



INESEM

BUSINESS SCHOOL

HOTR0209 Sumillería

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

HOTR0209 Sumillería

duración total: 730 horas

horas teleformación: 365 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, el análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas, la gestión de bodegas en restauración, el servicio especializado de vinos, la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, y el conocimiento de una lengua extranjera profesional para servicios de restauración.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
- Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
- Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

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.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

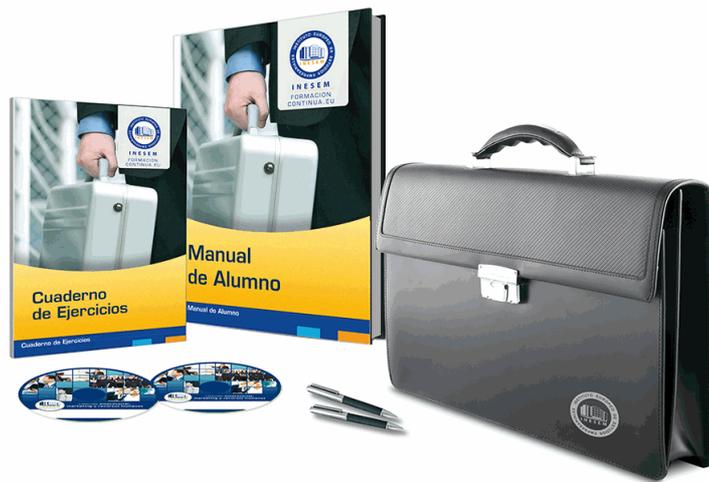
El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'MF1111_2 Lengua Extranjera Profesional para Servicios de Restauración'
- Manual teórico 'UF0847 Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0848 Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0849 Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas'
- Manual teórico 'UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0851 Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Ca
- Manual teórico 'MF1108_3 Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus
- Manual teórico 'MF1109_3 Gestión de Bodegas en Restauración'
- Manual teórico 'MF1110_3 Servicio Especializado de Vinos'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. MF1106_3 CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS****UNIDAD FORMATIVA 1. UF0847 VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES****UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.**

1. Estructura vitivinícola.
2. Normativa.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.
6. Otras sidras extranjeras.
7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Las aguas envasadas.
2. El té.
3. Otras infusiones.
 - 1.* Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - 2.* Otras infusiones tradicionales.

3.* Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0848 ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

- 1.La vid.
- 2.Principales prácticas culturales.
- 3.Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
- 4.Concepto de mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

- 1.De mosto a vino: Microbiología enológica.
- 2.Elaboración de vinos blancos.
- 3.Elaboración de vinos rosados.
- 4.Elaboración de vinos tintos jóvenes.
- 5.Elaboración de tintos de guarda.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

- 1.Elaboración de vinos espumosos.
- 2.Concepto de vinos de licor.
- 3.Elaboración de vinos de licor.
- 4.Concepto de vinos naturalmente dulce.
- 5.Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - 1.* Vinos de podredumbre noble.
 - 2.* Vinos de vendimia tardía.
 - 3.* Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - 4.* En recintos cerrados.
 - 5.* Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

- 1.La cerveza.
 - 1.* Levaduras y bacterias.
 - 2.* Cervezas de fermentación alta.
 - 3.* Cervezas de fermentación baja.
 - 4.* Cervezas de fermentación espontánea.
- 2.La sidra.
 - 1.* Materia prima de la sidra.
 - 2.* Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
- 3.La perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- 1.Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- 2.Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- 3.Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
- 4.Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
- 5.Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- 6.Elaboración de licores y cremas.
- 7.Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

- 1.Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- 2.Procesos de elaboración del café verde.
- 3.El tueste del café verde.
- 4.Elaboración de otros cafés.
- 5.La preparación de la taza de café.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

- 1.Obtención del agua mineral envasada.

- 2.Elaboración del té
 - 1.* Té aromatizados, descafeinados y solubles.
- 3.Obtención y elaboración de otras infusiones.
- 4.La preparación de la taza de té y de otras infusiones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0849 PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

- 1.Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
- 2.Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
- 3.Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - 1.* Media botella o mágnam en el caso del vino.
 - 2.* De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS.

- 1.Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
- 2.La metodología del análisis sensorial de vinos.
- 3.Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
- 4.La información básica de la cata.
- 5.Los resultados de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

- 1.Cata de vinos blancos.
- 2.Cata de diversos vinos rosados.
- 3.Cata de diversos vinos tintos.
- 4.Cata de vinos espumosos.
- 5.Cata de vinos de licor.
- 6.Cata de vinos naturalmente dulces.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

- 1.Cata de vinos españoles.
- 2.Cata de vinos franceses.
- 3.Cata de vinos italianos.
- 4.Cata de otros vinos europeos.
- 5.Cata de vinos americanos.
- 6.Cata de vinos de Sudáfrica.
- 7.Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CATA DE CERVEZAS Y DE SIDRAS.

- 1.Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- 2.Cata de cervezas.
- 3.Metodología del análisis sensorial de sidras.
- 4.Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
- 5.Los resultados de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- 1.Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- 2.Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
- 3.Cata de aguardientes de frutas.
- 4.Cata de aguardientes procedentes de cereales.
- 5.Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
- 6.Cata de otras bebidas espirituosas.
- 7.Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- 8.Cata de licores y cremas.
- 9.Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
- 10.Los resultados de la cata.

UNIDAD FORMATIVA 4. UF0850 PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

1. Elaboración de dossiers de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
2. Informes de los diversos productos.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS.

1. Metodología del análisis sensorial del café.
2. Los resultados de la cata.
3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
 - 1.* Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
 - 2.* México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
 - 3.* Brasil y otros sudamericanos.
5. Cata de cafés blended.
6. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas
 - 1.* Fases, herramientas.
 - 2.* Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
 - 3.* Según su contenido en anhídrido carbónico.
2. Té y otras infusiones.
 - 1.* Fases, herramientas.
 - 2.* La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
 - 3.* Según proceso enzimático.
 - 4.* Según integridad de la hoja.
 - 5.* Según procedencia.
 - 6.* Puros, de mezclas y aromatizados.
3. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.

MÓDULO 2. MF1107_3 DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS**UNIDAD FORMATIVA 1. UF0847 VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES****UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.**

1. Estructura vitivinícola.
2. Normativa.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.

- 3.Las familias de cervezas.
- 4.Breve reseña histórica de la sidra.
- 5.Principales zonas productoras españolas.
- 6.Otras sidras extranjeras.
- 7.Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- 8.Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- 1.Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- 2.Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
- 3.Bebidas procedentes de diversas materias primas.
- 4.Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

- 1.Breve reseña histórica.
- 2.Estructura sectorial del café.
- 3.Clasificación internacional del café.
- 4.Principales países productores.
- 5.Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

- 1.Las aguas envasadas.
- 2.El té.
- 3.Otras infusiones.
 - 1.* Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - 2.* Otras infusiones tradicionales.
 - 3.* Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0848 ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

- 1.La vid.
- 2.Principales prácticas culturales.
- 3.Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
- 4.Concepto de mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

- 1.De mosto a vino: Microbiología enológica.
- 2.Elaboración de vinos blancos.
- 3.Elaboración de vinos rosados.
- 4.Elaboración de vinos tintos jóvenes.
- 5.Elaboración de tintos de guarda.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

- 1.Elaboración de vinos espumosos.
- 2.Concepto de vinos de licor.
- 3.Elaboración de vinos de licor.
- 4.Concepto de vinos naturalmente dulces.
- 5.Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - 1.* Vinos de podredumbre noble.
 - 2.* Vinos de vendimia tardía.
 - 3.* Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - 4.* En recintos cerrados.
 - 5.* Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

- 1.La cerveza.

- 1.* Levaduras y bacterias.
- 2.* Cervezas de fermentación alta.
- 3.* Cervezas de fermentación baja.
- 4.* Cervezas de fermentación espontánea.

2.La sidra.

- 1.* Materia prima de la sidra.
- 2.* Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.

3.La perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- 1.Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- 2.Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- 3.Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
- 4.Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
- 5.Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- 6.Elaboración de licores y cremas.
- 7.Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

- 1.Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- 2.Procesos de elaboración del café verde.
- 3.El tueste del café verde.
- 4.Elaboración de otros cafés.
- 5.La preparación de la taza de café.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

- 1.Obtención del agua mineral envasada.
- 2.Elaboración del té
 - 1.* Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
- 3.Obtención y elaboración de otras infusiones.
- 4.La preparación de la taza de tés y de otras infusiones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0851 CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS.

- 1.Las cartas de ofertas de bebidas.
- 2.Soporte.
- 3.Elementos de la carta de ofertas.
- 4.Tamaño y formato.
- 5.Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
- 6.Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
- 7.Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
- 8.Expresión de las referencias e información mínima.
- 9.Factores que influyen en la selección de la referencias.
- 10.Establecimiento del precio de las referencias.
- 11.Las cartas digitales.
- 12.Gestión de la carta.
- 13.Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- 1.La responsabilidad de la confección de la carta.
- 2.Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
- 3.El agrupamiento estructural de los vinos.
- 4.La información de las referencias de vinos.
- 5.Los vinos especiales.

6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.

7. Cervezas.

- 1.* Por tipo de fermentación.
- 2.* Por estilo o familia de cerveza.
- 3.* Por países.
- 4.* La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.

8. Bebidas espirituosas.

- 1.* Por el origen de la materia prima.
- 2.* Por tipo de bebida.
- 3.* Por países o menciones geográficas.
- 4.* La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
- 5.* Otros criterios.

9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Aguas envasadas.

- 1.* Por tipos según normativa.
- 2.* Según la mineralización.
- 3.* Según el contenido y origen del gas.
- 4.* Otros criterios.

2. Cafés y té.

- 1.* Por variedad botánica o proceso de obtención.
- 2.* Por clasificación oficial.
- 3.* Otros criterios.

3. Las otras infusiones.

- 1.* Por naturaleza materias primas.
- 2.* Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
- 3.* Otros criterios.

MÓDULO 3. MF1108_3 ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. Los tipos de aceites comestibles.
2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.
3. El aceite de oliva virgen extra.
4. Aceites españoles con denominación de origen protegida.
5. Análisis sensorial de aceites.
6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
7. La carta de aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. El queso.
2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.

3. Criterios de clasificación de los quesos.
4. Presentación comercial del queso.
5. Factores de calidad del queso.
6. El análisis sensorial de quesos.
7. Los quesos en restauración.
8. La carta de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
2. Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
4. La carta de productos alimentarios selectos.

MÓDULO 4. MF1109_3 GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN.

1. Tipología de bodegas. Características.
2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
3. Condiciones ambientales de las bodegas.
4. Equipamientos.
5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
6. Presupuestos básicos de bodegas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino:
4. La maduración del vino en la botella.
5. La madurez de los vinos de mercado.
6. El vino como inversión.
7. El momento óptimo de consumo.
8. Posición idónea de las botellas.
9. Los tapones:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. La cerveza y su evolución.
2. Ciclos de vida de la cerveza:
3. La cerveza de guarda.
4. La fecha de consumo preferente.
5. La sidra y su evolución.
6. Evolución de las bebidas espirituosas.
7. La madurez de las bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.

1. Métodos de compra:
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
6. La bodeguilla o cava del día.
7. Métodos de rotación de vinos.
8. Presentación y comercialización de los vinos.
9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.

10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
3. Los inventarios:
4. Los stocks:
5. Elaboración de informes.

MÓDULO 5. MF1110_3 SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Brigada de restaurante.
2. Mise en Place para el Servicio de Vinos:
 - 1.* Carros de Transporte.
 - 2.* Mesas.
 - 3.* Sillas.
 - 4.* Aparadores.
 - 5.* Barra.
 - 6.* Estantería para Botellería.
 - 7.* Bandejas.
 - 8.* Cubos y Pies de Cubos.
 - 9.* Champanera.
 - 10.* Canastillas para Vinos Tintos.
 - 11.* Decantadores.
 - 12.* Jarras o Frascas para Decantar y Oxigenar.
 - 13.* Tastevín.
 - 14.* Termómetro.
 - 15.* Sacacorchos.
 - 16.* Abrebotellas.
 - 17.* Posabotellas.
 - 18.* Pinza para deguelle.
 - 19.* Tapones.
 - 20.* Velas.
 - 21.* Vajilla.
 - 22.* Cristalería.
 - 23.* Bloc de Comandas.
 - 24.* Botelleros y Cámaras Frigoríficas.
 - 25.* Cavas.
 - 26.* Máquina de hielo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE VENTA DE VINOS.

1. Tipología de clientes.
2. Sugerencia en la venta de vinos en función del tipo de restaurante:
3. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes:
4. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio:
5. Quejas y reclamaciones en la venta de vinos.
6. Normas básicas de protocolo en la mesa.
7. Técnicas de comunicación.
8. La protección de consumidor y usuario:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE.

1. Definición de Maridaje y su importancia.
2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas:
3. Armonización de los Vinos con:

4. Combinaciones más frecuentes.
5. Los enemigos del Maridaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO PARA EL SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS.

1. Toma de Comandas de vinos. Su circuito.
2. Rotación de los Vinos de la Carta:
3. Asesoramiento de Vinos.
4. Tipos de Servicio:
5. Normas generales de Servicio y Desbarase.
6. Apertura de Botellas de Vino.
7. Decantación: objetivo y técnica.
8. Tipos, características y función de:

MÓDULO 6. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos:
 - 1.* Conceptos
 - 2.* Causas
 - 3.* Factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - 1.* Físicas
 - 2.* Químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud:
 - 1.* Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - 2.* Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - 3.* Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador:
 - 1.* Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - 2.* Reglamento.
 - 3.* Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 - 4.* Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 - 5.* Gestos.
 - 6.* Heridas y su protección.
 - 7.* Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - 8.* Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
 - 1.* Tipos, clasificación.
 - 2.* Características principales de uso.
 - 3.* Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - 4.* Interpretación de las especificaciones.

5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:

- 1.* Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 2.* Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.

2. Tratamiento de residuos:

- 1.* Manejo de residuos y desperdicios.
- 2.* Tipos de residuos generados.
- 3.* Residuos sólidos y envases.
- 4.* Emisiones a la atmósfera.
- 5.* Vertidos líquidos.

3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

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

2. Consumo de energía.

3. Ahorro y alternativas energéticas.

4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.

2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

3. Limpieza, lavandería y lencería.

4. Recepción y administración.

5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.

2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.

3. 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.

4. Medidas de prevención y protección:

- 1.* En instalaciones.
- 2.* En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- 3.* Equipamiento personal de seguridad.
- 4.* Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

5. Situaciones de emergencia:

- 1.* Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- 2.* Incendios.
- 3.* Escapes de gases.
- 4.* Fugas de agua o inundaciones.
- 5.* Planes de emergencia y evacuación.
- 6.* Primeros auxilios.

MÓDULO 7. MF1111_2 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN LENGUA EXTRANJERA.

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.

2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.

3. Confección de horarios del establecimiento.

4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LENGUA EXTRANJERA EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía y despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en lengua extranjera.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en lengua extranjera.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en lengua extranjera.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en lengua extranjera.
6. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en lengua extranjera.
9. Elaboración y uso en diálogos en lengua extranjera de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.