

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Duración	80
		Condicionada	
Código	UF0849		
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	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)	Duración	80
	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)		80
	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones		30

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4 en lo referido a vinos y otras bebidas alcohólicas 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: Solicitar a los proveedores los vinos, las cervezas, las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossiers según la naturaleza, proceso de elaboración o tipo de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un buen banco de datos.

- Realizar informes detallados de los vinos y otras bebidas alcohólicas, expresando la marca comercial, bodega o empresa elaboradora, mención geográfica si la hubiere, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de tipo de bebida o de mención geográfica en su caso.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas de la información obtenida en revistas especializadas, guías de vinos y de otras bebidas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores y/o bodegas por escrito, correo, fax o correo electrónico, los vinos y otras bebidas alcohólicas elegidos para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de vino y otras bebidas alcohólicas deseados así como el año de la cosecha en su caso.
- Requerir datos desconocidos de la composición varietal en su caso, proceso de elaboración, envejecimiento y otros datos analíticos básicos y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos como media botella o mágnun en el caso del vino o de otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.

CE2.1 Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según las bebidas y sus diferentes tipos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del vino y otras bebidas alcohólicas.

CE2.3 Disponer los catavinos, copas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.

CE2.6 Envolver las botellas, por medio de un auxiliar, con una funda opaca que impida apreciar la marca.

C3: Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.

CE3.1 Identificar las fases de la cata y los distintos tipos de cata según sus objetivos.

CE3.2 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 correcta realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de las bebidas, los tipos dentro de cada bebida y los objetivos perseguidos.

- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en los vinos y otras bebidas alcohólicas que asegure la fiabilidad del resultado.
- Establecer el número máximo de muestras a catar, sobre todo en las bebidas espirituosas, para evitar la fatiga y garantizar la fiabilidad de los resultados.
- Catar los vinos y otras bebidas alcohólicas estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.

CE4.1 Discriminar los atributos de los vinos y otras bebidas alcohólicas que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas:

- Establecer diferencias de colores, olores, sabores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata de vinos.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
- Asignar puntuaciones cuantitativas a cada muestra catada que permita la comparación entre vinos y otras bebidas alcohólicas del mismo tipo.
- Resumir en una breve frase los atributos y ventajas comparativas, o inconvenientes, de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados para disponer de una información sintética.
- Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.

C5: Describir, clasificar y evaluar vinos y otras bebidas alcohólicas, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

CE5.1 Describir las principales zonas de elaboración de vinos y otras bebidas alcohólicas, nacionales y extranjeras, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Establecer la clasificación de los vinos y otras bebidas alcohólicas, desde el punto de vista comercial, atendiendo al etiquetado, y desde el punto de vista del estilo en su caso.

CE5.3 Establecer las principales peculiaridades del etiquetado de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras para su posible adquisición.

CE5.4 Estimar según vinífera, país de origen, ecosistema, método de elaboración e incluso bodega elaboradora el posible estilo de los vinos nacionales y extranjeros.

CE5.5 Estimar según materia prima, país de origen, ecosistema, método de elaboración e incluso empresa elaboradora, el posible estilo de otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras.

CE5.6 En supuestos prácticos de cata de vinos otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras:

- Establecer los atributos esenciales de los vinos otras bebidas alcohólicas según las materias primas, ecosistemas y métodos de elaboración aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catadas empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.

CE5.7 En supuestos prácticos de cata de vinos nacionales y extranjeros:

- Valorar la personalidad propia de cada vino y otras bebidas alcohólicas atendiendo a su materia prima de origen, terroir, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.
- Obtener juicios sobre los vinos y otras bebidas alcohólicas analizadas que sean consistentes y reproducibles.
- Establecer con un margen razonable de tiempo el ciclo de vida estimado de los vinos y otras bebidas alcohólicas según la apreciación de sus parámetros esenciales.
- Estimar la adecuación de los vinos y otras bebidas alcohólicas catadas a los fines y objetivos para los que se realiza el análisis sensorial: armonía con platos, conservación, adecuación al público objetivo, relación calidad-precio u otros.

## Contenidos

### 1. Confección de documentación previa a la cata.

- Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  - De catas en ferias y presentaciones.
  - De catas en cursos.
  - De catas en presentaciones de productos.

- Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
  - Mención geográfica y proceso de elaboración.
  - Distribuidores y precio.
  - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
  - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
  - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  - Disponibilidad de otros formatos.
    - Media botella o mágnun en el caso del vino.
    - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

## **2. Análisis sensorial de los vinos.**

- Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
  - Principales parámetros básicos.
- La metodología del análisis sensorial de vinos.
  - Las fases de la cata.
  - Las herramientas de la cata.
- Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
  - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- La información básica de la cata.
  - Vocabulario de la cata.
  - Principales descriptores organolépticos.
  - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- Los resultados de la cata.
  - Reseña organoléptica sintética.
  - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
  - La maduración de los vinos.
  - Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
  - El ciclo de vida de los vinos.

## **3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.**

- Cata de vinos blancos.
  - Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
- Cata de diversos vinos rosados.
  - De sangrado y vinos grises.
- Cata de diversos vinos tintos.
  - Tintos jóvenes y tintos de guarda.
- Cata de vinos espumosos.
  - Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- Cata de vinos de licor.
  - Con mención tradicional.
  - Otros vinos de licor.
- Cata de vinos naturalmente dulces.
  - Con uvas pasificadas en la planta.
  - Con uvas pasificadas fuera de la planta.

## **4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.**

- Cata de vinos españoles.
  - De zonas frescas.
  - De zonas cálidas.
- Cata de vinos franceses.
- Cata de vinos italianos.
- Cata de otros vinos europeos.
  - Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- Cata de vinos americanos.
  - Cata de vinos de EE. UU.
  - Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- Cata de vinos de Sudáfrica.
- Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

## 5. Cata de cervezas y de sidras.

- Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- Cata de cervezas.
  - De fermentación baja según su elaboración y origen.
  - De fermentación alta según su elaboración y origen.
  - Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
  - El ciclo de vida de las cervezas.
- Metodología del análisis sensorial de sidras.
- Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
  - Cata de sidras españolas.
  - Cata de sidras extranjeras.
  - El ciclo de vida de las sidras.
- Los resultados de la cata.
  - Reseña organoléptica sintética.
  - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

## 6. Cata de bebidas espirituosas.

- Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
  - Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.
- Cata de aguardientes de frutas.
- Cata de aguardientes procedentes de cereales.
  - Cata de aguardientes de cereales y whiskies.
- Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
  - Cata de ron y cachazas.
- Cata de otras bebidas espirituosas.
  - Cata de bebidas espirituosas anisadas.
  - Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas.
- Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- Cata de licores y cremas.
- Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
- Los resultados de la cata.
  - Reseña organoléptica sintética.
  - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

### 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.

Para cursar esta unidad formativa se deben haber superado la UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones y la UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.

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.