

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

SUMILLERÍA

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	HOT337_3
Versión	5
Situación	RD 1700/2007
Actualización	

Competencia general

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

Unidades de competencia

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

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

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

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

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

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

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

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

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

Sectores Productivos

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

Formación Asociada (630 horas)

Módulos Formativos

MF1110_3: Servicio especializado de vinos(60 h)

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

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

MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración(90 h)

MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. (90 h)

MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (120 h)

MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos(120 h)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1 Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

Nivel 3
Código UC1110_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Realizar el proceso del preservicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio en sala en general y de vinos en particular.**
- CR 1.1 La limpieza y puesta a punto de superficies, equipos y útiles se comprueba, utilizando los procedimientos establecidos para garantizar su higiene y funcionamiento.
- CR 1.2 La aplicación de las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, se comprueba con el fin de evitar su posible toxicidad y contaminación ambiental.
- CR 1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de los equipos y útiles se interpretan y aplican, permitiendo de esta manera su conservación y cuidado.
- CR 1.4 Las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento o estado de los equipos y útiles se informan y/o solucionan según los procedimientos establecidos.
- RP 2: Realizar el proceso de servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo en restauración para garantizar la satisfacción del cliente.**
- CR 2.1 La oferta de vinos del establecimiento se presenta al cliente.
- CR 2.2 El servicio se realiza cumpliendo con las normas operativas del establecimiento y siguiendo las normas de protocolo en restauración.
- CR 2.3 La toma de comanda con los vinos solicitados por el cliente se realiza siguiendo las normas del establecimiento.
- CR 2.4 El vino se presenta al cliente para que compruebe que se corresponde con su petición.
- CR 2.5 El servicio especializado de vinos se supervisa o realiza con suma atención y siguiendo las pautas del protocolo establecido.
- CR 2.6 Los vinos que requieran una oxigenación se decantan.
- CR 2.7 Las copas adecuadas para cada tipo de vino se determinan y utilizan en función de las características organolépticas del vino.
- CR 2.8 El cambio de copa se realiza cuando el cliente solicita diferentes vinos.
- CR 2.9 Al personal dependiente se le asiste y forma técnicamente cuando es necesario.
- RP 3: Informar y asesorar sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento y su armonía con la oferta gastronómica con el objeto de lograr la máxima satisfacción del cliente y los objetivos comerciales y de prestigio de la organización.**
- CR 3.1 La información y asesoramiento al cliente sobre la oferta de vinos se ofrece, con el grado de detalle que este solicite, informando, si es necesario, del tipo de vino, características, origen o zona vinícola, marca de etiqueta y edad o añada.
- CR 3.2 Los vinos que mejor armonicen con el menú se recomiendan a solicitud del cliente.
- CR 3.3 La sugerencia de vinos se realiza teniendo en cuenta:
- Programa de ventas del establecimiento.
 - Tipo de cliente y gustos manifestados por éste.
 - Tipo de aperitivos.
 - Tipo de platos.
 - Estación o tiempo atmosférico.
 - Momento del día.
 - Ocasión o celebración.
- CR 3.4 El precio de los vinos recomendados se informa al cliente, asegurándose en todo momento de su comprensión.
- CR 3.5 El respecto por los gustos del cliente se demuestra en todo momento.
- CR 3.6 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.
- CR 3.7 Las técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas en el servicio se aplican con el fin de lograr la satisfacción del cliente y procurar los objetivos económicos del establecimiento.
- CR 3.8 Las normas de protocolo y de conducta e imagen personal se cumplen, contribuyendo a la buena imagen del establecimiento.
- RP 4: Realizar el proceso de post-servicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento.**
- CR 4.1 La cristalería y enseres utilizados por los clientes se desbarasan, empleando la bandeja de camarero.

CR 4.2 La cristalería y enseres desbarasados se transportan al office, para su limpieza, facilitando su clasificación.

CR 4.3 La cristalería y enseres limpios, se transportan a sus respectivos armarios y se colocan clasificados.

CR 4.4 Los útiles y enseres se comprueban y reponen en caso de deterioro o pérdida.

CR 4.5 Los vinos consumidos se reponen en función de los stocks mínimos establecidos para cada referencia.

RP 5: Asistir, bajo la supervisión del responsable de sala, en el proceso de servicio de alimentos, en caso de que sea requerido de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento u área en el que se integra.

CR 5.1 Las instrucciones recibidas se acatan para el óptimo desarrollo del servicio.

CR 5.2 Las normas operativas del establecimiento se conocen y cumplen para mantener la calidad del servicio.

CR 5.3 Las normas determinadas por la formula de restauración y por el establecimientos se conocen y cumplen con rigor.

CR 5.4 Los diferentes tipos de servicio se tienen en cuenta para lograr su desarrollo homogéneo.

CR 5.5 El desarrollo del servicio se realiza aplicando las técnicas apropiadas a cada una de las fases.

RP 6: Coordinar las tareas propias de sumillería con las del personal de sala para ofrecer un servicio eficaz y acorde con la categoría del establecimiento.

CR 6.1 El servicio especializado de vinos se coordina con el personal de sala, con el fin de ofrecer un servicio eficaz al cliente.

CR 6.2 Las indicaciones al personal de sala se transmiten, en su caso, de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.

CR 6.3 Las instrucciones al personal auxiliar para la localización de vinos en la bodega del día, se transmiten de forma clara, para evitar errores en el servicio.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 2 Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Nivel 2
Código UC1111_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Comprender información oral sencilla en una lengua extranjera en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.

CR 1.1 La expresión oral del cliente en una lengua extranjera formulada lenta y claramente se comprende cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

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

CR 1.2 La comprensión oral de detalles generales en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los emisores del mensaje, claridad de la pronunciación, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP 2: Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en una lengua extranjera en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.

CR 2.1 La documentación escrita de complejidad muy reducida en una lengua extranjera se comprende en su parte más relevante cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

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

CR 2.2 Los condicionantes que pueden afectar a la comprensión de la comunicación escrita en una lengua extranjera, tales como el canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, iluminación deficiente e impresión de baja calidad, se tienen en cuenta para mejorar la comprensión del mensaje.

RP 3: Producir mensajes orales sencillos en una lengua extranjera en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.

CR 3.1 La expresión oral en una lengua extranjera se realiza produciendo mensajes breves y sencillos pronunciados lenta y claramente para asegurar su comprensión, referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

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

CR 3.2 La expresión oral en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque exista ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP 4: Producir o cumplimentar en una lengua extranjera documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

CR 4.1 La expresión escrita en una lengua extranjera se realiza produciendo mensajes breves con un vocabulario sencillo ajustados a criterios básicos de corrección gramatical, referidos a situaciones propias de la actividad de restaurante-bar, tales como:

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

CR 4.2 La comunicación escrita básica en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como:

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

RP 5: Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en una lengua extranjera, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

CR 5.1 La interacción en una lengua extranjera se realiza produciendo y comprendiendo mensajes breves y sencillos, pronunciados lenta y claramente referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

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

CR 5.2 La interacción en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua, tiempo del que se dispone para la interacción y claridad de la pronunciación, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 3 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Nivel 2
Código UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR 1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR 1.2 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.

CR 1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR 1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR 1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR 1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP 2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR 2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR 2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos se comprueba que son las requeridas.

CR 2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR 2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR 2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR 2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR 2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR 2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

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

CR 2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR 2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP 3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR 3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR 3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR 3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR 3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR 3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR 3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR 3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR 3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP 4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR 4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR 4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR 4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR 4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR 4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP 5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR 5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR 5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR 5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR 5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR 5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR 5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR 5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR 5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR 5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR 5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR 5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR 5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP 6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR 6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR 6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR 6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR 6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR 6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR 6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR 6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 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

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.

CR 1.1 La mejor situación del recinto o recintos de bodega, se determina, dentro de las opciones disponibles, teniendo en cuenta:

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

CR 1.2 El aprovechamiento óptimo del recinto de la bodega se propicia, habilitando sistemas para la colocación de los vinos y considerando:

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

CR 1.3 La dimensión de la bodega se calcula en función de la oferta del estableciendo y de las ventas esperadas.

CR 1.4 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.

CR 1.5 Los sistemas de climatización que sean respetuosos con la calidad del vino se definen, considerando que la temperatura, la humedad y la ventilación sean las apropiadas para el producto.

CR 1.6 La información y el asesoramiento sobre los equipos necesarios para la conservación de vinos en establecimientos que no disponen del espacio requerido para una bodega se facilitan.

RP 2: Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía.

CR 2.1 Las necesidades de bebidas de que debe aprovisionarse el establecimiento se concretan, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

CR 2.2 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se establecen, determinando la cantidad, calidad, embalaje, ciclo de vida, fecha de consumo preferente, y otros datos que se deben controlar durante la recepción de la mercancía.

CR 2.3 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen.

CR 2.4 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro se establecen, teniendo en cuenta las características organolépticas, las condiciones de conservación de las bebidas, su rotación, los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR 2.5 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las bebidas se establecen.

CR 2.6 Los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución se establecen.

CR 2.7 Los procedimientos de compra y recepción de bebidas sometidas a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, se aplican conforme a las normas establecidas.

RP 3: Gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento.

CR 3.1 Los estándares de especificación de compras de las bebidas se establecen de acuerdo con la oferta establecida y los criterios de la organización.

CR 3.2 Las características de cada una de las bebidas se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR 3.3 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado.

CR 3.4 La selección de los proveedores, tanto habituales como ocasionales, se realiza teniendo en cuenta:

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

CR 3.5 El fichero de proveedores con toda la oferta de vinos con los que se trabaja o que pueden interesar en el futuro al establecimiento se actualiza y se informatiza.

CR 3.6 Las previsiones del servicio, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados se tienen en cuenta al efectuar la solicitud de compra.

CR 3.7 El proceso de recepción de las bebidas solicitadas verifica la coincidencia entre la petición de compra y la mercancía recibida, así como el cumplimiento de unidades, nivel de calidad definidos, fecha de caducidad y embalaje en perfecto estado.

CR 3.8 El control sobre los procesos de compra y recepción de bebidas se realiza.

RP 4: Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR 4.1 El almacenamiento de las bebidas se realiza teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

CR 4.2 La ficha de almacén se formaliza de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CR 4.3 Las bebidas se almacenan de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan el aprovisionamiento y distribución.

CR 4.4 El mal estado o rotura de las bebidas almacenadas se tiene en cuenta para el control de aprovisionamiento.

CR 4.5 Las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de las bodegas, que impiden el desarrollo bacteriológico nocivo, y que aseguran una buena calidad de conservación, se comprueban.

CR 4.6 El control sobre los procesos de almacenamiento se ejecuta.

RP 5: Controlar los consumos de bebidas y dirigir la formalización y control de los inventarios de las mismas, prestando asistencia técnica y operativa, de modo que se puedan realizar el seguimiento de los costes y las existencias de la bodega.

CR 5.1 Los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas se establecen para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CR 5.2 Los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se confeccionan teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CR 5.3 Los inventarios de existencias y los registros de bajas se asignan, para su realización, a las personas idóneas, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR 5.4 Los resultados de los controles se verifican haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.

CR 5.5 Las actualizaciones de inventarios se aseguran, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización racional de la bodega.

CR 5.6 Los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de las bebidas, se realizan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las correspondientes solicitudes.

CR 5.7 Se comprueba que los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR 5.8 Se comprueba que los vales de transferencia de bebidas cedidas a otros departamentos se formalizan de modo que se pueda conocer su coste real.

CR 5.9 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 5 Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

Nivel 3
Código UC1108_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Seleccionar productos selectos propios de sumillería para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.**
- CR 1.1 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.
- CR 1.2 Los géneros alimentarios objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.
- CR 1.3 Las muestras de productos seleccionados para su análisis sensorial, se solicitan a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.
- CR 1.4 Las muestras de productos que serán objeto del análisis sensorial se almacenan y custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.
- RP 2: Preparar para el análisis sensorial las muestras de productos selectos propios de sumillería objeto de interés.**
- CR 2.1 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.
- CR 2.2 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.
- CR 2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata que se van a consumir entre muestra y muestra se preparan, con el objetivo de para limpiar el paladar e impedir la interferencia de sabores.
- CR 2.4 Los géneros y materiales complementarios para la cata, se distribuyen, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.
- CR 2.5 Se preparan las muestras a la temperatura óptima para cada producto para poder apreciar mejor las características organolépticas.
- RP 3: Catar los productos selectos propios de sumillería seleccionados para su posible adquisición y otras muestras disponibles.**
- CR 3.1 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.
- CR 3.2 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.
- CR 3.3 Las muestras se catan por tipo de producto, conforme a la metodología de la cata, si existiera, y al objetivo que se persiga
- CR 3.4 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.
- CR 3.5 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.
- CR 3.6 La segunda cata se realiza alterando el orden de las muestras de productos, para obtener una mayor fiabilidad en el trabajo.
- CR 3.7 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.
- RP 4: Valorar y seleccionar los productos selectos propios de sumillería en función de los resultados obtenidos de la información del etiquetado y de la compatibilidad con la oferta gastronómica del establecimiento.**
- CR 4.1 Los resultados de la cata del producto se analizan a fin de determinar su idoneidad para la oferta gastronómica del establecimiento.
- CR 4.2 El presunto ciclo de vida, la estacionalidad del producto, si la hubiera, así como su punto óptimo de consumo se evalúa para determinar su adquisición.
- CR 4.3 La relación calidad/precio de los productos objeto de la cata se evalúa, teniendo en cuenta las expectativas de la clientela del establecimiento.

CR 4.4 La presentación del producto, en lo que a envase se refiere, se valora teniendo en cuenta criterios estéticos.

CR 4.5 La lista de preferencia de los productos catados se confecciona en función de los resultados obtenidos y los objetivos del establecimiento.

CR 4.6 Los productos selectos propios de sumillería se seleccionan en función de los estándares de calidad del establecimiento y de los criterios evaluados.

RP 5: Estructurar, organizar y gestionar cartas de productos selectos propios de sumillería, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles

CR 5.1 Las listas y cartas de productos selectos propios de sumillería se estructuran utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación.

CR 5.2 El criterio de agrupación de referencias en las cartas, ya sea por tipos, zonas de procedencia o variedades, se decide y mantiene su coherencia.

CR 5.3 La inclusión de un índice que permita la fácil localización de los productos se valora.

CR 5.4 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa, permitiendo una fácil lectura y expresando la necesaria información para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente.

CR 5.5 La presentación impresa y el soporte físico de las ofertas de su competencia se comprueba para que se adecue a la estructura definida.

CR 5.6 La vigencia de los contenidos se supervisa y actualiza para que la carta concuerde con la oferta real del establecimiento.

CR 5.7 El buen estado físico de las cartas se verifica para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.

CR 5.8 El número de ejemplares de cartas se precisa en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR 5.9 El sistema de rotación de las ofertas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de productos selectos propios de sumillería del establecimiento.

RP 6: Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los productos selectos propios de sumillería de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

CR 6.1 El cálculo del precio de venta al público tiene en cuenta:

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

CR 6.2 La oscilación en los costes de los productos se tiene en cuenta posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 6 Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Nivel 3
Código UC1107_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Seleccionar, por medio del conocimiento aportado por el análisis sensorial y la experiencia, los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés que sean más interesantes para incluir en la oferta comercial de la empresa que se adecuen a las características y objetivos del establecimiento.

CR 1.1 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios cualitativos derivados del análisis sensorial de los mismos y de la armonía con la oferta gastronómica prevista.

CR 1.2 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios de mercado, tales como la ubicación del establecimiento, el tipo de local o establecimiento, las necesidades y gustos de los clientes potenciales, la estacionalidad, las oportunidades del mercado, la inclusión de buenas añadas de bodegas afamadas para distinguir el establecimiento y los medios físicos, humanos y económicos disponibles.

CR 1.3 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios económicos y organizativos, como la pluralidad de precios de las distintas referencias, los medios físicos y recursos humanos y económicos disponibles, las posibilidades de suministro o criterios organizativos del servicio de cada tipo de bebida.

RP 2: Estructurar, organizar y gestionar cartas de vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles

CR 2.1 Las listas y cartas de bebidas se estructuran utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación.

CR 2.2 El criterio de agrupación de referencias en las cartas, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades, zonas climáticas o estilos de elaboración, se decide y mantiene su coherencia.

CR 2.3 La inclusión de un índice que permita la fácil localización de los vinos y bebidas se valora.

CR 2.4 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa de modo que permita una fácil lectura y, en el caso de los vinos, expresando la necesaria información para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente atendiendo a los siguientes criterios:

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

CR 2.5 La presentación impresa y el soporte físico de las ofertas de bebidas de su competencia se comprueba para que se adecue a la estructura definida.

CR 2.6 La vigencia de los contenidos se supervisa y actualiza para que la carta concuerde con la oferta real del establecimiento.

CR 2.7 El buen estado físico de las cartas se verifica para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.

CR 2.8 El número de ejemplares de cartas se precisa en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR 2.9 El sistema de rotación de las ofertas de bebidas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de bebidas del establecimiento

RP 3: Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

CR 3.1 El cálculo del precio de venta al público tiene en cuenta:

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

CR 3.2 La oscilación en los costes de las bebidas se tiene en cuenta posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 7 Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Nivel 3
Código UC1106_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Seleccionar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.**
- CR 1.1 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.
- CR 1.2 Los vinos y otras bebidas objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.
- CR 1.3 Se solicitan las muestras seleccionadas para su análisis sensorial a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.
- CR 1.4 Las muestras que serán objeto de la cata se almacenan y custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.
- RP 2: Preparar para la cata las muestras de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos objeto de interés de acuerdo a la metodología de la cata.**
- CR 2.1 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.
- CR 2.2 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.
- CR 2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata, el agua de baja mineralización y el pan que se va a consumir entre muestra y muestra se prepara con el objetivo de impedir la interferencia de sabores.
- CR 2.4 Los géneros y materiales complementarios para la cata, se distribuyen, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.
- RP 3: Catar los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos disponibles con el fin de efectuar el asesoramiento que proceda y su posible adquisición.**
- CR 3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata se mantienen, evitando las temperaturas incómodas, los ruidos y otros elementos de distracción.
- CR 3.2 La cata de vinos y otras bebidas se realiza a la temperatura óptima de servicio, utilizando la cristalería o vajilla que permita apreciar mejor, tanto sus virtudes como sus defectos.
- CR 3.3 Las muestras se catan por tipo de vino u otra bebida conforme a la metodología de la cata y el objetivo que se persiga.
- CR 3.4 La cata ciega se realiza con la botella o muestra tapada de tal forma que oculte su marca, en el orden predeterminado por un auxiliar, para obtener la máxima fiabilidad en el resultado.
- CR 3.5 Los resultados se expresan en fichas preparadas de forma:
- Cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas.
 - Cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre vinos, analizados de un mismo tipo.
- CR 3.6 La segunda cata se realiza alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el trabajo.
- CR 3.7 Las características del vino o bebida catada se expresa en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética del mismo.
- RP 4: Juzgar los vinos, u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, en función de los resultados obtenidos y, en su caso, de la compatibilidad con la oferta gastronómica y los objetivos del establecimiento.**
- CR 4.1 Las características organolépticas se analizan a fin de determinar su idoneidad para la oferta gastronómica.
- CR 4.2 El presunto ciclo de vida, la estacionalidad de los vinos u otras bebidas así como su punto óptimo de consumo se evalúa para determinar su adquisición.
- CR 4.3 La relación calidad/precio de los vinos u otras bebidas objeto de la cata, se evalúa teniendo en cuenta las expectativas de la clientela del establecimiento.
- CR 4.4 La lista de preferencia de los vinos o bebidas catadas se confecciona en función de los resultados obtenidos y los objetivos del establecimiento.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

MÓDULO FORMATIVO	1 Servicio especializado de vinos
Nivel	3
Código	MF1110_3
Asociado a la UC	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
Duración horas	60

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Analizar necesidades de recursos humanos, materiales y de espacio de establecimientos de restauración para ofrecer servicios especializados de vinos.**
- CE1.1 Evaluar la correspondencia entre la disponibilidad y las necesidades del servicio para adaptar éste a los recursos identificados.
- CE1.2 En un supuesto práctico de un servicio especializado de vinos, identificar:
- Los equipos y útiles a emplear necesarios para el servicio.
 - El personal necesario para ofrecer el servicio.
 - Los vinos necesarios para el servicio.
- C2: Analizar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.**
- CE2.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.
- CE2.2 Identificar las diferentes técnicas de venta de vinos, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
- CE2.3 Proponer el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.
- CE2.4 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos.
- CE2.5 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.
- CE2.6 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección del consumidores y usuarios.
- CE2.7 Identificar técnicas de comunicación verbal, no verbal y paraverbal así como habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.
- CE2.8 En supuestos prácticos de demanda de información o presentación de reclamaciones relacionadas con el servicio o consumo de vinos:
- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
 - Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.
 - Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.
 - Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada.
- CE2.9 Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- C3: Asesorar sobre maridaje de vinos y platos, relacionando ingredientes y técnicas de cocinado con diferentes tipos de vinos.**
- CE3.1 Identificar los principales ingredientes de los platos y las salsas para poder recomendar la bebida que mejor se adapta a los mismos.
- CE3.2 Identificar los efectos que sobre los productos tienen las principales técnicas de cocina y relacionarlos con la armonía o no armonía con diferentes tipos de vinos.
- CE3.3 En un supuesto práctico de maridaje de vinos y platos:
- Identificar los principales ingredientes del menú escogido por el cliente.
 - Identificar las principales técnicas de cocina de cada uno de los platos del menú escogido por el cliente.
 - Seleccionar los vinos de la oferta del establecimiento que mejor armonicen con el menú escogido por el cliente y asesorar al cliente.
- C4: Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.**
- CE4.1 Describir las diferentes fases del servicio especializado de vinos, caracterizándolas.
- CE4.2 Identificar las diferentes técnicas de servicio de vinos, caracterizándolas y explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto.

CE4.3 En un supuesto práctico de servicio especializado de vinos:

- Describir la oferta de vinos al cliente, ofreciendo información sobre cada vino.
- Relacionar el menú elegido por el comensal con el vino más apropiado, argumentando su elección.
- Desarrollar la toma de la comanda según el procedimiento establecido.
- Relacionar el vino que se va a ofrecer con el utensilio idóneo para su correcto servicio y degustación, argumentando su lógica.
- Relacionar métodos de apertura para los diferentes tipos de vino, con el vino que se va a ofrecer, argumentando su lógica.

CE4.4 Identificar los diferentes departamentos de un establecimiento de restauración y explicar las funciones propias de cada uno de ellos.

CE4.5 Explicar la relación que mantiene el personal especializado en vinos con otros departamentos o profesionales durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en supuestos prácticos.

C5: Mantener en buen estado de conservación los útiles y enseres propios del servicio de vinos de modo que se alargue su vida útil.

CE5.1 Identificar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos, describiendo su utilidad.

CE5.2 Relacionar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos con los productos de limpieza apropiados

CE5.3 En un supuesto práctico de post-servicio especializado de vinos analizar las necesidades de conservación de los útiles y enseres utilizados, relacionándolos con las técnicas de mantenimiento apropiadas

C6: Desarrollar procesos sencillos de servicio en sala con el fin de asistir al mismo, en caso necesario.

CE6.1 En un supuesto práctico de servicio en sala, analizar la oferta gastronómica del establecimiento,

CE6.2 Identificar vajilla, cubertería y demás utensilios propios del servicio de alimentos y bebidas en sala, explicando su colocación en la mesa y su servicio.

CE6.3 Describir las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas en sala, relacionándolos con tipos de establecimiento y fórmulas de restauración.

CE6.4 En un supuesto práctico de colaboración con el servicio en sala, identificar las fases de un servicio de alimentos y bebidas en sala, describiendo y aplicando técnicas apropiadas en cada una de ellas.

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

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

Otras capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

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

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

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

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

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Contenidos

1. El servicio especializado de vinos en restauración

Menaje propio del servicio de vinos: Cristalería, carros de transporte, bandejas, champaneras, litos y

paños diversos, decantadores, sacacorchos/abrebotellas, termómetros, catavinos, frascas o jarras para decantar, tastevin, mantelería y complementos. Mantenimiento de útiles del servicio de vinos. El proceso de servicio de vinos: fases. Tipos de servicio de vinos: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras. Técnicas de servicio. Técnicas de apertura de vinos. Decantación, aireación y trasvase. Temperatura de servicio. Departamentalización habitual en establecimientos de restauración: funciones de los departamentos y relaciones interdepartamentales.

2. El servicio de alimentos y bebidas en sala

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

3. Asesoramiento al cliente sobre maridaje de vinos y platos

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

4. Atención al cliente en el servicio especializado de vinos

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

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Taller de bar, cafetería y restaurante de 120 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de los procesos de servicio especializado de vinos, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

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

MÓDULO FORMATIVO	2 Lengua extranjera profesional para servicios de restauración
Nivel	2
Código	MF1111_2
Asociado a la UC	Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
Duración horas	90

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar mensajes orales sencillos en una lengua extranjera, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración.

CE1.1 Interpretar el significado global de mensajes orales emitidos en una lengua extranjera pronunciados lenta y claramente y reconocer el propósito del mensaje en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida del cliente.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación e información de sistemas de cobro.
- Comunicación de una queja o reclamación.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE1.2 Interpretar de forma global, mensajes orales emitidos en una lengua extranjera, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica, mensaje grabado y megafonía.
- Comunicación formal o informal.
- Número y características de los emisores del mensaje.
- Costumbres en el uso de la lengua y distintos acentos.
- Claridad de la pronunciación.
- Ruido ambiental, interferencias y distorsiones.
- Elementos no verbales.

C2: Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en una lengua extranjera, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.

CE2.1 Interpretar el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en una lengua extranjera y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales, tales como:

- Consulta de manuales de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración.
- Consulta de manuales de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.

CE2.2 Interpretar mensajes sencillos escritos en una lengua extranjera, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Canal de la comunicación, como fax, e-mail o carta.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Grafía deficiente.

C3: Producir mensajes orales sencillos en una lengua extranjera, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE3.1 Expresar verbalmente en una lengua extranjera, pronunciando con claridad, fórmulas de cortesía aprendidas, frases cortas enlazadas con conectores y un vocabulario compartido a nivel internacional, en situaciones profesionales, tales como:

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

CE3.2 Expresar verbalmente en una lengua extranjera mensajes breves y sencillos adecuando el tipo de mensaje y el registro a las condiciones de una situación profesional simulada que pueden afectar a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de restauración.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

C4: Redactar en una lengua extranjera documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE4.1 Producir en una lengua extranjera mensajes e instrucciones escritas breves, ajustadas a criterios básicos de corrección gramatical y empleando un vocabulario sencillo, en situaciones profesionales, tales como:

- Redacción de comandas.
- Redacción de documentos sencillos de promoción del establecimiento o de la oferta gastronómica.
- Redacción de información de interés para el cliente, tales como horarios, fechas y avisos.

CE4.2 Producir en una lengua extranjera mensajes e instrucciones escritas breves y sencillas, adecuando el mensaje, el soporte y el medio a las condiciones de una situación profesional simulada, que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.
- Nivel de iluminación para la lectura del mensaje.

C5: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en una lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE5.1 Interaccionar con uno o varios interlocutores en una lengua extranjera, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida.
- Información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación e información de sistemas de cobro.
- Atención de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE5.2 Resolver situaciones de interacción en una lengua extranjera, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Claridad en la pronunciación y distintos acentos.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de hostelería y turismo, en transportes, parques temáticos, de ocio y congresos.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

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

C5 respecto a todos sus criterios.

Otras capacidades:

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

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

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

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

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

Contenidos

1. Atención al cliente en una lengua extranjera en el servicio de restauración

Saludo, acomodo y despedida del cliente. Petición de la oferta gastronómica por parte del cliente.

Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada. Prestación del servicio de alimentos y bebidas.

Facturación del servicio. Atención de quejas y reclamaciones.

2. Asesoramiento al cliente en una lengua extranjera sobre la oferta gastronómica e información general

Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica y precios de la misma. Interpretación de menús y recetas. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos. Información de sistemas de cobro. Elaboración de listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración. Confección de horarios del establecimiento. Información básica sobre eventos en

restauración, como fecha, lugar y precio. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos. Atención de demandas de información variada sobre el entorno. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración. Consulta de un manual de aplicación informática.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Aula de idiomas de 60 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la comunicación en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

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

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

MÓDULO FORMATIVO	3 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
Nivel	2
Código	MF0711_2
Asociado a la UC	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
Duración horas	60

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.**
- CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.
- CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.
- CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.
- CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.
- CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.
- CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.
- CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.
- CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.
- CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización, debidamente caracterizados:
- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
 - Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
 - Fijar los parámetros objeto de control.
 - Enumerar los equipos necesarios.
 - Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
 - Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.
- C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.**
- CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.
- CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.
- CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.
- CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.
- CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.
- C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.**
- CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.
- CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.
- CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.
- CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.
- C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.**

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

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

C1 respecto a: CE1.4 y CE1.9; C3 respecto a: CE3.4.

Otras capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de correcta prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

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

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.

Mostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

Mostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

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.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

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

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene

personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Concepto y niveles de limpieza.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.

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

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

Agentes y factores de impacto.

Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.

Normativa aplicable sobre protección ambiental.

Otras técnicas de prevención o protección.

4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

Compras y aprovisionamiento.

Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

Limpieza, lavandería y lencería.

Recepción y administración.

Mantenimiento.

6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las

instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.
Aula de gestión de 45 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

- 1.- Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actividad, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Diplomado y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- 2.- Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO	4 Gestión de bodegas en restauración
Nivel	3
Código	MF1109_3
Asociado a la UC	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
Duración horas	90

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Analizar información sobre el diseño, ubicación, dimensiones, características ambientales y equipos necesarios para la creación de una bodega, teniendo en cuenta las condiciones básicas que debe cumplir.**
- CE1.1 Definir una bodega, identificando las condiciones básicas que debe cumplir.
 - CE1.2 Definir los requisitos y características ambientales óptimas de la bodega para conseguir la buena evolución y el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos y bebidas.
 - CE1.3 En supuestos prácticos de diseño de bodegas:
 - Analizar información sobre localización espacial, dimensiones, capacidad, presupuesto y tipos de vinos y bebidas que se pretende conservar.
 - Proponer mejoras a los proyectos planteados
 - Calcular la dimensión de la bodega en función de la oferta del estableciendo y de las ventas esperadas
 - CE1.4 Identificar los equipos de conservación que garantizan la conservación óptima del vino y otras bebidas.
 - CE1.5 Relacionar los equipos con diferentes tipos de vinos y otras bebidas, identificando los más apropiados a cada tipo.
 - CE1.6 Identificar los equipos básicos de conservación de vinos y otras bebidas y su ubicación en establecimientos que carecen de bodega.
 - CE1.7 En un supuesto práctico de una bodega en restauración:
 - Seleccionar los equipos.
 - Decidir la mejor ubicación de los equipos conservadores de vinos y otras bebidas.
 - Realizar un presupuesto de una bodega.
- C2: Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.**
- CE2.1 Describir el proceso de evolución y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.
 - CE2.2 Relacionar las condiciones ambientales con los procesos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas.
 - CE2.3 En supuestos prácticos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas identificar las condiciones ambientales y temporales óptimas para su conservación y definir su mejor momento de consumo.
- C3: Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.**
- CE3.1 Explicar métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de vinos y otras bebidas empleadas en restauración, concretando sus procesos.
 - CE3.2 Explicar métodos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, especificando sus procesos.
 - CE3.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de los vinos, y otras bebidas, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
 - CE3.4 Explicar sistemas y procesos habituales de recepción de vinos y otras bebidas, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignados.
 - CE3.5 En supuestos prácticos de aprovisionamiento, de vinos y otras bebidas, comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de vinos y otras bebidas, identificando su conveniencia.
 - CE3.6 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:
 - La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
 - La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
 - Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
 - La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
 - Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.
 - CE3.7 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de vinos, y otras bebidas que incluyan:
 - La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
 - El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CE5.2 En casos prácticos de control de bodega:

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

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

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

Otras capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

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

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

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

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

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Contenidos

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

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

2. La bodega en restauración

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

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

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

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

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

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Aula de gestión de 45 m²
Taller de bar, cafetería y restaurante de 120 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

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

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

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

MÓDULO FORMATIVO	5 Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.
Nivel	3
Código	MF1108_3
Asociado a la UC	Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
Duración horas	90

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.**
- CE1.1 Identificar los distintos tipos de cata y sus fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.
- CE1.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su realización.
- CE1.3 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería :
- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza del producto y los objetivos perseguidos.
 - Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de productos que garantizan su fiabilidad.
 - Establecer un orden lógico de cata de productos que asegure la fiabilidad del resultado.
 - Catar los productos estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.
- C2: Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.**
- CE2.1 Discriminar los atributos de los distintos géneros, que sean perceptibles en la cata.
- CE2.2 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:
- Establecer diferencias de atributos, como sabores, olores y texturas, entre otros, aplicando la metodología de la cata apropiada a cada producto.
 - Describir las diferentes características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería catados, empleando el vocabulario específico respectivo.
 - Identificar y cumplimentar las fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.
- CE2.3 Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata.
- C3: Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.**
- CE3.1 Describir las principales zonas de elaboración de productos selectos propios de sumillería, identificando en su caso las características organolépticas propias.
- CE3.2 Valorar la personalidad propia de cada producto, atendiendo a su composición y mención geográfica, si la tuviera.
- CE3.3 En supuestos prácticos de análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería:
- Obtener juicios sobre los productos analizados que sean consistentes y reproducibles.
 - Estimar la adecuación de productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.
- C4: Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.**
- CE4.1 Describir diferentes tipos de aceites, identificando sus materias primas, las principales fases de elaboración, características y procedencia.
- CE4.2 Describir los diferentes tipos de quesos, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, características y procedencia.
- CE4.3 Describir los diferentes tipos de embutidos y de otros productos selectos propios de sumillería, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, características y procedencia.
- CE4.4 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de diferentes productos selectos propios de sumillería:
- Agrupar las referencias según la naturaleza del producto.
 - Expresar la suficiente información de cada referencia.
- C5: Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.**
- CE5.1 En un supuesto práctico, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería reales o no:
- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
 - Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
 - Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es suficiente.
 - Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.
- CE5.2 En supuesto prácticos, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, realizar un informe sucinto de las mismas, exponiendo las propuestas de mejora.
- C6: Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los**

objetivos del establecimiento.

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

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

CE6.3 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de productos selectos propios de sumillería, determinar los precios de los productos de acuerdo con los objetivos del establecimiento.

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

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

Otras capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

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

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

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

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

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

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

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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

Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Contenidos

1. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería

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

2. Composición y análisis sensorial del aceite

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

3. Composición y análisis sensorial del queso

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

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

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

5. La carta de productos selectos propios de sumillería

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

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Taller de cata de 60 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

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

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

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

MÓDULO FORMATIVO	6 Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
Nivel	3
Código	MF1107_3
Asociado a la UC	Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
Duración horas	120

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinos para reconocer los factores que influyen en la calidad de los mismos.**
- CE1.1 Identificar los factores que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus condiciones idóneas.
 - CE1.2 Enumerar las principales viníferas, exponer su localización y características más relevantes de sus vinos.
 - CE1.3 Exponer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia.
 - CE1.4 Definir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.
 - CE1.5 Exponer el concepto de los vinos de guarda, argumentando su lógica.
 - CE1.6 Definir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según sean espumosos, de licor o naturalmente dulces.
- C2: Definir los vinos más significativos del mercado, identificando sus principales características.**
- CE2.1 Definir los vinos blancos, rosados, tintos y espumosos españoles, identificando sus principales características.
 - CE2.2 Describir los vinos dulces y de licor españoles, reconociendo sus principales características.
 - CE2.3 Definir los vinos dulces franceses, identificando sus principales características.
 - CE2.4 Definir los vinos blancos, tintos y espumosos franceses, describiendo sus principales características.
 - CE2.5 Definir los vinos alemanes y austriacos, reconociendo sus principales características.
 - CE2.6 Describir los vinos blancos y tintos italianos, identificando sus principales características.
 - CE2.7 Definir los vinos dulces italianos, reconociendo sus principales características.
 - CE2.8 Describir los vinos portugueses, identificando sus principales características.
 - CE2.9 Definir otros vinos europeos, reconociendo sus principales características.
 - CE2.10 Describir los vinos de las nuevas potencias: EE.UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, reconociendo sus principales características.
- C3: Analizar cartas de vinos, identificando sus principales características.**
- CE3.1 En un supuesto práctico, de análisis de cartas de vinos, reales o no:
 - Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
 - Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
 - Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es suficiente.
 - Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.
 - CE3.2 En supuesto prácticos, de análisis de cartas de vinos realizar un informe sucinto de las mismas, exponiendo las propuestas de mejora.
- C4: Elaborar cartas de vinos de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.**
- CE4.1 En supuestos prácticos de selección de productos para cartas de vinos:
 - Seleccionar los tipos de vinos más adecuados para el establecimiento teniendo en cuenta la categoría y estilo señalados, la oferta gastronómica predeterminada, la localización territorial y los medios económicos disponibles.
 - Seleccionar las referencias de la bodega que deseamos vender atendiendo a la diversidad, equilibrio de la oferta, temporalidad y ciclo de vida de los vinos.
 - CE4.2 En supuestos prácticos de elaboración de cartas de vinos:
 - Confeccionar una carta de vinos flexible y cómoda de manejar.
 - Estructurar y ordenar la carta siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias.
 - Redactar la carta de forma clara y concisa para permitir una fácil lectura.
 - Ofrecer la necesaria información de los vinos para satisfacer la curiosidad y rápida elección por el cliente.
 - Definir el número de cartas que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.
- C5: Elaborar cartas de otras bebidas alcohólicas de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.**
- CE5.1 Describir las cervezas, identificando las materias primas, principales fases de elaboración, y estilos de cerveza del mundo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Otras capacidades:

Reconocer el proceso de creación de servicio de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de prestación del servicio.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

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

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

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

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

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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

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

Mostrar flexibilidad para entender los cambios.
Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
Mostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.

Contenidos

1. Viticultura y enología básicas para hostelería

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

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

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

3. Bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

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

4. La carta de vinos y bebidas

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

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna.
Aula de gestión de 45 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

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

MÓDULO FORMATIVO	7 Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos
Nivel	3
Código	MF1106_3
Asociado a la UC	Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
Duración horas	120

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y de otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos para obtener resultados fiables de la cata.**
- CE1.1 Identificar los distintos tipos y fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.
- CE1.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su realización.
- CE1.3 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas:
- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de la bebida y los objetivos perseguidos.
 - Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de vinos y otras bebidas que garantizan su fiabilidad.
 - Establecer un orden lógico de cata en los vinos y otras bebidas que asegure la fiabilidad del resultado.
 - Catar los vinos y otras bebidas estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.
- C2: Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos de acuerdo con la metodología de la cata.**
- CE2.1 Discriminar los atributos de los vinos y otras bebidas que sean perceptibles en la cata.
- CE2.2 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas:
- Establecer diferencias de atributos sabores, olores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata.
 - Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas catadas empleando el vocabulario específico respectivo.
 - Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
 - Identificar y cumplimentar las fichas de cata de otras bebidas aplicando correctamente la metodología de la cata.
- CE2.3 Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata.
- C3: Describir, clasificar y evaluar vinos, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.**
- CE3.1 Describir las principales zonas de elaboración de vinos, nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias
- CE3.2 Establecer la clasificación de los vinos, desde el punto de vista comercial, atendiendo al etiquetado, y desde el punto de vista del estilo.
- CE3.3 En supuestos prácticos de cata de vinos, valorar la personalidad propia de cada vino atendiendo a su composición varietal, terruño, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.
- CE3.4 En supuestos prácticos de análisis sensorial de vinos:
- Obtener juicios sobre los vinos analizados que sean consistentes y reproducibles.
 - Estimar la adecuación de los vinos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata: armonía con platos, conservación, adecuación al público objetivo, relación calidad precio u otros.
- C4: Evaluar y clasificar bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.**
- CE4.1 Describir las principales zonas de elaboración de las bebidas, ya sean nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias.
- CE4.2 Establecer la clasificación comercial, atendiendo tanto al etiquetado, como al estilo de bebida.
- CE4.3 En supuestos prácticos de cata de bebidas analcohólicas y alcohólicas, valorar la personalidad propia de cada bebida atendiendo a su procedencia, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.
- CE4.4 En supuestos prácticos de análisis sensorial de bebidas distintas a vinos:
- Obtener juicios sobre las bebidas analizadas que sean consistentes y reproducibles.
 - Estimar la adecuación de las bebidas catadas a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

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

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

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

Contenidos

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

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

2. El análisis sensorial de vinos en hostelería

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

3. Cata de vinos en hostelería

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

4. Cata de bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Mecanismos y fases de la cata de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Utensilios

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

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones:

Taller de cata de 60 m²

Perfil profesional del formador o formadora:

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