** Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
- UC1107\_3:** Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- UC1106\_3:** Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

### 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

Esta cualificación 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 y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Sumiller
- Responsable de compra de bebidas
- Vendedor especializado de bebidas y delicatessen
- Consultor de bebidas

## Formación Asociada (660 horas)

### Módulos Formativos

**MF1110\_3:** Servicio especializado de vinos (60 horas)

**MF9998\_2:** COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL (120 horas)

**MF0711\_2:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (60 horas)

**MF1109\_3:** Gestión de bodegas en restauración (90 horas)

**MF1108\_3:** Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. (90 horas)

**MF1107\_3:** Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (120 horas)

**MF1106\_3:** Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (120 horas)

### Correspondencia entre determinadas unidades de competencia suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC1111_2	NO	UC9998_2

### Correspondencia entre unidades de competencia actuales y sus equivalentes suprimidas del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Unidad de Competencia actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC9998_2	NO	UC1111_2

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

Nivel: 3  
Código: UC1110\_3  
Estado: BOE

### 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 respecto 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. Mobiliario de restaurante. Mobiliario 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 2

COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

Nivel: 2  
Código: UC9998\_2  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Interpretar el sentido general de la información oral en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, de forma precisa, emitida por cualquier persona o medio de emisión/comunicación, para identificar la aplicabilidad de los datos y garantizar el servicio.

**CR1.1** Los medios de producción asociados a las actividades profesionales se detectan para garantizar su identificación en una situación de trabajo, garantizando su comprensión global en función del contexto en el que se utilicen.

**CR1.2** La información oral emitida por distintos medios (comunicación, materiales audiovisuales técnicos, videos, CD, DVD u otros, retransmitidos o grabados) se interpreta de forma precisa para favorecer el desarrollo de la actividad, empleando estrategias que permitan inferir los datos recibidos de manera incompleta discriminando los posibles patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación de uso común o específicos del medio.

**CR1.3** Las instrucciones de trabajo, advertencias y consejos de operaciones definidas se interpretan, intercambiando información sobre el tema a tratar, a fin de aplicarlas en el desempeño de su competencia, identificando el contexto de la intervención.

**CR1.4** Las necesidades, reclamaciones, incidencias y malentendidos sobre las actividades profesionales manifestadas oralmente por diferentes interlocutores se interpretan, practicando una escucha atenta para extraer las claves principales y presentando, a la vez que transmitiendo distintas soluciones a la persona responsable.

**RP2:** Interpretar la información y documentación escrita en lengua inglesa con un nivel de usuario básico que contengan estructuras y un léxico de uso común, tanto de carácter general como más específico, para realizar la actividad profesional.

**CR2.1** La información escrita en un registro técnico, relativa a documentación referida a la actividad profesional se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, utilizando herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos).

**CR2.2** La documentación técnica escrita se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, adecuándola a los condicionantes que la pueden afectar (canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, impresión de baja calidad, entre otros).

**CR2.3** La información implícita en informes y/o documentos se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, para facilitar el análisis de la situación aplicando criterios de contextualización y coherencia relacionados con el sector.

**CR2.4** Las interfaces de los soportes informáticos que se visualicen se interpretan en función de la actividad profesional para garantizar el registro y la transmisión de los datos.

**CR2.5** Las necesidades, reclamaciones, incidencias y malentendidos sobre las actividades profesionales que interactúan con otros interlocutores se interpretan practicando una escucha atenta para extraer las claves principales, presentando y transmitiendo distintas soluciones a la persona responsable.

**CR2.6** Los avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro situados en el área de trabajo vinculados a su actividad profesional se interpretan para garantizar la seguridad del trabajador como un acto de preservación de su integridad física.

**CR2.7** Los textos escritos traducidos con herramientas de traducción, manuales o informáticas se revisan para su mejor interpretación, aplicando criterios de contextualización a su actividad.

**CR2.8** El significado de términos desconocidos escritos, en caso de no poder deducirse del contexto o el apoyo visual, se traduce para asimilar la explicación del término utilizando herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos).

**RP3:** Transmitir oralmente, interactuando en lengua inglesa con un nivel de usuario básico con otros interlocutores para realizar las actividades profesionales sobre información relacionada con aspectos técnicos específicos de su competencia, identificando la aplicabilidad de los datos y garantizando servicio.

**CR3.1** Los datos para el desarrollo de la actividad profesional se obtienen de las conversaciones y entrevistas mantenidas con otros interlocutores para facilitar su ejecución, a partir de la identificación y valoración de los mismos.

**CR3.2** Los datos que se consideren necesarios para el desempeño de la actividad profesional a partir de comunicaciones se extraen utilizando recursos de apoyo a la traducción expresándolos en lengua estándar, con claridad, razonable fluidez y corrección, para la obtención del nivel de información previsto requiriendo, en su caso, las aclaraciones pertinentes para su completa comprensión, aplicando las normas de cortesía, protocolo asociadas al marco cultural u otras adecuadas a contextos de comunicación formal e informal.

**CR3.3** La información contextual y no oral que se produce en conversaciones en grupo, visitas, negociaciones, reuniones de trabajo se interpreta procediendo al contraste con el contexto, antecedentes o testimonios para fidelizar los datos a obtener, teniendo en cuenta el tono, humor, significado de expresiones idiomáticas, chistes y comportamientos de los interlocutores.

**CR3.4** Las comunicaciones se realizan para conseguir un intercambio de información estandarizado referido a su actividad profesional, garantizando su fiabilidad a través de consultas a la normativa aplicable o a normas internas del propio trabajo o empresa.

**CR3.5** Los elementos lingüísticos léxicos y funcionales en un intercambio oral de información se aplican, si procede, para facilitar la interpretación y comunicación, teniendo en cuenta las características del sector.

**RP4:** Expresar oralmente en lengua inglesa con un nivel de usuario básico la información relacionada con aspectos técnicos de la actividad profesional, adaptándose al canal de comunicación, presencial o a distancia que garantice la transmisión de la misma.

**CR4.1** Las consideraciones técnicas de operaciones emitidas de forma oral relativas al uso de productos o ejecución de trabajos se comunican para garantizar la ejecución de las actividades en cualquier contexto (presencial, radiofónico o virtual), considerando las características del medio.

**CR4.2** La información expresada de forma oral se emite para facilitar la comunicación de actividades profesionales utilizando vocabulario y construcciones gramaticales que permitan hacerse entender en la transmisión de la misma.

**CR4.3** La caracterización sobre los medios de producción presentadas por los interlocutores que interactúan en el desempeño de las actividades profesionales se interpretan para su posible resolución presentando distintas soluciones al superior responsable.

**RP5:** Complimentar en lengua inglesa con un nivel de usuario básico la documentación, textos rutinarios, sencillos y coherentes, redactando, si procede, teniendo en cuenta la terminología al uso, relativa a expresiones, estructura y formas de presentación para dar respuesta a la actividad profesional.

**CR5.1** La documentación se redacta a partir de varias fuentes seleccionadas con coherencia discursiva a fin de conseguir un desempeño efectivo de la actividad profesional, en base al conocimiento de la terminología del sector y de la normativa aplicable en el desempeño de su competencia.

**CR5.2** Las expresiones usuales requeridas en los diferentes tipos de documentación (escritos, faxes, formularios, mensajes electrónicos, entre otros) se aplican en cualquier comunicación o documentación exigida, para diligenciar los escritos según costumbre y expresiones propias del sector.

**CR5.3** Las consideraciones (características del producto, precio, condiciones de pago, transporte, entre otros) presentadas/recibidas, escritas/verbalizadas vinculadas a los interlocutores relacionados con la actividad profesional se interpretan para su posible resolución presentando distintas soluciones al superior responsable.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos)

### Productos y resultados

Interpretación del sentido general de la información oral, de la información y documentación, transmisión oral, expresión oral, cumplimentación de documentación en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, respectivamente.

### Información utilizada o generada

Información procedente de medios de comunicación, materiales audiovisuales técnicos, videos, CD, DVD u otros, retransmitidos o grabados. Instrucciones de trabajo/advertencias/avisos/consejos/especificaciones técnicas. Necesidades/reclamaciones/incidencias/malentendidos. Normativa aplicable, recomendaciones internacionales y normas internas de trabajo. Informes, manuales, planos, cartas, faxes, revistas, libros, páginas de Internet, software, foros, glosarios en línea, correos electrónicos. Interfaces de los soportes informáticos. Avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro. Escritos, faxes, formularios, mensajes electrónicos, jerga y expresiones propias del sector.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 3

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

Nivel: 2  
Código: UC0711\_2  
Estado: BOE

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Aplicar 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 cumplen 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, aplicando técnicas sanitarias básicas.

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

**CR1.6** Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

**RP2:** Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

**CR2.1** La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

**CR2.2** Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.

**CR2.3** Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en 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 factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

**CR2.5** La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas

pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

**CR2.6** El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

**CR2.7** Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

**RP3:** Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

**CR3.1** Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

**CR3.2** Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

**CR3.3** Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

**CR3.4** Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

**RP4:** Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

**CR4.1** La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

**CR4.2** La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

**CR4.3** Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

**RP5:** Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

**CR5.1** El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

**CR5.2** El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

**CR5.3** Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

### Productos y resultados

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

### Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 4

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  
Estado: BOE

### 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 estableciendo 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 de 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.

**CR3.3** 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

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

Nivel: 3  
Código: UC1108\_3  
Estado: BOE

### 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.

**CR3.3** 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** 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 6

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

Nivel: 3  
Código: UC1107\_3  
Estado: BOE

### 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 adecue 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 o 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 7

### Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Nivel: 3  
Código: UC1106\_3  
Estado: BOE

#### 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.

**CR3.3** 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.

## MÓDULO FORMATIVO 1

### Servicio especializado de vinos

Nivel:	3
Código:	MF1110_3
Asociado a la UC:	UC1110_3 - Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

### 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 del 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.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.8 y CE2.9; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.3; C6 respecto a CE6.1 y CE6.4.

### Otras Capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 El servicio especializado de vinos en restauración

Menaje propio del servicio de vinos: Cristalería, carros de transporte, bandejas, champaneras, litos y paños diversos, decantadores, sacacorchos/abrebotellas, termómetros, catavinos, frascas o jarras para decantar, tastevin, mantelería y complementos. Mantenimiento de útiles del servicio de vinos. El proceso de servicio de vinos: fases. Tipos de servicio de vinos: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos,

imprevistos y medidas correctoras. Técnicas de servicio. Técnicas de apertura de vinos. Decantación, aireación y trasvase. Temperatura de servicio. Departamentalización habitual en establecimientos de restauración: funciones de los departamentos y relaciones interdepartamentales.

## 2 El servicio de alimentos y bebidas en sala

Menaje de servicio de restauración: Cristalería: Tipos de copas, vasos, otros. Vajilla: Platos, soperas, tazas, otros. Cubertería: Cucharas, tenedores, cuchillos, palas de pescado, cuchillos de sierra, palas de helado, otros. Tipos de servicio y fórmulas de restauración. Técnicas básicas de servicio de alimentos y bebidas en sala: Manejo de pinzas. Manejo de bandeja. Marcar y desbaratar. Servicio de emplatado. Servicio de mesa auxiliar a plato. Servicio de fuente a plato.

## 3 Asesoramiento al cliente sobre maridaje de vinos y platos

Influencia de los métodos de cocinado de alimentos en la armonía con las bebidas. Equilibrio entre platos clásicos de la gastronomía española y vinos actuales. Potenciación de sabores entre vinos y platos. Criterios para relacionar alimentos y bebidas: textura, aroma, color, equilibrio gustativo y otros. Maridajes no recomendables. Consumo seguro de alcohol. Importancia cultural del vino, espirituosa y otras bebidas alcohólicas.

## 4 Atención al cliente en el servicio especializado de vinos

El cliente consumidor del servicio especializado de vinos: Tipos de cliente y tratamiento. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal en el servicio especializado de vinos. Técnicas, formas y procesos de merchandising y venta directa de vinos: descripción y aplicación. La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Taller de bar, cafetería y restaurante de 120 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de los procesos de servicio especializado de vinos, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 2

### COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

Nivel:	2
Código:	MF9998_2
Asociado a la UC:	UC9998_2 - COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Aplicar técnicas de interpretación de ideas derivadas de informaciones orales en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, dentro del propio campo de especialización o de interés laboral, emitidas de forma presencial o a través de cualquier medio o soporte de comunicación sin excesivos ruidos ni distorsiones.

**CE1.1** Captar los puntos principales y detalles relevantes de mensajes grabados o de viva voz, bien articulados, que contengan instrucciones, indicaciones u otra información entre varios interlocutores.

**CE1.2** Comprender conversaciones informales en transacciones y gestiones cotidianas y estructuradas, o menos habituales, sobre temas de un entorno personal - identificación personal, intereses, otros-, familiar y profesional de clientes tipo.

**CE1.3** Interpretar instrucciones y mensajes orales, comprendiendo aspectos generales, realizando anotaciones y consiguiendo aclaraciones sobre aspectos ambiguos, siempre que pueda pedir que se le repita, o que se reformule, aclare o elabore algo de lo que se le ha dicho.

**CE1.4** En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones orales, en una situación profesional definida en la que se simula la atención a un cliente:

- Identificar las demandas formuladas oralmente por el cliente, interno o externo, explicando las ideas principales a un superior.
- Identificar los elementos no verbales de comunicación, haciendo evidente al interlocutor que se le presta la atención requerida.
- Realizar anotaciones sobre elementos importantes del mensaje mientras se escucha el mismo.
- Aplicar estrategias para favorecer y confirmar la recepción del mensaje.

**C2:** Aplicar técnicas de interpretación con un nivel de usuario básico en documentos escritos en lengua inglesa, con distintos tipos de informaciones y formato, garantizando la comprensión de textos cortos y simples, que traten de asuntos cotidianos o de su área de interés o especialización.

**CE2.1** Interpretar el sentido general, los puntos principales e información relevante de documentos con léxico habitual o menos frecuente, dentro de un área de interés o especialidad

profesional e identificar herramientas y recursos de traducción de acceso rápido, justificando su uso.

**CE2.2** Interpretar el mensaje de cartas, faxes o correos electrónicos de carácter formal, oficial o institucional como para poder reaccionar en consecuencia.

**CE2.3** Localizar con facilidad información específica de carácter concreto en textos periodísticos en cualquier soporte, bien estructurados y de extensión media, reconociendo las ideas significativas e identificando las conclusiones principales siempre que se puedan releer alguna de las partes.

**CE2.4** Identificar, entendiendo la información específica de carácter concreto en páginas Web y otros materiales de referencia o consulta claramente estructurados sobre asuntos ocupacionales relacionados con su especialidad o con sus intereses.

**CE2.5** En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones escritas, a partir de documentos reales y habituales pertenecientes al campo de especialización:

- Identificar el tipo de información solicitada en cada apartado a fin de dar cumplida contestación.
- Identificar las características del tipo de documento incorporando la información demandada.
- Extraer detalles específicos tales como nombres, horas, fechas, tarifas, cuotas, precios, características técnicas, u otras, de fuentes y textos diversos.
- Interpretar con exactitud expresiones específicas del ámbito profesional.
- Inferir el posible significado de palabras y expresiones desconocidas a partir del análisis del contexto en el que se encuentran.
- Traducir el contenido de los documentos garantizando el respeto a la temática de la actividad profesional.
- Comprobar la comprensión y comunicarlo a la persona responsable.

**CE2.6** Comprender la información específica de carácter concreto en avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro.

**CE2.7** Contextualizar la información traducida en textos escritos en lengua inglesa con un nivel de usuario básico.

**CE2.8** Traducir la documentación no compleja ni extensa de manera precisa, utilizando las herramientas de traducción adaptadas a la comprensión del texto.

**C3:** Expresarse oralmente, en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, demostrando claridad y detalle, en situaciones tipo no complejas del ámbito social y profesional, adecuando el discurso a la situación comunicativa.

**CE3.1** Identificar transacciones y gestiones tales como estructuras, registros y formalidades obteniendo los datos precisos para el desarrollo de la actividad profesional.

**CE3.2** En un supuesto práctico de simulaciones de transmisión de mensajes e instrucciones orales de forma presencial, directa, o telefónica:

- Transmitir el mensaje propuesto de forma precisa, clara.
- Describir oralmente las fases de las instrucciones o procedimientos propuestos, demostrando precisión.
- Utilizar el vocabulario correspondiente, así como otros elementos del lenguaje que produzcan un discurso claro y coherente.
- Expresar sugerencias comprobando su efecto sobre el interlocutor.
- Ofrecer la información verbal de forma clara en un discurso comprensible.

**CE3.3** Analizar la información no oral que se produce en intercambios o conversaciones para ser contrastada con el contexto y así conseguir los datos a obtener.

**CE3.4** Participar en conversaciones sencillas, formales, entrevistas y reuniones de carácter laboral, sobre temas habituales en estos contextos, intercambiando información y opiniones

**CE3.5** Utilizar con corrección el léxico específico del ámbito profesional con flexibilidad, adaptándolo a las características socioculturales del interlocutor y a las del contexto comunicativo dado, adecuando la formulación del discurso, el registro y los elementos no verbales de la comunicación.

**C4:** Mantener conversaciones comprensibles, en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, comprendiendo y proporcionando explicaciones en situaciones habituales tipo, rutinarias del ámbito profesional.

**CE4.1** En un supuesto práctico de intercambio de información oral, en simulaciones previamente definidas de atención y asesoramiento de clientes a través de conversaciones uno a uno:

- Aplicar las normas de protocolo en el discurso con el interlocutor.
- Informar utilizando las normas de protocolo y cortesía en el registro lingüístico.
- Emplear las estructuras y fórmulas de cortesía de la lengua y cultura del interlocutor, aplicándolas en saludos, despedidas, ofrecimientos, peticiones u otras.
- Expresarse con corrección, de manera comprensible, empleando las expresiones léxicas específicas adecuadas a la actividad profesional.
- Valorar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.

**CE4.2** Utilizar el vocabulario técnico adecuado en el marco de la actividad profesional, demostrando el nivel de eficacia y corrección que permita la comunicación, utilizando las expresiones técnicas habituales en las conversaciones con pautas de cortesía asociadas a la cultura de la lengua utilizada y del interlocutor.

**CE4.3** En un supuesto práctico de intercambio de información oral, previamente definido en el que se plantean situaciones delicadas o conflictivas:

- Identificar las normas de protocolo, aplicándolas en el saludo al interlocutor.
- Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje y la entonación adecuada a la situación.
- Pedir disculpas comunicando de manera sucinta los errores cometidos.
- Reformular las expresiones en las que se presentan dificultades.
- Valorar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.
- Presentar la situación al superior responsable para que él se encargue de su resolución.

**C5:** Aplicar técnicas de redacción y cumplimentación de documentos profesionales sencillos y habituales en las actividades laborales, en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, de manera precisa y en todo tipo de soporte, utilizando el lenguaje técnico apropiado, y aplicando criterios de corrección formal, léxica, ortográfica y sintáctica.

**CE5.1** Utilizar con corrección los elementos gramaticales, los signos de puntuación y la ortografía de las palabras de uso general y de las especialidades de su actividad profesional, así como un repertorio de estructuras habituales relacionadas con las situaciones más predecibles, no generando en ningún caso malentendidos y generando efecto de profesionalidad en el destinatario.

**CE5.2** Incorporar a la producción del texto escrito los conocimientos socioculturales y sociolingüísticos adquiridos relativos a relaciones interpersonales y convenciones sociales, seleccionando y aportando información, ajustando la expresión al destinatario, al propósito comunicativo, al tema tratado y al soporte textual con cortesía.

**CE5.3** En un supuesto práctico de gestión de reclamaciones, incidencias o malentendidos:

- Identificar los documentos para la formalización de la gestión deseada.
- Describir por escrito las características esenciales de la información o requerimiento propuesto.
- Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje adecuado a la actividad profesional.
- Redactar un conjunto de instrucciones dirigidas al destinatario propio de la comunicación.
- Complimentar el documento específico detallando los datos requeridos con precisión.
- Resumir las informaciones procedentes de diversas fuentes en un informe breve y sencillo.
- Verificar la corrección gramatical y ortográfica del texto.
- Pedir disculpas comunicando de manera clara y sencilla los errores cometidos.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.2; C4 respecto a CE4.1 y CE4.3; C5 respecto a CE5.3

### Otras Capacidades:

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

## Contenidos

### 1 Comprensión del mensaje oral emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Comprensión de textos orales: expresión e interacción.

Estrategias de comprensión: movilización de información previa sobre tipo de tarea y tema, identificación del tipo textual, adaptando la comprensión al mismo, distinción de tipos de comprensión, formulación de hipótesis sobre contenido y contexto, reformulación de hipótesis e información a partir de la comprensión de nuevos elementos, reconocimiento del léxico escrito común, distinción y aplicación a la comprensión del texto oral, los significados y funciones específicos generalmente asociados a diversas estructuras sintácticas de uso común según el contexto de comunicación, aspectos socioculturales y sociolingüísticos: convenciones sociales, normas de cortesía y registros; costumbres, valores, creencias y actitudes.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico oral de uso común (recepción).

Patrones sonoros acentuales, rítmicos y de entonación.

### 2 Elaboración del mensaje oral emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Producción de textos orales: expresión e interacción.

Estrategias de producción.

Planificación: concebir el mensaje con claridad, distinguiendo su idea o ideas principales y su estructura básica, adecuar el texto al destinatario, contexto y canal.

Ejecución: expresar el mensaje con claridad y coherencia, estructurándolo adecuadamente y ajustándose, en su caso, a los modelos y fórmulas de cada tipo de texto, reajustar la tarea o el mensaje, tras valorar las dificultades y los recursos disponibles, apoyarse en y sacar el máximo partido de los conocimientos previos, compensar las carencias lingüísticas mediante procedimientos lingüísticos, paralingüísticos o paratextuales.

Lingüísticos: definir o parafrasear un término o expresión, pedir ayuda, señalar objetos, usar deícticos o realizar acciones que aclaran el significado, usar lenguaje corporal culturalmente pertinente -gestos, expresiones faciales, posturas, contacto visual o corporal- y cualidades prosódicas convencionales.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico oral de uso común (producción).

### 3 Comprensión del mensaje escrito emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Comprensión de textos escritos: expresión e interacción.

Estrategias de comprensión: identificación de información esencial, los puntos más relevantes y detalles importantes en textos, distinción de tipo de texto y aplicar las estrategias más adecuadas para comprender el sentido general, la información esencial, los puntos e ideas principales o los detalles relevantes del texto, aplicación a la comprensión del texto, los conocimientos sociolingüísticos, inferencia y formulación de hipótesis sobre significados a partir de la comprensión de distintos elementos, distinción de la función o funciones comunicativas principales del texto, reconocimiento del léxico escrito común y estructuras sintácticas de uso frecuente.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico escrito de uso común (producción).

Patrones gráficos y convenciones ortográficas.

### 4 Producción del mensaje escrito emitido en lengua inglesa con un nivel de usuario básico

Producción de textos escritos: expresión e interacción.

Estrategias de producción. Planificación: movilizar las competencias generales y comunicativas con el fin de realizar eficazmente la actividad profesional, localizar y usar recursos lingüísticos o temáticos.

Ejecución: expresar el mensaje con claridad ajustándose a los modelos y fórmulas de cada tipo de texto, reajustar la tarea o el mensaje tras valorar las dificultades y los recursos disponibles, apoyarse en y sacar el máximo partido de los conocimientos previos, ajustarse a los patrones ortográficos, de puntuación y de formato de uso común, y algunos de carácter más específico.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico escrito de uso común (producción).

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Instalación de 3 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la comunicación en lengua inglesa con un nivel de usuario básico, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 3

### SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel:	2
Código:	MF0711_2
Asociado a la UC:	UC0711_2 - ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

#### 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** Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

**CE1.3** 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.

**CE1.4** Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

**CE1.5** Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

**CE1.6** Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

**CE1.7** Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.

**CE1.8** En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Identificar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar y desinsectar.

**C2:** Especificar 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** Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

- CE2.3** Identificar los parámetros básicos 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** 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 individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.
- CE3.3** 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:** Deducir 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** Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.
- CE4.3** 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.
- CE4.4** En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:
- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
  - Explicar un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control.
  - Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

### Otras Capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

## Contenidos

### 1 Higiene 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.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad higiénico-sanitaria.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

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, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador 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.

Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

### 3 Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.

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, adecuación y normativa aplicable.

Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.

Planes de emergencia y evacuación.

Primeros auxilios.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Diplomatura o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 4

### Gestión de bodegas en restauración

Nivel:	3
Código:	MF1109_3
Asociado a la UC:	UC1109_3 - Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

#### 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 estableciendo 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 un 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 incluyan:

- 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 económicamente 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 económicamente 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.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.5, CE3.8 y CE3.9; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.2.

### Otras Capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.  
Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.  
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.  
Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.  
Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración

Evolución del vino y de otras bebidas. Relación con condiciones de conservación. Alteraciones de los vinos. Maduración en botella. El corcho. Momento óptimo de consumo.

### 2 La bodega en restauración

Tipología. Grandes bodegas y su arquitectura. Bodegas subterráneas. La bodega en hoteles y restaurantes: bodegas de obra y bodegas de paneles y sus características. Ubicación de bodegas. Diseño y dotación interior. Equipos. Condiciones ambientales de las bodegas: temperatura, higrometría, iluminación, aireación y seguridad.

### 3 Gestión del aprovisionamiento, conservación y distribución de vinos y otras bebidas en restauración

Procesos y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro. Solicitudes de compra. Procedimientos de recepción y control de vinos, y otras bebidas propias de restauración. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de vinos, y otras bebidas. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales. Caracterización y concreción de sistemas y procesos de almacenamiento y distribución interna. Diseño de rutas de distribución interna. Buenas prácticas medioambientales en los procesos de aprovisionamiento.

### 4 Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración

Control de consumos: Documentación habitual. Aplicaciones informáticas. Inventarios: clasificación, objetivos, sistemas de inventarios, costes de inventarios, sistemas de control de inventarios.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula de gestión de 45 m<sup>2</sup>

Taller de bar, cafetería y restaurante de 120 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión del funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y el asesoramiento en su puesta en marcha, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 5

Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.

Nivel:	3
Código:	MF1108_3
Asociado a la UC:	UC1108_3 - Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.

**CE1.1** Identificar los distintos tipos de cata y sus fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.

**CE1.2** 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.

**CE1.3** 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 y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de productos que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata de productos que asegure la fiabilidad del resultado.
- Catar los productos estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

**C2:** Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.

**CE2.1** Discriminar los atributos de los distintos géneros, que sean perceptibles en la cata.

**CE2.2** 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 propios de sumillería catados, empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.

**CE2.3** Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata.

**C3:** Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

**CE3.1** Describir las principales zonas de elaboración de productos selectos propios de sumillería, identificando en su caso las características organolépticas propias.

**CE3.2** Valorar la personalidad propia de cada producto, atendiendo a su composición y mención geográfica, si la tuviera.

- CE3.3** 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.

**C4:** 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.

**CE4.1** Describir diferentes tipos de aceites, identificando sus materias primas, las principales fases de elaboración, características y procedencia.

**CE4.2** Describir los diferentes tipos de quesos, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, características y procedencia.

**CE4.3** Describir los diferentes tipos de embutidos y de otros productos selectos propios de sumillería, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, características y procedencia.

**CE4.4** En un supuesto práctico de elaboración de cartas de diferentes productos selectos propios de sumillería:

- Agrupar las referencias según la naturaleza del producto.
- Expresar la suficiente información de cada referencia.

**C5:** Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.

**CE5.1** 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.

**CE5.2** 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.

**C6:** Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

**CE6.1** Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

**CE6.2** Explicar los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

**CE6.3** 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.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.2; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a todos los criterios de evaluación; C6 respecto a CE6.3.

## Otras Capacidades:

- Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Cumplir con las normas de prestación del servicio.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 El análisis sensorial de los alimentos en hostelería

Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico. Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería. Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes en hostelería. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería. Percepción de atributos sensoriales básicos. Umbral de detección.

### 2 Composición y análisis sensorial del aceite

El aceite: Origen, proceso de elaboración y principales características del aceite. Tipos de aceite: Oliva, semillas y otros. Clasificación comercial del aceite. El ciclo de vida de los aceites. Sustancias responsables de las principales sensaciones cromáticas, olorosas, texturales y sápidas. La personalidad de los aceites en su contexto. Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en aceites. El procedimiento de la cata: Metodología. Fases. Equipos y útiles. Ficha. Cata de aceites nacionales e internacionales.

### 3 Composición y análisis sensorial del queso

El queso: Origen, proceso de elaboración y principales características del queso. Tipos y clasificación de los quesos. Ciclo de vida de los quesos. Sustancias responsables de las principales sensaciones cromáticas, olorosas, texturales y sápidas. Calidad y personalidad de los quesos en su contexto. Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en los quesos. El procedimiento de la cata: Metodología. Fases. Equipos y útiles. Ficha. Análisis sensorial de quesos nacionales e internacionales.

#### 4 Composición y análisis sensorial de productos alimentarios de consumo directo distintos de aceites y quesos

Características y ciclo de vida de los embutidos y otros productos alimentarios de consumo directo. Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en los embutidos y otros productos alimentarios de consumo directo. Sustancias responsables de las principales sensaciones cromáticas, olorosas, texturales y sápidas. El procedimiento de la cata: Metodología. Fases. Equipos y útiles. Ficha. Análisis sensorial del producto.

#### 5 La carta de productos selectos propios de sumillería

Presentación y diseño de la carta. Gestión de la carta. Rotación de la carta. Estructura de la carta. Agrupación de productos selectos propios de sumillería. Habanos. Información básica en la carta. Redacción de cartas. El precio: Métodos de fijación.

### Parámetros de contexto de la formación

#### Espacios e instalaciones

Taller de cata de 60 m<sup>2</sup>

#### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 6

Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Nivel:	3
Código:	MF1107_3
Asociado a la UC:	UC1107_3 - Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinos para reconocer los factores que influyen en la calidad de los mismos.
- CE1.1** Identificar los factores que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus condiciones idóneas.
  - CE1.2** Enumerar las principales viníferas, exponer su localización y características más relevantes de sus vinos.
  - CE1.3** Exponer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia.
  - CE1.4** Definir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.
  - CE1.5** Exponer el concepto de los vinos de guarda, argumentando su lógica.
  - CE1.6** Definir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según sean espumosos, de licor o naturalmente dulces.
- C2:** Definir los vinos más significativos del mercado, identificando sus principales características.
- CE2.1** Definir los vinos blancos, rosados, tintos y espumosos españoles, identificando sus principales características.
  - CE2.2** Describir los vinos dulces y de licor españoles, reconociendo sus principales características.
  - CE2.3** Definir los vinos dulces franceses, identificando sus principales características.
  - CE2.4** Definir los vinos blancos, tintos y espumosos franceses, describiendo sus principales características.
  - CE2.5** Definir los vinos alemanes y austriacos, reconociendo sus principales características.
  - CE2.6** Describir los vinos blancos y tintos italianos, identificando sus principales características.
  - CE2.7** Definir los vinos dulces italianos, reconociendo sus principales características.
  - CE2.8** Describir los vinos portugueses, identificando sus principales características.
  - CE2.9** Definir otros vinos europeos, reconociendo sus principales características.
  - CE2.10** Describir los vinos de las nuevas potencias: EE.UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, reconociendo sus principales características.
- C3:** Analizar cartas de vinos, identificando sus principales características.

**CE3.1** En un supuesto práctico, de análisis de cartas de vinos, 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.

**CE3.2** En supuesto prácticos, de análisis de cartas de vinos realizar un informe sucinto de las mismas, exponiendo las propuestas de mejora.

**C4:** Elaborar cartas de vinos de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

**CE4.1** En supuestos prácticos de selección de productos para cartas de vinos:

- Seleccionar los tipos de vinos más adecuados para el establecimiento teniendo en cuenta la categoría y estilo señalados, la oferta gastronómica predeterminada, la localización territorial y los medios económicos disponibles.
- Seleccionar las referencias de la bodega que deseamos vender atendiendo a la diversidad, equilibrio de la oferta, temporalidad y ciclo de vida de los vinos.

**CE4.2** En supuestos prácticos de elaboración de cartas de vinos:

- Confeccionar una carta de vinos flexible y cómoda de manejar.
- Estructurar y ordenar la carta siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias.
- Redactar la carta de forma clara y concisa para permitir una fácil lectura.
- Ofrecer la necesaria información de los vinos para satisfacer la curiosidad y rápida elección por el cliente.
- Definir el número de cartas que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

**C5:** Elaborar cartas de otras bebidas alcohólicas de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

**CE5.1** Describir las cervezas, identificando las materias primas, principales fases de elaboración, y estilos de cerveza del mundo.

**CE5.2** Describir las sidras, especialmente de las de mención geográfica, identificando las materias primas y principales fases de elaboración.

**CE5.3** En un supuesto práctico, de elaboración de cartas de bebidas alcohólicas distintas a vinos:

- Diseñar y confeccionar una carta flexible y cómoda de manejar.
- Facilitar información sobre las diferentes familias de cerveza y expresar correctamente cada referencia.
- Establecer criterios organizativos en el apartado de sidra y de otras bebidas similares a los anteriores.
- Definir el número de cartas que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

**C6:** Elaborar cartas de aguas y restantes bebidas analcohólicas de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

**CE6.1** Describir las diferentes aguas envasadas, identificando sus características y su proceso de captación.

**CE6.2** Describir las infusiones y cafés, identificando sus características y proceso de elaboración.

**CE6.3** En un supuesto práctico de elaboración de cartas de aguas y otras bebidas analcohólicas:

- Diseñar y confeccionar la carta clasificando correctamente la parte de aguas envasadas.
- Redactar la parte de otras bebidas analcohólicas estableciendo clasificaciones con criterios invariables.
- Expresar la suficiente información de cada referencia.

**C7:** Elaborar cartas de bebidas espirituosas de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

**CE7.1** Describir aguardientes de vino envejecidos como Cognac, Armagnac y Brandy de Jerez, identificando las principales fases de elaboración, características de terruño y tipos según envejecimiento y procedencia.

**CE7.2** Definir los whiskies: de Escocia, mezcla y malta; de Irlanda, de EE.UU., Canadá, España y otros, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.

**CE7.3** Describir las bebidas espirituosas españolas con mención geográfica, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.

**CE7.4** Definir las principales bebidas espirituosas: ron, tequila, ginebra, anisados, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.

**CE7.5** En un supuesto práctico, de elaboración de cartas de bebidas espirituosas:

- Agrupar las referencias según la naturaleza de las bebidas espirituosas.
- Expresar la suficiente información de cada referencia.

**C8:** Estimar posibles precios de ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, considerando los objetivos del establecimiento.

**CE8.1** Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

**CE8.2** Explicar los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

**CE8.3** En un supuesto práctico de elaboración de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, determinar los precios de los productos de acuerdo con los objetivos del establecimiento.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C3 respecto a todos los criterios de evaluación; C4 respecto a todos los criterios de evaluación; C5 respecto a CE5.3; C6 respecto a CE6.3; C7 respecto a CE7.5; C8 respecto a CE8.3

### Otras Capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.  
Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.  
Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.  
Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.  
Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.  
Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.  
Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.  
Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.  
Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.  
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.  
Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.  
Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 Viticultura y enología básicas para hostelería

Viticultura básica para hostelería: Factores que influyen en la calidad del vino. La vid. Ciclo vegetativo. Maduración de la baya. Principales prácticas culturales. El injerto y la poda. Variedades de vid para vinificación. Principales viníferas españolas. Geografía y vino. Concepto de mención geográfica. La denominación de origen. Estructura vitivinícola: Consideraciones previas de la normativa vigente. Estructura vitivinícola mundial. Enología básica para hostelería: Microbiología enológica. Elaboración de vinos blancos. Elaboración de vinos rosados. Los blancos y la madera. Elaboración de vinos tintos. Concepto y elaboración de vinos de guarda. Elaboración de vinos espumosos. Aproximación a los vinos de licor. Elaboración de vinos tradicionales de Andalucía Occidental. Elaboración de vinos dulces naturales. Vins doux naturels. Elaboración de vinos generosos. Oporto. Elaboración de otros vinos de licor. Mistelas. Vinos de Málaga. Elaboración de vinos naturalmente dulces. Legislación. Historia del vino.

### 2 El vino en España, en Europa y resto del mundo

Denominaciones de origen de vinos en España. Variedades, vinos y otros. El vino en Francia. El vino en Italia. El vino en Alemania. El vino en Portugal. El vino en Austria. El vino en el resto de Europa. Los vinos de EE.UU. Los vinos de Chile y Argentina. Los vinos de la República Sudafricana. Los vinos de Australia y Nueva Zelanda. Normativa española y europea relacionada con la definición del vino

### 3 Bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

La cerveza: historia. Materias primas. Proceso de elaboración de una cerveza lager. Las familias de cervezas. La cerveza en el restaurante. El agua mineral envasada: La captación del agua. Diferentes tipos de agua. El agua en el restaurante. Las bebidas espirituosas: Normativa vigente. Bebidas procedentes del vino. Aguardientes de vino. Cognac. Armagnac. Brandies. Brandy de Jerez. Otros brandies nacionales. Aguardientes de orujo. Orujo de Galicia. Grappa. Otros. Aguardientes de frutas. Ron. Ron agrícola. Cachaza. Whiskies. Diferentes tipos. Tequila. Ginebra. Vodka. Anisados. Otras bebidas espirituosas. Licores y cremas. Licores con mención geográfica. Cafés e infusiones.

### 4 La carta de vinos y bebidas

Presentación y diseño de la carta. Gestión de la carta. Rotación de la carta. Estructura de la carta. Agrupación de vinos y bebidas. Información básica en la carta. Redacción de cartas. El precio. Métodos de fijación.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Aula de gestión de 45 m<sup>2</sup>

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el diseño de ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 7

### Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Nivel:	3
Código:	MF1106_3
Asociado a la UC:	UC1106_3 - Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y de otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos para obtener resultados fiables de la cata.

**CE1.1** Identificar los distintos tipos y fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.

**CE1.2** 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.

**CE1.3** En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas:

- 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 vinos y otras bebidas que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en los vinos y otras bebidas que asegure la fiabilidad del resultado.
- Cata de los vinos y otras bebidas estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

**C2:** Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos de acuerdo con la metodología de la cata.

**CE2.1** Discriminar los atributos de los vinos y otras bebidas que sean perceptibles en la cata.

**CE2.2** En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas:

- Establecer diferencias de atributos sabores, olores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas catadas empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de otras bebidas aplicando correctamente la metodología de la cata.

**CE2.3** Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata.

**C3:** Describir, clasificar y evaluar vinos, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

**CE3.1** Describir las principales zonas de elaboración de vinos, nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias

**CE3.2** Establecer la clasificación de los vinos, desde el punto de vista comercial, atendiendo al etiquetado, y desde el punto de vista del estilo.

**CE3.3** En supuestos prácticos de cata de vinos, valorar la personalidad propia de cada vino atendiendo a su composición varietal, terruño, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.

**CE3.4** En supuestos prácticos de análisis sensorial de vinos:

- Obtener juicios sobre los vinos analizados que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de los vinos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata: armonía con platos, conservación, adecuación al público objetivo, relación calidad precio u otros.

**C4:** Evaluar y clasificar bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

**CE4.1** Describir las principales zonas de elaboración de las bebidas, ya sean nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias.

**CE4.2** Establecer la clasificación comercial, atendiendo tanto al etiquetado, como al estilo de bebida.

**CE4.3** En supuestos prácticos de cata de bebidas analcohólicas y alcohólicas, valorar la personalidad propia de cada bebida atendiendo a su procedencia, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.

**CE4.4** En supuestos prácticos de análisis sensorial de bebidas distintas a vinos:

- Obtener juicios sobre las bebidas analizadas que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de las bebidas catadas a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

: C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.2; C3 respecto a CE3.3 y CE3.4; C4 respecto a CE4.3 y CE4.4.

### Otras Capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

## Contenidos

### 1 Composición del vino desde la perspectiva de la cata en hostelería

El vino como sustancia compleja. Sustancias responsables de las principales sensaciones cromáticas, olorosas, texturales, sápidas y pseudotérmicas.

### 2 El análisis sensorial de vinos en hostelería

Sentidos humanos y la percepción sensorial. Análisis sensorial y cata. Las limitaciones de la cata. Distintos tipos de análisis sensorial. Sensación y percepción. Objetividad y subjetividad de la cata. Los mecanismos de la cata. Fases de la cata. Las herramientas de la cata. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles. La metodología del análisis sensorial. Diferentes escuelas. Francesa, anglosajona. Fase visual, fase olfativa directa, fase de boca. Equilibrio y estilo de vino. El ciclo de vida de los vinos y la cata. La personalidad de los vinos en su contexto. Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en el vino. Ejecución de análisis sensorial. Aguas con soluciones preparadas de sabores básicos. Vinos preparados con defectos para la cata. Análisis sensorial con vinos de comercio. Test de preferencias.

### 3 Cata de vinos en hostelería

Cata de vinos españoles: vinos blancos, rosados y tintos. Vinos espumosos. Vinos de licor. Vinos dulces naturales. Cata de vinos franceses: vinos blancos y tintos. Champagnes y otros espumosos. Vinos dulces. Otros vinos. Cata de vinos italianos: Vinos blancos y tintos. Vinos dulces italianos. Cata de otros vinos europeos: vinos alemanes y austriacos. Vinos portugueses. Otros vinos europeos. Cata de otros vinos extraeuropeos: vinos de la República Sudafricana. Vinos de EE.UU. Vinos de Chile y Argentina. Vinos de Australia y Nueva Zelanda.

### 4 Cata de bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Mecanismos y fases de la cata de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Utensilios propios para la cata de cada tipo de bebida analcohólica y alcohólica distinta a vino. Metodología del análisis sensorial aplicada a las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Ciclo de vida, en su caso, de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Calidad y personalidad de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos en su contexto. Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Análisis sensorial de bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Aguas con soluciones preparadas de sabores básicos. Test de preferencias.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Taller de cata de 60 m<sup>2</sup>

### Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.