

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES (Transversal)	Duración	80
Código	UF0847		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Sumillería	Nivel	3
Módulo formativo	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	Duración	270
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)	Duración	80
	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas		80
	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, y RP4, en lo referido al conocimiento de los vinos, otras bebidas alcohólicas y bebidas analcohólicas de la UC1106_3: CATAR VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.

CE1.1 Reconocer de forma sucinta la evolución del vino a través de la historia, describiendo los principales hechos que han configurado la situación actual.

CE1.2 Identificar los principales países del mundo en superficie de viñedo y en producción de vino reconociendo también su relevancia en importación, exportación y consumo «per cápita».

CE1.3 Describir el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia para las señas de identidad de los vinos.

CE1.4 Identificar la vigente normativa europea y española en relación con los tipos de vinos que consideran

C2: Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.

CE2.1 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas españolas reconociendo sus principales viníferas, las características de los vinos amparados más significativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.2 Definir la singularidad de las menciones geográficas de vinos franceses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.3 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas de vinos italianos y portugueses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.4 Definir la normativa vinícola de Alemania y Austria, la singularidad de sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.5 Describir las singularidades de otros países productores de vinos europeos: Portugal, Suiza, Grecia y otros, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.6 Describir las singularidades de las nuevas potencias vinícolas: EE. UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

C3: Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos del mercado nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas, e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.

CE3.1 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de cervezas nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector cervecero nacional.

CE3.2 Describir los principales estilos de cervezas que pertenecen a la familia de fermentación baja, fermentación alta no espontánea y fermentación alta espontánea.

CE3.3 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de sidra nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE3.4 Describir los rasgos esenciales de la DOP sidra de Asturias como normativa pionera de esta bebida en España y de las sidras del País Vasco.

CE3.5 Enumerar las principales variedades de manzanas empleadas en Asturias y en el País Vasco, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características organolépticas que aportan a la sidra.

CE3.6 Describir la importancia del escanciado de la sidra y su influencia en la mejora de sus características organolépticas.

C4. Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Identificar la normativa europea vigente como marco de referencia para entender las bebidas espirituosas y las menciones geográficas.

CE4.2 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector nacional de bebidas espirituosas.

CE4.3 Definir la singularidad de los diferentes terruños de Cognac y Armagnac, y de otros aguardientes europeos envejecidos o no.

CE4.4 Describir los aguardientes de orujo españoles y extranjeros, identificando su origen, peculiaridad y principales características organolépticas.

CE4.5 Reconocer la singularidad de los diferentes terruños del Calvados y otros aguardientes de sidra nacionales y extranjeros.

CE4.6 Definir el origen geográfico de los principales aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE4.7 Identificar las principales zonas de producción de los whiskies y su influencia en las características organolépticas.

CE4.8 Describir las bebidas anisadas europeas identificando por su origen geográfico las principales características organolépticas.

CE4.9 Definir otras importantes bebidas espirituosas apegadas a su origen geográfico de origen diverso como los rones agrícolas antillanos, el tequila o las gin, y identificando sus principales características organolépticas.

CE4.10 Describir los licores y cremas más relevantes y empleados en el comedor de restauración y que estén más vinculados con su origen geográfico.

CE4.11 Describir las bebidas espirituosas españolas con mención geográfica, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.

C5: Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.

CE5.1 Exponer la vigente normativa española en relación con los tipos de aguas envasadas y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE5.2 Describir las principales zonas de captación de aguas envasadas según sus características geológicas y de mineralización: muy débil, débil, fuerte.

CE5.3 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el contenido en su composición de ciertos elementos: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, cálcica, magnésica, fluorada, ferruginosa y otras.

CE5.4 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el origen del gas carbónico y sus características organolépticas y comerciales.

CE5.5 Identificar el ciclo de vida de las aguas envasadas y los formatos de envase comerciales en los que se vende exponiendo sus ventajas e inconvenientes.

C6: Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.

CE6.1 Reconocer los rasgos más significativos de la estructura del sector del café a escala mundial identificando los principales problemas.

CE6.2 Identificar las categorías internacionales de cafés según su origen y prácticas culturales agrícolas.

CE6.3 Describir las principales características de los cafés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los cafés blends, o de mezcla.

CE6.4 Identificar el proceso de preparación de una taza de café como factor de calidad considerando el agua, la molienda, el sistema de preparación, la temperatura y la dosis.

C7: Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.

CE7.1 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector del té a escala mundial identificando los principales problemas.

CE7.2 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación mundial de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.3 Identificar los diferentes formatos de venta de tés exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

CE7.4 Describir las principales características de los tés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los tés blends, o de mezcla y aromatizados.

CE7.5 Describir el proceso de preparación de una taza de té como factor de calidad considerando el agua, el sistema de preparación, la temperatura, la dosis, el tiempo de infusión.

CE7.6 Identificar los casos en los que según el origen del té y las características organolépticas sea oportuna la preparación con leche.

C8: Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

CE8.1 Describir los orígenes de las infusiones de hierbas, raíces, hojas, flores, frutos y otras partes de plantas para usos medicinales y gastronómicos.

CE8.2 Describir las otras infusiones disponibles, identificando sus diferentes materias primas y ecosistemas más favorables, características organolépticas y propiedades terapéuticas en su caso.

CE8.3 Identificar los principales métodos de preparación de infusiones considerando también la temperatura del agua, la dosis y el tiempo de infusión.

CE8.4 Identificar los diferentes formatos de venta de las materias primas para infusiones exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

Contenidos

1. Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles.

- Estructura vitivinícola.
 - Mundial.
 - Española.
- Normativa.
 - Europea.
 - Española.
- Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
 - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
 - Vinos españoles de zonas cálidas.

2. Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos.

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

3. Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del Mundo.

- Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
 - Vinos de Portugal.
 - Vinos de Alemania.
 - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
 - Los vinos de la República Sudafricana.
 - Los vinos de EE. UU. de América.
 - Los vinos de Sudamérica.
 - Los vinos de Australia.
 - Los vinos de Nueva Zelanda.

4. Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras.

- Breve reseña histórica de la cerveza.
- Estructura del sector cervecero.
- Las familias de cervezas.
- Breve reseña histórica de la sidra.
- Principales zonas productoras españolas.
- Otras sidras extranjeras. Normandía, Bretaña y otras.
- Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

5. Estructura y características de las bebidas espirituosas.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
- Bebidas procedentes de diversas materias primas.
 - Vino y subproductos y otras frutas.
 - Cereales.
 - Otras materias primas de origen agrícola.
 - Bebidas anisadas y pacharanes.
 - Licores y cremas.
- Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

6. Estructura sectorial y características de los cafés.

- Breve reseña histórica.

- Estructura sectorial del café.
 - Mundial.
 - Española.
- Clasificación internacional del café.
- Principales países productores.
- Presentación comercial del café y ciclo de vida.

7. Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, té y otras infusiones

- Las aguas envasadas.
 - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
- El té.
 - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - Clasificación internacional del té y países productores.
 - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
- Otras infusiones.
 - Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
 - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Sumillería.