

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería

<i>Familia Profesional:</i>	Hostelería y Turismo
<i>Nivel:</i>	3
<i>Código:</i>	HOT337_3
<i>Estado:</i>	BOE
<i>Publicación:</i>	RD 297/2021
<i>Referencia Normativa:</i>	RD 1700/2007, Orden PRA/1883/2016, RD 930/2020

Competencia general

Diseñar la oferta de vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, gestionar su almacenamiento, y prestar el servicio especializado de los mismos, proporcionando asistencia técnica y operativa al personal dependiente, de modo que se garantice la seguridad alimentaria y personal, la higiene y la protección medioambiental en las actividades de hostelería con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, utilizando una lengua extranjera, si procede, en función del entorno donde se desarrolle la actividad.

Unidades de competencia

- UC1106_3:** Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen
- UC1107_3:** Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen
- UC1108_3:** REALIZAR ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑAR SUS OFERTAS
- UC1109_3:** Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha
- UC1110_3:** Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas
- UC0711_2:** ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
- 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

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área de restauración en entidades dedicadas al servicio de alimentos y bebidas y en entidades del ámbito del comercio de productos de sumillería, ya sea en la venta directa, en la producción o en la asesoría, en empresas de naturaleza privada de cualquier tamaño, por cuenta ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector de hostelería, en establecimientos dedicados a restauración y/o al comercio de productos delicatessen o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Consultores de bebidas y productos delicatessen
- Responsables de compra de bebidas y productos delicatessen
- Vendedores especializados de bebidas y productos delicatessen
- Asesores de bodegas en restauración
- Sumilleres

Formación Asociada (690 horas)

Módulos Formativos

- MF1106_3:** Cata de vinos y de otras bebidas (120 horas)
- MF1107_3:** Diseño de cartas de vinos y de otras bebidas (120 horas)
- MF1108_3:** ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS (90 horas)
- MF1109_3:** Gestión de bodegas en restauración (90 horas)
- MF1110_3:** Servicio especializado de vinos y de otras bebidas (90 horas)
- MF0711_2:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (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)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

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

Nivel: 3

Código: UC1106_3

Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar vinos y otras bebidas para su cata con el fin de valorar su posible adquisición para incluir en la oferta comercial de la entidad.

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 analizando su contenido para tomar decisiones en consecuencia.

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

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

CR1.4 Las muestras objeto del análisis sensorial se almacenan en función de sus características específicas y se custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

RP2: Preparar para su análisis sensorial las muestras de vinos y otras bebidas objeto de interés, de acuerdo a la metodología de la cata.

CR2.1 La variedad y cantidad de muestras objeto de la cata se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

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

CR2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata, tales como copas, cubos, escupidoras, agua de baja mineralización y pan, que se va a utilizar entre muestra y muestra, se preparan con el objetivo de impedir la interferencia de sabores, distribuyéndolas, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.

CR2.4 Las muestras se preparan acondicionándolas a la temperatura óptima de servicio para poder apreciar mejor sus características organolépticas.

RP3: Catar las muestras seleccionadas con el fin de determinar sus características y justificar su posible adquisición.

CR3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de vinos y de otras bebidas se protegen, evitando las temperaturas inapropiadas, los ruidos incómodos y otros elementos de distracción.

CR3.2 Las muestras de vinos y de otras bebidas se catan ordenándolas por tipo de producto, a la temperatura óptima de servicio, aplicando la metodología de la cata y utilizando la cristalería que permita apreciar mejor tanto sus virtudes como sus defectos.

CR3.3 La cata ciega se efectúa para obtener la máxima fiabilidad en el resultado con la botella o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permita su identificación.

CR3.4 Las fichas de la cata se formalizan expresando los resultados de forma cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas, y cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos.

CR3.5 La segunda cata se ejecuta alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el proceso.

CR3.6 Las características de la bebida catada se expresan en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética de la misma.

RP4: Calificar los vinos y las bebidas catados, en función de los resultados obtenidos y de su armonía con la oferta, con el fin de integrarlos en los objetivos de venta del establecimiento.

CR4.1 La posible adquisición de vinos y de otras bebidas se determina, analizando los resultados de la cata, su idoneidad con la oferta del establecimiento y valorando el presunto ciclo de vida y la estacionalidad.

CR4.2 La relación calidad/precio de las muestras catadas se estima, valorando la presentación estética en lo que a envase se refiere, a las expectativas de la clientela y a los objetivos económicos del establecimiento.

CR4.3 La lista de preferencia de los vinos y de las bebidas catadas se confecciona en función de los resultados obtenidos de la cata y de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

Información recabada. Análisis sensorial ejecutado. Calificación de vinos y de otras bebidas. Fichas de cata, formalizadas. Lista de preferencia.

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen

Nivel: 3

Código: UC1107_3

Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Determinar los vinos y otras bebidas que sean más interesantes y/o adecuados para incluir en la oferta comercial del establecimiento, de modo que resulten atractivas a los clientes potenciales y se ajusten a los objetivos económicos previstos.

CR1.1 Los criterios económicos y organizativos, tales como la pluralidad de precios, las posibilidades de suministro y la estacionalidad se identifican, previendo líneas de actuación para la selección de las bebidas que se adecúen a los objetivos y características del establecimiento.

CR1.2 Los vinos y las bebidas se seleccionan estimando diferentes criterios de mercado, tales como la ubicación, tipo de establecimiento y los gustos de los clientes potenciales, entre otros, en función de los recursos físicos, humanos y económicos disponibles.

CR1.3 La propuesta de adquisición de vinos y de las bebidas se elabora en función de la lista de preferencia en la que se referencian datos sobre las bebidas, tales como los resultados obtenidos de la cata, de su etiquetado y de los objetivos de la política de ventas del establecimiento.

RP2: Diseñar las cartas/listas de vinos y de otras bebidas, siguiendo criterios de agrupación de referencias para que sean reconocibles por la mayoría del público objetivo y que sirvan como elemento diferenciador de la competencia.

CR2.1 Las cartas/listas de vinos y de otras bebidas se estructuran utilizando criterios organizativos de agrupación por referencias, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades que resulten de fácil interpretación para el público objetivo.

CR2.2 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa de modo que permitan una fácil lectura expresando la información necesaria para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente, utilizando programas informáticos específicos de diseño de cartas de bebidas y, en el caso de vinos, atendiendo a criterios tales como bodega elaboradora, zona de producción, variedad de uva/s, añada, tipo de elaboración, tipo y tiempo de envejecimiento, incluso, precio de copa o botella según proceda.

CR2.3 El número de ejemplares de cartas/listas se propone a la persona responsable en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR2.4 La presentación impresa y el buen estado del soporte físico de las cartas/listas confeccionadas de la oferta de bebidas se comprueba, verificando que se adecuan a la estructura definida y a la imagen del establecimiento.

CR2.5 La vigencia de la oferta diseñada se verifica, actualizando periódicamente los contenidos para que concuerden con la oferta real del establecimiento.

CR2.6 El sistema de rotación de las cartas/listas diseñadas 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: Proponer al responsable económico del establecimiento los precios de los artículos de la oferta, de forma que se cumplan las expectativas y los objetivos económicos del mismo.

CR3.1 El precio de compra de las bebidas que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición se registra en las bases de datos, listas de estocaje u otros documentos registrales, utilizando programas informáticos específicos.

CR3.2 La información de la política de precios y de los márgenes de beneficio se obtiene de los objetivos comerciales de la entidad, proponiendo los precios de venta en función de los mismos.

CR3.3 La previsión de ventas se calcula en función del mercado, competencia, productos, presupuestos, precios y del histórico del establecimiento, consultando las ventas efectuadas en periodos similares de producción.

CR3.4 Los medios y recursos materiales para el mantenimiento y conservación de los artículos ofertados y las posibles mermas se cuantifican para incorporarlas al plan contable, a partir de los controles efectuados.

CR3.5 Los precios de la carta se fijan, en colaboración con el responsable económico, de forma que se materialicen los objetivos comerciales del establecimiento, utilizando programas informáticos específicos y teniendo en cuenta el precio de compra, la fecha de adquisición, los márgenes de beneficios y las oscilaciones del mercado, entre otros factores.

Contexto profesional

Medios de producción

Vinos y otras bebidas propias del ámbito de restauración y del comercio de productos delicatessen. Listas de preferencias y cartas de bebidas. Equipos y programas informáticos específicos. Listado de empresas elaboradoras, distribuidoras y proveedores. Oferta comercial del establecimiento.

Productos y resultados

Diseño de la carta/lista de bebidas ofertadas en el establecimiento. Colaboración en la fijación de precios de las referencias de la carta y/o lista. Determinación de stocks.

Información utilizada o generada

Objetivos de venta del establecimiento. Fichero de proveedores. Documentos de compra y venta. Ejemplares de cartas/listas.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

REALIZAR ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑAR SUS OFERTAS

Nivel: 3

Código: UC1108_3

Estado: Tramitación 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 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 Las muestras para cada producto se preparan, llevándolas a temperatura óptima 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 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: Seleccionar productos selectos propios de sumillería en función de los resultados obtenidos de la cata y de la información de su etiquetado, de modo que se adapten a la política de ventas del establecimiento.

CR4.1 La adquisición de los productos propios de sumillería se propone, analizando los resultados de la cata, su armonía y consonancia con la oferta del establecimiento y valorando el presunto ciclo de vida, la estacionalidad y el punto óptimo de consumo del producto.

CR4.2 La relación calidad-precio de los productos objeto de la cata se evalúa en función de la presentación estética en lo que a envase se refiere, las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, entre otros factores a tener cuenta.

CR4.3 La lista de preferencia de los productos catados se confecciona en función de los resultados obtenidos, de la información de su etiquetado y de los objetivos del establecimiento utilizando programas informáticos específicos para el registro de la información.

CR4.4 Los productos se seleccionan utilizando la lista de preferencia confeccionada y en función de los estándares de calidad del establecimiento.

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

CR5.1 Las cartas/listas de productos selectos propios de sumillería se estructuran utilizando criterios de agrupación por referencias, ya sea por tipos de producto, zonas de procedencia o variedades que resulten de fácil identificación por el público objetivo.

CR5.2 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa, permitiendo una fácil lectura y expresando la información necesaria para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente, utilizando programas informáticos específicos de diseño de cartas.

CR5.3 Los ejemplares de las cartas/listas de precios se proponen cuantificando el número en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR5.4 La presentación impresa y el buen estado del soporte físico de las cartas/listas confeccionadas se comprueba verificando que se adecuan a la estructura definida y a la imagen del establecimiento.

CR5.5 La vigencia de la carta se verifica actualizando los contenidos para que concuerden con la oferta real del establecimiento y los hábitos del mercado.

CR5.6 El sistema de rotación de las cartas elaboradas 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.

CR5.7 Los precios de la carta se fijan, en colaboración con el responsable económico, de forma que se alcancen los objetivos comerciales del establecimiento, utilizando programas informáticos específicos y teniendo en cuenta el precio de compra, la fecha de adquisición, los márgenes de beneficios, las oscilaciones del mercado, entre otros.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

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: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Asesorar en el diseño de bodegas de conservación y maduración de vinos en establecimientos de restauración en cuanto a su localización espacial, dimensiones, características ambientales óptimas y otros requisitos indispensables para el mantenimiento de la calidad de los mismos.

CR1.1 La mejor situación del recinto o recintos de bodega se determinan dentro de las opciones disponibles, teniendo en cuenta la orientación, la accesibilidad y la localización para optimizar las condiciones de conservación de los vinos.

CR1.2 Los sistemas para la colocación de los vinos se determinan propiciando la racionalización del recinto de la bodega y considerando la rápida accesibilidad al producto, en función de las exigencias de rotación y almacenamiento del mismo.

CR1.3 La dimensión de la bodega se calcula en función de la oferta del establecimiento, del precio de mercado 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 del recinto se definen considerando que la temperatura, la humedad, la iluminación y la ventilación sean las apropiadas para el mantenimiento de la calidad del vino.

CR1.6 La información sobre las necesidades de equipamiento para la conservación de vinos en establecimientos de restauración se transmite a quien corresponda, asesorándole sobre la adquisición de los equipos específicos.

RP2: Organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de vinos y otras bebidas para optimizar su rentabilidad garantizando las adecuadas condiciones de conservación y generando la documentación técnica derivada de los mismos.

CR2.1 Las necesidades de aprovisionamiento de vinos y de otras bebidas se concretan, en función de la oferta del establecimiento, 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 los datos que se deben controlar durante la recepción de la mercancía, tales como cantidad, calidad y embalaje, entre otros aspectos.

CR2.3 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen en función de las características del local, de la oferta del establecimiento y del volumen de las ventas.

CR2.4 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro de vinos y otras bebidas se establecen en función de aspectos tales como condiciones de

conservación, de rotación y de posibles factores de riesgo, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR2.5 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de vinos y otras bebidas se establecen, en función de las características y requisitos de conservación de los mismos.

CR2.6 Los procedimientos de control se establecen comprobando la capacidad y eficacia de los procesos técnicos definidos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos y otras bebidas en el establecimiento, generando la documentación derivada de los mismos.

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

RP3: Gestionar los procesos de compra y recepción de los vinos y de otras bebidas necesarias para alcanzar las exigencias del establecimiento, conforme a los objetivos comerciales y económicos del mismo.

CR3.1 Los estándares de especificación para la compra de bebidas se establecen en función de los objetivos comerciales y económicos del establecimiento.

CR3.2 Las fichas de especificación técnica de los vinos y otras bebidas ofertados en el establecimiento se elaboran, definiendo las características propias de cada uno de ellos y manteniéndolas actualizadas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado.

CR3.3 Los proveedores se seleccionan teniendo en cuenta las características de su oferta (precios, calidad, diversidad o la exclusividad de determinadas marcas), rapidez en el servicio, en la sustitución de mercancía en mal estado, trato de los productos durante su traslado, flexibilidad en la compra, capacidad de servir el pedido según rotación del establecimiento para evitar costes de almacenado y solvencia del proveedor, sobre todo cuando se trabaja con vinos comprados en premier.

CR3.4 El fichero de proveedores se informatiza, actualizándolo periódicamente con la oferta de los vinos y de las bebidas con los que se trabaja o que puedan interesar al establecimiento en el futuro.

CR3.5 El pedido se solicita a los proveedores utilizando el canal predeterminado de comunicación y en función de las previsiones de venta, las existencias y los mínimos y máximos previamente determinados.

CR3.6 La recepción de los vinos y de las bebidas solicitados se efectúa, verificando la coincidencia entre la petición de compra y la mercancía recibida: cantidades, el nivel de calidad definidos y embalaje en perfecto estado, entre otros aspectos.

CR3.7 Los procedimientos de control se establecen comprobando la capacidad y eficacia de los procesos técnicos definidos de compra y recepción de vinos y otras bebidas.

RP4: Gestionar el proceso de almacenamiento de los vinos y otras bebidas aplicando criterios que faciliten su rotación y distribución en el establecimiento, en función de sus características, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene para asegurar el buen estado de conservación de los productos.

CR4.1 La ficha de almacén se formaliza conforme a los procedimientos establecidos, utilizando programas informáticos específicos de gestión de almacenamiento.

CR4.2 Los vinos y otras bebidas se disponen en el almacén, bodega o cava aplicando criterios de racionalización que faciliten la conservación, la facilidad de aprovisionamiento, el control de existencias y su distribución interna en el establecimiento.

CR4.3 Las existencias se controlan verificando el stock disponible y registrando el posible mal estado o rotura de las mercancías almacenadas, siguiendo el procedimiento establecido por la organización.

CR4.4 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias del almacén, bodega o cava se comprueban, verificando que se corresponden con la normativa aplicable de almacenamiento de productos alimentarios que impiden factores de riesgo y que aseguran una buena calidad de conservación.

CR4.5 Los procedimientos de control se establecen comprobando la capacidad y eficacia del proceso técnico definido de almacenamiento y conservación de vinos y otras bebidas.

RP5: Controlar el consumo de vinos y otras bebidas, mediante la formalización y registro de los inventarios de modo que se pueda realizar el seguimiento de las ventas y las existencias, comprobando su adecuación a los objetivos de la empresa.

CR5.1 Los procedimientos para la valoración económica de las existencias y de las posibles bajas de vinos y otras bebidas se establecen en función de los objetivos comerciales y económicos del establecimiento, utilizando programas informáticos específicos de gestión.

CR5.2 Los planes de venta y reposición a corto, medio y largo plazo se confeccionan en función de los procedimientos establecidos, 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 responsables, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

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

CR5.5 Los inventarios se actualizan periódicamente, manteniendo siempre el stock mínimo fijado por la organización.

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

CR5.7 Los vales de pedido y de movimiento de artículos se supervisan, verificando que se realizan de acuerdo con las normas establecidas y que se corresponden con las existencias para que se pueda conocer su coste real.

CR5.8 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, conservación, distribución y consumo de vinos y otras bebidas se comprueban, registrándolos con los códigos establecidos por medio de programas informáticos específicos para el control de consumos.

Contexto profesional

Medios de producción

Planos de instalaciones y recintos de establecimientos de restauración. Instalaciones y sistemas de iluminación y climatización para cavas, bodegas y almacenes. Vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración. Equipos y programas informáticos específicos. Equipos de refrigeración, iluminación, control de humedad y temperatura. Oferta de vinos y otras bebidas del establecimiento.

Productos y resultados

Diseño de las dependencias de bodegas y almacenes en establecimientos de restauración. Procesos definidos de aprovisionamiento, compra, recepción, almacenamiento y conservación de vinos y otras bebidas. Fichas de especificación técnica, elaboradas. Fichero de proveedores actualizado. Documentos cotejados: hojas de pedido, albaranes, facturas, otros. Control sobre consumos e inventarios de las existencias de la cava, bodega y/o almacén.

Información utilizada o generada

Planos de instalaciones y recintos de establecimientos de restauración. Sistemas de iluminación y climatización de bodegas o almacenes destinados a la conservación de vinos y otras bebidas. Oferta y política de ventas del establecimiento. Fichero de proveedores. Documentos normalizados como vales de pedido, albaranes, facturas, fichas de almacén, consumos, otros. Stocks de mercancías. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, protección medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas

Nivel: 3

Código: UC1110_3

Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

CR1.1 La limpieza y puesta a punto de superficies, equipos y útiles específicos del servicio de vinos y otras bebidas se comprueba verificando que se siguen los procedimientos establecidos para garantizar su higiene y funcionamiento.

CR1.2 La aplicación por parte del personal dependiente de las instrucciones de uso, seguridad, y manipulación de los productos a utilizar en la limpieza y puesta a punto se supervisan y corrigen en caso necesario, 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, comunicándolas al resto del equipo para asegurar su conservación.

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.

CR1.5 Las instrucciones al personal dependiente para la localización de vinos en la bodega de día, se transmiten de forma clara, evitando posibles errores en el servicio.

CR1.6 La coordinación con el resto del personal de sala para la prestación del servicio especializado de vinos y otras bebidas se efectúa, transmitiendo las indicaciones oportunas y asegurándose de su perfecta comprensión.

RP2: Informar al cliente sobre la oferta de vinos y otras bebidas del establecimiento y de su armonía con la oferta gastronómica, de modo que se cumplan sus expectativas y se alcancen los objetivos comerciales y de prestigio del establecimiento.

CR2.1 La oferta de vinos y de otras bebidas del establecimiento se sugiere al cliente con amabilidad y cortesía teniendo en cuenta aspectos tales como el respeto por sus gustos, su armonía con los platos elegidos y con el programa de ventas del establecimiento, entre otros.

CR2.2 El asesoramiento al cliente sobre la oferta de vinos y otras bebidas se presta con el grado de detalle que éste demande, informándole de las características de la bebida en cuestión y recomendando aquella que mejor armonice con el menú solicitado.

CR2.3 El precio de las bebidas recomendadas se indica asegurándose en todo momento de su comprensión, aplicando técnicas de comunicación y habilidades sociales con el fin de mejorar el servicio y el nivel de satisfacción del cliente.

CR2.4 Las normas de protocolo, conducta e imagen personal se cumplen, contribuyendo así a potenciar el buen nombre del establecimiento.

RP3: Efectuar el proceso de servicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas de protocolo en restauración y colaborando, en caso de que sea requerido, en el proceso de servicio de alimentos de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento.

CR3.1 La toma de la comanda de vinos y otras bebidas solicitadas por el cliente se efectúa siguiendo las normas del establecimiento para mantener la calidad y agilidad durante el servicio.

CR3.2 El servicio de bebidas distintas a vinos se efectúa en función del tipo de bebida, de sus características y del protocolo de servicio establecido.

CR3.3 La botella se presenta al cliente para que compruebe que se corresponde con su petición y con la temperatura adecuada de servicio.

CR3.4 La botella se abre a la vista del cliente, sirviendo el vino en la copa adecuada y utilizando elementos de mantenimiento de frío para aquellos vinos que lo precisen.

CR3.5 El servicio especializado de vinos se ejecuta, o supervisa, con suma atención siguiendo las pautas del protocolo establecido y asistiendo técnicamente al personal dependiente cuando sea necesario.

CR3.6 La asistencia en el servicio de alimentos se efectúa colaborando en el proceso en caso de que sea requerido, bajo la supervisión del responsable de sala y aplicando las técnicas apropiadas a cada una de las fases de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento o área en el que se integra.

RP4: Efectuar el proceso de post-servicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas internas del establecimiento de forma que se mantengan y adecúen sus instalaciones y equipos para el siguiente servicio.

CR4.1 El desbarasado de la cristalería y enseres utilizados se supervisa, comprobando que el personal emplea la bandeja de camarero con rapidez y soltura procurando pasar desapercibido para el cliente y que se transportan al lugar donde se limpia, facilitando su clasificación para su posterior limpieza.

CR4.2 La cristalería y enseres limpios se controlan, verificando que se transportan a la sala y al office y que han sido repasados antes de colocarlos en sus respectivos armarios o aparadores.

CR4.3 El estado y el número de piezas de cristalería y de los distintos enseres utilizados en el servicio de bebidas se comprueban informando a quién proceda y reponiendo, en caso de deterioro o pérdida, aquéllos que se estimen necesarios según el procedimiento establecido.

CR4.4 La reposición de los vinos y bebidas consumidas se organiza, verificando que se procede en función de los stocks mínimos establecidos para cada referencia siguiendo las normas internas del establecimiento.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario de restaurante. Mobiliario auxiliar. Utensilios propios del servicio de vinos: decantadores, catavinos, termómetros, tastevín y otros. Bodega de día. Equipos de frío: fundas enfriadoras, cubiteras, cava, armarios frigoríficos, otros. Menaje de servicio: vajillas, cubertería, cristalería, otros. Cartas de vinos. Cartas de otras bebidas. Oferta comercial del establecimiento.

Productos y resultados

Servicio especializado de vinos y otras bebidas. Asistencia en el proceso de servicio de alimentos. Existencias de vinos y de bebidas, controladas.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento y conservación de equipos. Documentos normalizados, tales como vales interdepartamentales y comandas. Cartas de vinos y otras bebidas. Oferta gastronómica del establecimiento. Protocolo en servicios de restauración. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, protección medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6

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 7

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.

MÓDULO FORMATIVO 1

Cata de vinos y de otras bebidas

Nivel:	3
Código:	MF1106_3
Asociado a la UC:	UC1106_3 - <i>Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen</i>
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Relacionar los vinos nacionales e internacionales más representativos en función de su tipología, características de elaboración y zona vitivinícola de procedencia, argumentando las necesidades de conservación durante su almacenamiento.
- CE1.1** Clasificar vinos teniendo en cuenta su zona de producción, variedades de uvas de composición y otras características vinícolas.
 - CE1.2** Localizar las principales zonas vitivinícolas en mapas tanto de geografía nacional como internacional, identificando las principales denominaciones de origen y describiendo el cultivo de uvas más característico de cada zona.
 - CE1.3** Describir la elaboración de los tipos de vino más comunes como pueden ser vinos tranquilos, espumosos y generosos, incidiendo en sus posibles similitudes y/o diferencias.
 - CE1.4** Definir el concepto de maridaje de vinos con alimentos, ejemplarizando la armonía o discordancia que producen ciertas combinaciones gastronómicas.
 - CE1.5** Interpretar la información de etiquetas y de botellas de vino, evaluando así sus señas de identidad más características y posibles atributos de calidad.
 - CE1.6** Interpretar la información de etiquetas y de botellas de vino, evaluando así sus señas de identidad más características y posibles atributos de calidad.
 - CE1.7** En un supuesto práctico de almacenamiento de vinos en la bodega o cava de día y a partir de una orden de servicio de un establecimiento tipo de restauración:
 - Demostrar que las condiciones físicas del espacio destinado al almacenamiento en cuanto a temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones y distribución son óptimas para favorecer su conservación.
 - Identificar posibles deterioros o roturas de botellas, explicando cómo se efectúan las operaciones de retirada y limpieza e indicando los posibles departamentos o personas a los que se debería informar.
 - Distinguir las operaciones de control, mantenimiento y limpieza del espacio de conservación, razonando cuándo y cómo se ejecutan.
- C2:** Calificar los vinos más representativos identificando sus características organolépticas, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario propio de la cata.
- CE2.1** Explicar los distintos tipos y fases de la cata de vinos, describiendo y seleccionando los elementos necesarios para la cata: copas, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.

CE2.2 Seleccionar los útiles necesarios (cristalería, sacacorchos, decantador, otros) para la cata, de acuerdo al tipo de vino, al de cata y al número de vinos que se vayan a catar, disponiéndolos para su uso.

CE2.3 En un supuesto práctico de cata en la que se emplean vinos nacionales de uso habitual en establecimientos de restauración de categoría y precio medio:

- Analizar el aspecto visual de los vinos, utilizando el recipiente y las condiciones de iluminación establecidas e identificando sus características positivas o defectos.
- Desarrollar la fase olfativa de la cata, utilizando la copa reglamentaria, en reposo primero y haciendo girar el vino posteriormente e introduciendo la nariz en la copa para detectar los olores y aromas.
- Analizar el vino en la fase gustativa, ingiriendo un sorbo no muy grande y detectando sus sabores en el ataque, paso en boca, impresión final y retrogusto.

CE2.4 En un supuesto práctico de cata en la que se emplean vinos europeos y extraeuropeos de uso habitual en establecimientos de restauración de categoría y precio medio:

- Analizar el aspecto visual de los vinos, utilizando el recipiente y las condiciones de iluminación establecidas e identificando sus características positivas o defectos.
- Desarrollar la fase olfativa de la cata, utilizando la copa reglamentaria, haciendo girar el vino e introduciendo la nariz en la copa para detectar los olores y aromas.
- Analizar el vino en la fase gustativa, ingiriendo un sorbo no muy grande y detectando sus sabores en el ataque, paso en boca, impresión final y retrogusto.

CE2.5 Identificar los aspectos a valorar en las fichas de cata, explicando las normas de puntuación estandarizadas y el vocabulario técnico.

C3: Clasificar bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, en función de su tipología y representativas para el público en general.

CE3.1 Citar distintos tipos de bebidas de uso habitual en restauración, ya sea por su aceptación, complejidad o por otras causas.

CE3.2 Agrupar bebidas en función de sus características, componentes principales de composición (café, agua, aguardientes, tónicas, otras), y zonas de elaboración, valorando sus particularidades organolépticas más destacables.

CE3.3 Relacionar distintos grupos de bebidas susceptibles de aplicar el mismo procedimiento de metodología de cata.

CE3.4 Describir las principales zonas de elaboración de las distintas bebidas, ya sean nacionales o internacionales, identificando en cada caso las características organolépticas propias.

CE3.5 Especificar la clasificación comercial de las bebidas más representativas, explicando la información habitual que presenta su etiquetado, y las características de estilo de las botellas o envases en los que se presenta habitualmente.

CE3.6 En un supuesto práctico de clasificación de bebidas distintas a vinos, en el que al menos figuren diez grupos representativos en el sector:

- Determinar los distintos grupos en los que se pueden clasificar las bebidas propuestas.
- Describir y agrupar las bebidas en función de las características principales y en función del análisis y consideraciones previas, que sirven como elemento diferenciador de cada una de ellos.
- Agrupar las bebidas en función del análisis y consideraciones previas.
- Especificar para cada grupo de bebidas las características propias de conservación y servicio.

C4: Aplicar la metodología de la cata propia a otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, identificando la que se corresponda con cada una de ellas.

CE4.1 Describir los distintos procedimientos de cata que se utilizan habitualmente para obtener información relevante de las características diferenciadoras de las bebidas distintas a vino.

CE4.2 Identificar los distintos tipos y fases de las catas, indicando para qué tipo de bebidas son apropiadas.

CE4.3 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.

CE4.4 En un supuesto práctico de aplicación de la metodología de la cata de bebidas previamente definidas:

- 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 que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata que asegure la objetividad del resultado.
- Establecer un ritmo de cata que favorezca su realización.
- Establecer diferencias de atributos sabores, aromas, textura, matices, color, tonos y otros aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de las bebidas catadas empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y complimentar las fichas de cata aplicando las normas que establece la metodología de la misma.

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

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.6; C4 respecto a CE4.4.

Otras Capacidades:

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

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.

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

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Contenidos

1 El análisis sensorial de los vinos y de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vino en restauración

Los sentidos humanos y la percepción sensorial.

La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.

Diferencias entre análisis técnico, instrumental y hedónico.

Terminología básica del análisis sensorial en restauración.

Percepción de atributos sensoriales básicos: umbral de detección.

El procedimiento de la cata: metodología, fases, equipos y útiles, ficha, otros.

Sustancias responsables de las principales sensaciones cromáticas, olorosas, texturales, sápidas y pseudotérmicas.

Test de preferencias.

2 Composición y consideraciones previas al análisis sensorial del vino desde la perspectiva de la cata en restauración

El vino como sustancia compleja.

Definición y composición del vino: tipos de uva y sus características.

Tipos de vinos y procesos de elaboración.

Geografía vitivinícola española y mundial: el suelo y su influencia en la composición de los vinos.

Presentación y etiquetado de las botellas

Análisis sensorial de vinos en restauración: las limitaciones de la cata, sensación y percepción, objetividad y subjetividad de la cata, herramientas de la cata.

Diferentes escuelas: francesa, anglosajona, otras.

Fases: visual, olfativa directa, fase de boca, entre otras.

Equilibrio y estilo de vino: la personalidad de los vinos en su contexto.

Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en el vino.

Aguas con soluciones preparadas de sabores básicos.

Vinos preparados con defectos para la cata.

Análisis sensorial con vinos de comercio.

3 Cata de vinos

Vinos españoles.

Europeos.

Internacionales extraeuropeos: República Sudafricana, Chile, Argentina, Australia, Libia, Nueva Zelanda y otros.

4 Cata de bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Bebidas fermentadas.

Bebidas destiladas.

Aguas.

Cafés.

Otras infusiones.

Tónicas.

Otros refrescos, entre otras.

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:

- Taller de 4,5 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 4 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionado con la cata de vinos y otras bebidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (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 2

Diseño de cartas de vinos y de otras bebidas

Nivel:	3
Código:	MF1107_3
Asociado a la UC:	UC1107_3 - Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Identificar vinos y otras bebidas de consumo generalizado en función de su origen, su historia, las materias primas que intervienen en su composición y/o proceso de elaboración juzgando su idoneidad para incluir en distintas cartas de bebidas propias de establecimientos de restauración.
- CE1.1** Localizar geográficamente las zonas de elaboración y/o producción de distintas materias primas como pueden ser vino, café, chocolate, infusiones, whisky, ginebra, ron, agua y otras.
 - CE1.2** Secuenciar las distintas fases de elaboración de los vinos y de las bebidas más significativas, indicando su origen, evolución, características organolépticas, y relacionando las peculiaridades del proceso con dichas características.
 - CE1.3** Describir distintos tipos de cervezas, identificando las materias primas, principales fases de elaboración, y estilos de cerveza del mundo.
 - CE1.4** Describir distintos tipos de sidras, especialmente de las de mención geográfica, identificando las variedades de la materia prima y principales fases de elaboración.
 - CE1.5** Describir diferentes tipos de aguas envasadas, identificando sus características, composición y su proceso de captación.
 - CE1.6** Describir las características principales de distintas infusiones y cafés, identificando su procedencia, características organolépticas y sus diferentes procesos de elaboración.
 - CE1.7** 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.
 - CE1.8** Definir los whiskies: de Escocia, de Irlanda, de EE.UU., Canadá, España y otros, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.
 - CE1.9** Definir otras bebidas espirituosas: ron, tequila, ginebra, anisados, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.
 - CE1.10** Describir los vinos generosos españoles (finos, manzanilla, palo cortado, entre otros) y no españoles (oportado madeira, marsala, entre otros), identificando sus materias primas, fases de elaboración y envejecimiento.
- C2:** Formular la composición y características de cartas de vinos y de otras bebidas para diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientes

potenciales y favorezcan la consecución de objetivos que habitualmente se contemplan en el sector.

CE2.1 Describir cartas estandarizadas de vinos y de otras bebidas indicando elementos y características que habitualmente las componen, en función de los productos a ofertar como pueden ser vinos, licores, cafés e infusiones, refrescos, destilados, combinados y cócteles, aperitivos, cervezas, sidras, aguas, zumos naturales y otros.

CE2.2 Relacionar cartas de vinos y de otras bebidas con distintas ofertas gastronómicas que concuerden con entornos locales significativos.

CE2.3 En un supuesto práctico de análisis de distintas cartas de vinos, tipificadas por referencias significativas tanto de origen nacional como internacional:

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

CE2.4 En un supuesto práctico de determinación de la oferta de vinos y otras bebidas de un establecimiento de restauración con una categoría y un público objetivo previamente definidos:

- Identificar las características inherentes a la categoría y estilo del establecimiento en cuestión.
- Analizar la oferta gastronómica predeterminada, la localización territorial y los medios económicos disponibles.
- Seleccionar los vinos y otras bebidas más adecuados para el establecimiento.
- Diferenciar las referencias a incluir en el stock de la bodega.

CE2.5 En un supuesto práctico de diseño de la carta de vinos y otras bebidas para un establecimiento de restauración debidamente caracterizado por un proyecto en el que se define su tipología, categoría, fórmula de restauración, tipo de servicio y objetivos económicos marcados:

- Estructurar la composición y los apartados de las cartas.
- Valorar las posibilidades de suministro de los proveedores en función de la ubicación del establecimiento.
- Seleccionar vinos y otras bebidas para incluir en la carta que armonicen con la oferta gastronómica y la fórmula de restauración del establecimiento y respondan a los objetivos económicos de la empresa.
- Utilizar programas informáticos específicos para el diseño de cartas.

CE2.6 Justificar la utilización de distintos sistemas de rotación de cartas de vino y de otras bebidas en establecimientos con distintas fórmulas de restauración, en función de la evolución previsible de los hábitos y gustos de la clientela, de las existencias y de las posibilidades de suministro, entre otros factores.

CE2.7 Formular con creatividad e imaginación propuestas personales de composición y diseño de una carta de vinos y otras bebidas para establecimientos de restauración de distintas tipologías.

C3: Proponer precios de venta de vinos y otras bebidas de las que habitualmente se ofertan en establecimientos de restauración, en función de los costes de producción.

CE3.1 Relacionar la documentación necesaria para la obtención de los costes de los productos utilizados -bebidas, materiales diversos, elementos de decoración, productos de limpieza y otros-.

CE3.2 Argumentar la información que se puede obtener de los costes de servicio y de personal, a partir de planes de negocio previamente definidos en los que se contextualice un organigrama estandarizado del departamento.

CE3.3 Definir los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios de ofertas de bebidas, justificando el uso de aplicaciones informáticas específicas como medidas de verificación de los resultados obtenidos.

CE3.4 En un supuesto práctico de cálculo del margen de beneficio de una oferta de vinos y/o de otras bebidas previamente aportada en la que se detallan los precios de venta al público y las ventas efectuadas durante un período concretado de tiempo.

- Cuantificar el coste del pago a proveedores.
- Precisar los porcentajes derivados de pérdidas por rotura o de otros posibles imprevistos en las distintas bebidas en stock.
- Calcular el gasto del personal y de los suministros generales.
- Estimar el valor de los productos en stock.
- Utilizar herramientas informáticas específicas de la actividad.

CE3.5 En un supuesto práctico de asignación de los precios de vinos y otras bebidas ofertados en un establecimiento concretado por aspectos como tipología, ubicación, estacionalidad y público objetivo:

- Recabar información del precio de compra de los citados productos y de la fecha de su adquisición.
- Analizar y proponer la política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficio implantados.
- Considerar los medios y recursos materiales para el almacenamiento y conservación de los productos.
- Proponer el precio calculado al responsable económico del establecimiento.

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

C2 respecto a CE2.1, CE2.3, CE2.4 y CE2.5; C3 respecto a CE3.4 y CE3.5.

Otras Capacidades:

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

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

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 de restauración

Historia 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.

Tipos de uva, tipos de vinos y procesos de elaboración.

Concepto de mención geográfica: la denominación de origen, (DOCa, DOC, IGP, ETG, y otras).

Estructura vitivinícola: nacional y mundial.

Elaboración de: vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos espumosos, vinos de licor, vinos de guarda, vinos dulces, vinos generosos, entre otros.
Presentación y etiquetado de las botellas.
Normativa nacional y europea reguladora del vino.

2 Bebidas distintas a vino

Bebidas gasificadas alcohólicas y no alcohólicas: aguas y refrescos.
Bebidas fermentadas: cervezas, sidras, otras.
Cafés, infusiones, chocolates, batidos y zumos naturales.
Bebidas destiladas: whisky, ron, ginebra, vodka, brandy, y otras.
Cócteles y combinados: tipos, preparación, densidades y medidas, características de las series y las medidas, nuevas técnicas de preparación.
Principales marcas de bebidas de consumo internacional.
Aplicación en la cocina actual de las bebidas en general.

3 Carta de bebidas del establecimiento de restauración

Definición, tipos, estructura y elementos que la componen.
Tipos de cartas: de vino, de aguas, de cafés e infusiones, de coctelería, temáticas, entre otras.
Planificación y diseño para menús, cartas, galas, banquetes y otros.
La estacionalidad: ventajas e inconvenientes.
El ciclo de compra: registros documentales de compras.
Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de vinos y otras bebidas: gestión y control de inventarios, el inventario permanente y métodos básicos de valoración de existencias.
Determinación de precios: métodos estándar; concepto de margen de contribución; métodos para evaluar las ventas.

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:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 4 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionado con el diseño de cartas de vinos y de otras bebidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (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

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 SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑAR SUS OFERTAS
Duración (horas):	90
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar productos selectos propios de sumillería en función de su origen, las materias primas que intervienen en su composición y/o proceso de elaboración juzgando su idoneidad para incluir en cartas propias de establecimientos de restauración.

CE1.1 Definir el concepto de "producto selecto propio de sumillería" relacionando las características que le son inherentes a su naturaleza con las distintas presentaciones comerciales que le hacen reconocible como delicatessen o producto selecto.

CE1.2 Diferenciar distintos productos alimenticios que habitualmente reciben el calificativo de "selecto" (queso, aceite, jamón, especias y otros), explicando las características que les hacen destacables.

CE1.3 Explicar conceptos referidos a DO, IGP, ETG y otros tantos que referencien los atributos a tener en cuenta en los productos propios de sumillería para su clasificación y selección.

CE1.4 Identificar los distintos tipos de cata y sus fases, indicando para los productos que son apropiados.

CE1.5 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.

C2: Reconocer las características organolépticas de estandarizados productos selectos propios de sumillería, juzgando los factores que intervienen en la calidad de los mismos para obtener resultados fiables.

CE2.1 Discriminar los distintos atributos de los géneros a valorar que sean perceptibles en la cata.

CE2.2 Describir los distintos procedimientos de cata que se utilizan habitualmente para obtener información relevante de las características diferenciadoras de los productos selectos propios de sumillería.

CE2.3 Identificar los distintos tipos y fases de las catas, indicando para qué tipo de productos son apropiadas.

CE2.4 En un supuesto práctico de reconocimiento de las características organolépticas de productos selectos propios de sumillería previamente definidos:

- Determinar un orden lógico de cata de los productos selectos propios de sumillería que asegure la fiabilidad del resultado.

- 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, aplicando las normas que establece la metodología de la cata.

C3: Formular la composición y características de cartas de productos selectos propios de sumillería para diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientes potenciales y favorezcan la consecución de objetivos que habitualmente se contemplan en el sector.

CE3.1 Describir cartas estandarizadas de productos selectos propios de sumillería indicando elementos y características que habitualmente las componen, en función de los productos a ofertar como pueden ser quesos, jamón, aceites, vinagres, ahumados, chocolates u otros.

CE3.2 Relacionar cartas estandarizadas de productos selectos propios de sumillería con distintas ofertas gastronómicas que concuerden con entornos locales significativos.

CE3.3 En un supuesto práctico de análisis de distintas cartas de productos selectos propios de sumillería, tipificadas por referencias significativas tanto de origen nacional como internacional:

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

CE3.4 En un supuesto práctico de diseño de la carta de productos selectos propios de sumillería para un establecimiento de restauración debidamente caracterizado por un proyecto en el que se define su tipología, categoría, fórmula de restauración, tipo de servicio y objetivos económicos marcados:

- Estructurar la composición y los apartados de la carta.
- Valorar las posibilidades de suministro de los proveedores en función de la ubicación del establecimiento.
- Seleccionar distintos productos para incluir en la carta que armonicen con la oferta gastronómica y la fórmula de restauración del establecimiento y respondan a los objetivos económicos de la empresa.
- Utilizar programas informáticos específicos para el diseño de cartas.

CE3.5 Justificar la utilización de distintos sistemas de rotación de cartas de productos selectos propios de sumillería en establecimientos con distintas fórmulas de restauración, en función de la evolución previsible de los hábitos y gustos de la clientela, de las existencias y de las posibilidades de suministro, entre otros factores.

CE3.6 Formular con creatividad e imaginación propuestas personales de composición y diseño de una carta de productos selectos para establecimientos de restauración de distintas tipologías.

C4: Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando distintos objetivos que puedan proponerse habitualmente en establecimientos de restauración o en comercios dedicados a la venta de los citados productos.

CE4.1 Relacionar la documentación necesaria para la obtención de los costes de los productos utilizados como pueden ser quesos, aceites, embutidos, materiales diversos, elementos de decoración, productos de limpieza u otros.

CE4.2 Argumentar la información obtenida de los costes de servicio y de personal, a partir de planes de negocio previamente definidos en los que se contextualice el organigrama del departamento y/o del establecimiento dedicado al comercio.

CE4.3 Definir los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, justificando el uso de aplicaciones informáticas específicas como medidas de verificación de los resultados obtenidos.

CE4.4 En un supuesto práctico de cálculo del margen de beneficio de una oferta de productos selectos propios de sumillería previamente aportada en la que se detallan los precios de venta al público y las ventas efectuadas durante un período concretado de tiempo.

- Cuantificar el coste del pago a proveedores.
- Precisar los porcentajes de pérdidas por rotura u otros posibles imprevistos de las distintas mercancías.
- Calcular el gasto del personal y de los suministros generales.
- Estimar el valor de los productos en stock.
- Utilizar herramientas informáticas específicas de la actividad.

CE4.5 En un supuesto práctico de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería ofertados en un establecimiento concretado por aspectos como tipología, ubicación, estacionalidad y público objetivo:

- Recabar información del precio de compra de los citados productos y de la fecha de su adquisición.
- Analizar y proponer la política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficio implantados.
- Considerar los medios y recursos materiales para el almacenamiento y conservación de los productos.
- Proponer el precio calculado al responsable económico del establecimiento.

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

C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4 y CE3.5; C4 respecto a CE4.4 y CE4.5.

Otras Capacidades:

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

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.

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

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Contenidos

1 El análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería en restauración

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 relevantes de los alimentos.

Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
Percepción de atributos sensoriales básicos: umbral de detección.

2 Composición y análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería

Productos: aceite, quesos, vinagres, embutidos y otros.

Características de los productos: tipos, composición, métodos de elaboración y fases de los procesos, clasificación comercial, ciclo de vida, características organolépticas, otros.

El procedimiento de la cata: tipo, metodología, fases, ficha, equipos y útiles, otros.

3 La carta de productos selectos propios de sumillería

Presentación y diseño de la carta: estructura, agrupación por referencias, redacción, otros.

Gestión de la carta: actualización y rotación de la carta.

El precio: métodos básicos de fijación.

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:

- Taller de 4,5 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 4 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

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

- Formación académica de nivel 1 (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 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:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Analizar información sobre posibilidades de diseño de bodegas tipo en el ámbito de la restauración en cuanto a su ubicación, dimensiones, características ambientales y equipos necesarios, considerando las condiciones básicas que debe reunir.
- CE1.1** Definir el término "bodega" en general, particularizando en las habitualmente destinadas al ámbito de restauración o al de comercios dedicados a la venta de productos delicatessen.
- CE1.2** Explicar los requisitos y las características ambientales óptimos que debe reunir una bodega destinada a la conservación y maduración de vinos, así como a la conservación de otras bebidas.
- CE1.3** Precisar las condiciones a tener en cuenta para decidir la ubicación, en los espacios de un local, de los destinados a bodega, subrayando las ventajas o inconvenientes de una inapropiada orientación y sus posibles repercusiones en la producción almacenada.
- CE1.4** Elaborar un listado de necesidades de equipamiento para una bodega tipo a partir de unas dimensiones previamente definidas, justificando su posible ubicación para favorecer o conservar las propiedades de las bebidas almacenadas.
- CE1.5** Relacionar distintos tipos de vino y de bebidas con sus condiciones propias de maduración/conservación, argumentando los factores que pueden intervenir en acortar su vida útil.
- CE1.6** En un supuesto práctico de asesoramiento del diseño de una bodega tipo, a partir de los planos de un proyecto de establecimiento de restauración o de comercio destinado a la venta de productos propios de sumillería, caracterizado por unas condiciones previamente definidas en cuanto a orientación espacial y a partir de distintos diseños dados:
- Analizar la información aportada sobre localización espacial, dimensiones y capacidad, presupuesto y tipos de vinos y bebidas que se pretenden conservar.
 - Estimar las distintas opciones de diseño aportadas, valorando cuantitativamente cada una de ellas en función de las condiciones óptimas que deben reunir este tipo de locales.
 - Proponer mejoras a los diseños analizados, justificando su posible incorporación.
 - Especificar los equipos necesarios para conservar/madurar las bebidas, en función del stock previsto y de las dimensiones del local, determinando su mejor ubicación en el establecimiento.
- C2:** Argumentar la necesidad de que los espacios destinados a bodega cumplan con las condiciones requeridas para favorecer la conservación y/o maduración de vinos y de otras bebidas, describiendo los factores a tener en cuenta y posibles

sistemas a aplicar que aseguren el mantenimiento de las características organolépticas de los productos almacenados.

CE2.1 Categorizar los distintos tipos de bebidas propias del ámbito de la restauración, en función de condiciones de conservación específicas que garanticen la continuidad de su calidad, su sabor, su aspecto y su inocuidad.

CE2.2 Describir las condiciones ambientales que debe reunir una bodega (temperatura y humedad constantes, espacio protegido de vibraciones y olores intensos, entre otros), relacionando sistemas de ventilación e iluminación propios de este tipo de recintos con las distintas variedades de bebida a almacenar.

CE2.3 Precisar sistemas estandarizados de colocación de vinos, explicando factores determinantes para su aplicación como pueden ser: la evolución y maduración en bodega, la racionalización del espacio, la rápida accesibilidad, las exigencias de rotación, entre otros.

CE2.4 En un supuesto práctico de definición del sistema de almacenamiento a emplear para favorecer y mantener la calidad de las bebidas, o para su maduración en el caso de vinos, en un establecimiento de restauración o de comercio de productos delicados y a partir de un stock de bebidas de uso habitual en el que se indica el tipo, el número de unidades y la estimación de venta/salida de producto y de un plano espacial del recinto destinado a bodega:

- Obtener información del estadillo de stock dado, categorizando en grupos las bebidas a almacenar.
- Precisar, en función de las características del recinto, la ubicación de los distintos elementos necesarios para la racionalización del espacio y la ordenación de las botellas.
- Elaborar un listado del equipamiento necesario para asegurar el almacenamiento y la rotación del stock.
- Especificar los elementos a utilizar para medir/comprobar periódicamente las condiciones óptimas que debe reunir el local para asegurar la calidad de las bebidas almacenadas, previendo acciones correctivas en caso de que se puedan producir variaciones significativas en los resultados esperados.

C3: Definir procesos estandarizados de aprovisionamiento de vinos y de otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control habitualmente utilizadas.

CE3.1 Explicar métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de vinos y otras bebidas propias del ámbito de restauración, estructurando sus procesos.

CE3.2 Explicar métodos tipo 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 de otras bebidas significativas, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación de las más habituales.

CE3.4 Explicar sistemas y procesos habituales de recepción de vinos y de otras bebidas, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de los mismos y el destino al que puedan ser dirigidos dentro del establecimiento.

CE3.5 En un supuesto práctico de aprovisionamiento de bebidas y vinos para cubrir las necesidades de reposición de un establecimiento previamente definido y a partir de sus previsiones de venta para un período de tiempo determinado:

- Obtener información de las necesidades de suministro y de los objetivos comerciales y económicos del establecimiento en cuestión.
- Seleccionar posibles proveedores considerando las características de su oferta, diversidad o exclusividad de determinadas marcas.

- Formalizar el pedido en función de las previsiones de venta.
- Describir los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de vinos y otras bebidas.
- Definir los procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento de las mercancías.
- Identificar los instrumentos y los dispositivos de control que habitualmente se utilizan, explicando las operaciones, fases o pruebas necesarias.
- Describir los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Referenciar distintos procedimientos de evaluación de la calidad durante el proceso de aprovisionamiento.

CE3.6 Manejar programas informáticos específicos de gestión y control del aprovisionamiento de bebidas.

CE3.7 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 que faciliten conocer sus existencias, grado de rotación y conservación dentro del establecimiento.

CE4.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de vinos y otras bebidas en restauración, explicando ventajas de cada uno de ellos y argumentando su lógica.

CE4.2 Justificar procedimientos estandarizados para valorar económicamente las existencias y bajas, que sean operativos para confeccionar planes de reposición y amortización en establecimientos de restauración.

CE4.3 Manejar programas informáticos específicos de control de consumos, demostrando habilidad y soltura para interpretar datos y resultados.

CE4.4 Registrar los datos relativos a la recepción y almacenamiento de bebidas asignando códigos diferenciales para cada una de las posibles adquisiciones.

CE4.5 En un supuesto práctico de formalización y control de inventarios de bebidas de un establecimiento dado, a partir de distintos albaranes y de un estadillo de stock en el que figuran las existencias y los códigos asignados a cada una de ellas y una previsión de venta:

- Obtener información detallada del estado del stock y de los albaranes dados, comprobando que la suma de ambos se corresponde con las necesidades a cubrir en el establecimiento.
- Actualizar el inventario, justificando el stock mínimo, máximo y óptimo para la racional utilización de las bebidas, equipos y utensilios precisos para su conservación y/o servicio.
- Elaborar el informe relativo a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de las bebidas, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación, comprobando que los datos introducidos se corresponden con las existencias finales del almacén.

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

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.5.

Otras Capacidades:

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

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, dotación interior, equipos, otros.
Condiciones ambientales de las bodegas: temperatura, humedad, 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 de 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 bebidas sometidas a condiciones especiales.
Caracterización y concreción de sistemas y procesos de almacenamiento, conservación 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 específicas.
Inventarios: clasificación, objetivos, sistemas de inventarios, costes de inventarios, sistemas de control de inventarios.

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:

- Taller de 4,5 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 4 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionado 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 una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (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 5

Servicio especializado de vinos y de otras bebidas

Nivel:	3
Código:	MF1110_3
Asociado a la UC:	UC1110_3 - Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas
Duración (horas):	90
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Argumentar necesidades de recursos humanos, materiales y de espacio en establecimientos de restauración para ofrecer el servicio especializado de vinos y de otras bebidas, poniendo en valor los beneficios que reporta ofrecer un servicio de calidad.

CE1.1 Identificar piezas de cristalería/loza apropiadas para servir cada tipo de bebida, en función de las peculiaridades del tipo de servicio.

CE1.2 Describir los utensilios, herramientas y equipos imprescindibles para la preparación, mantenimiento durante el consumo y servicio de las bebidas propias de establecimientos de restauración.

CE1.3 Justificar el establecimiento de zonas de almacenamiento de los útiles y enseres para una fácil localización por todo el personal destinado a dicho servicio.

CE1.4 En un supuesto práctico de implantación de un servicio especializado de vinos y otras bebidas, debidamente caracterizado por una tipología de clientes y un establecimiento con una fórmula de restauración determinada:

- Explicar los equipos y útiles a emplear necesarios para el servicio de distintas referencias de vinos y de otras bebidas
- Determinar el personal necesario para ofrecer el servicio.
- Cuantificar la cantidad de bebidas necesarias para el servicio diario y para incluir en el stock.
- Planificar el servicio de bebidas de manera que tanto los recursos humanos y materiales puedan ofrecer el servicio estipulado previamente.
- Especificar las distintas operaciones que forman parte del post-servicio especializado de vinos y de otras bebidas.

CE1.5 Relacionar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos y de otras bebidas con los productos de limpieza apropiados.

C2: Analizar diferentes tipologías de clientes y técnicas de venta de vinos y otras bebidas que resulten efectivas y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, habitualmente presentes en el ámbito de la actividad.

CE2.1 Relacionar diferentes tipologías de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

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

CE2.3 Proponer vinos y otras bebidas que se ajusten 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 y otras bebidas.

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 aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE2.7 Explicar distintas técnicas de comunicación verbal, no verbal y paraverbal así como habilidades sociales, relacionándolas con posibles situaciones que comúnmente se producen en la actividad.

CE2.8 En un supuesto práctico de demanda de información por distintos tipos de clientes, sobre varias referencias de vino y/o de otras bebidas habitualmente consumidas en el ámbito de restauración:

- Interactuar con distintos clientes, escuchando con atención la solicitud presentada para clasificarlos por tipologías y ofrecer una respuesta más personalizada.
- Identificar y seleccionar la información solicitada.
- Asesorar, adaptando la información a la tipología de cliente, en función de los objetivos de venta del establecimiento.
- Demostrar asertividad y empatía con los gustos del cliente.

C3: Secuenciar procesos de preparación y presentación de vinos y otras bebidas significativas, en función de diversas modalidades de establecimientos dedicados a la restauración.

CE3.1 Calcular las cantidades de bebidas y géneros necesarios para la provisión interna para el servicio, en función de planes de trabajo determinados.

CE3.2 Argumentar la distribución de las provisiones en forma, modo, lugar y cantidad adecuados para garantizar un correcto mantenimiento y agilizar los posibles tiempos de espera durante el servicio.

CE3.3 Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de bebidas, indicando fases de aplicación y procesos; procedimientos y modos operativos; instrumentos base a utilizar y resultados esperados.

CE3.4 Detallar técnicas de elaboración tipo para la preparación de bebidas, en función de fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, referenciando los útiles necesarios en cuanto a aplicación, uso y mantenimiento.

C4: Planificar la aplicación de técnicas de acogida y atención al cliente durante el servicio de bebidas en establecimientos de restauración, cumpliendo con las expectativas de una entidad tipo.

CE4.1 Explicar las diferentes tipologías de clientes de establecimientos de restauración (bar, cafetería, restaurante) describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE4.2 Argumentar las diferentes técnicas de venta de bebidas en barra y mesa, estimando su aplicación a distintos tipos de clientes, fórmulas de restauración y tipología de servicio.

CE4.3 Justificar la aplicación de las normas de protocolo habituales a utilizar en la recepción de un cliente tipo.

CE4.4 En un supuesto práctico de asesoramiento, venta y supervisión del servicio de vinos y/o de otras bebidas en un establecimiento de restauración caracterizado por un proyecto dado:

- Ofertar las bebidas mediante la entrega de la carta, asesorando en aquellos aspectos que se le solicite y armonizando el menú elegido por el comensal con la bebida que más se le adecúe.

- Aplicar técnicas de venta (venta sugestiva).
- Mantener y cuidar el lenguaje verbal, no verbal, y paraverbal e intentar empatizar con las necesidades del cliente.
- Efectuar la toma de comanda, identificando la colocación de los comensales en la mesa y recogiendo toda la información necesaria.

CE4.5 Asumir la necesidad de atender al público con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que ofrece y presta el servicio de bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipologías de clientes y fórmulas de restauración y servicio.

C5: Asesorar sobre maridaje de vinos y platos, relacionando ingredientes y técnicas de cocinado con diferentes tipos de vinos.

CE5.1 Identificar los principales ingredientes de los platos y las salsas para poder recomendar la bebida que mejor se adapta a los mismos.

CE5.2 Identificar los efectos que sobre los productos tienen las principales técnicas de cocina y relacionarlos con la armonía o discordancia con diferentes tipos de vinos.

CE5.3 En un supuesto práctico de maridaje de vinos con los platos de cocina de una oferta gastronómica concreta:

- Identificar los principales ingredientes del menú escogido por el cliente.
- Obtener información de 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 asesorarlo.

CE5.4 Recabar información de los clientes sobre sus gustos y resultados para futuras mejoras en las recomendaciones.

C6: Organizar técnicas estandarizadas de servicio, tanto en barra como en mesa, específicas para todo tipo de bebidas, en consonancia del protocolo de servicio y que se adapten a diversas fórmulas de restauración.

CE6.1 Describir procesos técnicos habituales de servicio en barra y mesa de bebidas y las tareas tipo asociadas a cada uno de ellos.

CE6.2 Enunciar la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE6.3 Identificar las diferentes técnicas de servicio de vinos y otras bebidas, caracterizándolas y explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto.

CE6.4 En un supuesto práctico de servicio especializado de vinos de una carta de bebidas de un establecimiento de restauración tipo en donde se presta el servicio de sumillería:

- Describir la oferta de vinos al cliente, ofreciendo información sobre cada referencia cuando sea requerida.
- 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 la cristalería idónea para su correcto servicio y degustación, argumentando su lógica.
- Relacionar métodos de apertura para los diferentes tipos de vino, que se van a ofrecer, argumentando su lógica.

CE6.5 En un supuesto práctico de servicio de bebidas caracterizado por una previsión previamente definida, una carta de bebidas y uno o varios clientes reales:

- Calcular las necesidades de aprovisionamiento y formalizar documentos internos para el aprovisionamiento, informando de posibles incidencias detectadas tanto en calidad o en cantidad.
- Supervisar que la organización de las provisiones se ha hecho de tal forma que se respetan sus características, temperatura y fácil disposición para el servicio.
- Comprobar la idoneidad de la puesta a punto de útiles, herramientas y equipos necesarios.
- Sugerir el consumo de una bebida concreta ofertada en la carta, prestando el asesoramiento oportuno.
- Efectuar la toma de comanda y cursarla.
- Comprobar que las bebidas servidas se corresponden con las demandadas por el cliente.
- Asegurar que se sirven a la temperatura adecuada y en el recipiente correspondiente.
- Verificar que se presentan al cliente siguiendo los protocolos establecidos e intervenir técnica y operativamente en cualquier momento que le sea requerido.

C7: Explicar en los procesos de servicio de alimentos en sala con el fin de asistir al mismo en caso necesario, demostrando habilidad y coordinación con el resto del personal de sala.

CE7.1 Identificar diferentes técnicas de servicio a utilizar en el área destinada al consumo de alimentos y bebidas del establecimiento, caracterizándolas, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada fórmula de restauración en concreto.

CE7.2 Explicar la relación que mantiene el personal del área de servicio de alimentos y bebidas con otros profesionales o departamentos y justificar la coordinación y entendimiento mutuo.

CE7.3 Asumir el mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás en el ámbito laboral demostrando cordialidad y amabilidad en el trato y participar en la medida de lo necesario en el servicio de alimentos, para facilitar el buen desarrollo del servicio.

CE7.4 En un supuesto práctico de colaboración en el servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento de restauración previamente caracterizado por una tipología concreta y una oferta gastronómica definida:

- Tramitar la comanda hacia los diferentes puntos de producción y facturación teniendo en cuenta el orden de llegada de los clientes.
- Transportar a la sala/barra las elaboraciones culinarias solicitadas, con estilo y elegancia.
- Ejecutar distintos tipos de servicios de mesa y barra, identificando ventajas e inconvenientes.
- Aplicar los procedimientos operativos del establecimiento en el servicio de las elaboraciones culinarias, bebidas y complementos solicitados.
- Desbarasar la vajilla, cubertería y cristalería con rapidez y eficacia
- Marcar la mesa con la cubertería o vajilla adecuada en función del plato a servir.
- Despedir al cliente, agradeciendo la visita, obteniendo información sobre su nivel de satisfacción e informando de futuras promociones.

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

C1 respecto a CE1.1 y CE1.4; C2 respecto a CE2.5 y CE2.8; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.3; C6 respecto a CE6.4 y CE6.5; C7 respecto a CE7.4.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

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.

Contenidos

1 Servicio especializado en barra y en mesa de vinos y otras bebidas

Cálculo de necesidades, stocks, control de fecha de caducidad, rotación de productos, control de temperaturas.

La bodega o cava del día: inspección, control, distribución, compartimentación, almacenamiento y conservación de vinos; registros documentales

Menaje propio del servicio: cristalería, carros de transporte, bandejas, champaneras, litos y paños diversos, decantadores, sacacorchos/abrebottellas, termómetros, catavinos, frascas o jarras para decantar, tastevin, mantelería, coctelera, pinzas, y otros complementos.

Tipos de servicio de vinos: características, ventajas e inconvenientes, procesos y secuencias de las operaciones más importantes, puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras.

Técnicas de servicio de vinos: apertura, decantación, aireación, trasvase y temperatura de servicio.

La "estación central" en el bar-cafetería: tipos, componentes y función.

Elaboración y preparación de bebidas distintas a vino: presentación y decoración, técnicas de servicio.

2 Atención al cliente en el servicio especializado de vinos y bebidas

El cliente consumidor del servicio: tipos de cliente y tratamiento.

Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas: barreras, saber escuchar y saber preguntar.

Necesidades humanas y motivación: el proceso decisorio.

Tipología de clientes: análisis y comparación de las técnicas de comunicación más adecuadas a los diferentes tipos de clientes.

La atención al cliente: actitud positiva y actitud pro-activa, la empatía, los esfuerzos discrecionales.

La negociación: la planificación de la negociación, estrategias y técnicas.

Normas de protocolo y de conducta e imagen personal en el servicio especializado de vinos y bebidas.

Técnicas, formas y procesos de merchandising y venta directa: descripción y aplicación.

Tratamiento de reclamaciones, quejas y situaciones conflictivas.

Normativa aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

3 Asesoramiento especializado para el consumo de vinos y de otras bebidas

Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales.

Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.

Las expectativas de los clientes: con respecto a un servicio, la satisfacción de las expectativas como concepto de calidad de un servicio.

Asesoramiento gastronómico especializado: adecuación entre tipos de ofertas gastronómicas, platos y tipos de vinos y otras bebidas.

Asesoramiento al cliente sobre: vinos y maridaje de vinos y platos de cocina.

4 Asistencia en la operativa del servicio de alimentos y bebidas en sala

Menaje de servicio de restauración: cristalería, vajilla, cubertería, lencería.

Tipos de servicio y fórmulas de restauración: toma y tramitación de comandas, aplicación de técnicas de servicio de alimentos, bebidas y productos complementarios en barra y mesa (a la inglesa, a la francesa, asistencia de bufet, a la rusa, entre otros), desbarasado.
Protocolo en restauración.

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:

- Taller de 4,5 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 4 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionado con la realización de los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (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 6

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 espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, 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, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas 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 7

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, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Instalación de 3 m² 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.