

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES (Transversal)	Duración	80
Código	UF0848		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Sumillería	Nivel	3
Módulo formativo	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	Duración	190
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)	Duración	80
	Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4 en lo referido a la elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones de la UC1107_3: DISEÑAR OFERTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

CE1.1 Reconocer las principales familias de «Vitis vinifera» y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda.

CE1.2 Describir las partes de la vid, los principales órganos y funciones que desarrollan, el ciclo vegetativo y el proceso de maduración de la baya.

CE1.3 Enumerar las principales viníferas españolas y extranjeras, sus ecosistemas más favorables y las características organolépticas más relevantes que aportan a los vinos.

CE1.4 Identificar la influencia en la calidad de la uva de los principales factores del medio físico:

- Clima, suelo, configuración del terreno.

CE1.5 Identificar la influencia en la calidad de la uva de las principales prácticas culturales:

- Sistemas de conducción y poda.
- Mantenimiento del suelo.
- Tratamientos de tipo sanitario.
- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
- Determinación del momento idóneo de la vendimia.

CE1.6 Reconocer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia desde perspectivas enológicas y comerciales.

C2: Identificar los procesos de elaboración de las vinificaciones básicas para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE2.1 Reconocer los factores antrópicos que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus principales funciones y efectos que producen.

CE2.2 Identificar los factores que influyen en el proceso fermentativo describiendo los microorganismos protagonistas:

- La fermentación alcohólica. Levaduras.
- La fermentación maloláctica. Bacterias.

CE2.3 Describir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.

CE2.4 Definir el concepto de vino de guarda argumentando su lógica, tanto en tintos como en blancos y otros tipos.

C3: Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE3.1 Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos:

- Gasificados.
- Aguja.
- Método tradicional: Cava, Champagne y otros.

- Otros.

CE3.2 Identificar la lógica enológica de los vinos de licor, los principales grupos de productos de los que parte y reconocer los que tienen derecho a mención tradicional.

CE3.3 Describir el proceso de elaboración de los vinos tradicionales de Andalucía Occidental: generosos, generosos de licor y otros.

CE3.4 Describir el proceso de elaboración de los vinos dulces naturales y de los vins doux naturels.

CE3.5 Definir el proceso de elaboración de los vinos generosos diferenciando sus zonas de procedencia y tipos.

CE3.6 Identificar el proceso de elaboración de otros vinos de licor sin mención tradicional.

CE3.7 Reconocer los procesos de elaboración de los vinos naturalmente dulces estableciendo su clasificación según se produzca la pasificación de la uva de la que parten e identificando los casos más peculiares de vinificaciones:

- Sauternes y alledaños y otras zonas francesas.
- Los passitos y otros italianos.
- Vinos naturalmente dulces centroeuropeos.
- Malvasías clásicas de Canarias, Tostados y otros españoles.
- Otros vinos naturalmente dulces del mundo.

C4: Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.2 Enumerar los principales cereales empleados, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características tecnológicas y organolépticas que aportan a la cerveza.

CE4.3 Identificar el fundamento del malteado de la cebada y de la sacarificación de los almidones como paso previo para la obtención del mosto.

CE4.4 Distinguir los diferentes tipos de malta como parte esencial de las características organolépticas de las cervezas.

CE4.5 Reconocer la importancia del agua y de su grado de mineralización para su empleo en diferentes estilos de cerveza.

CE4.6 Describir los efectos de la aportación del lúpulo y exponer los diferentes tipos y su empleo según el estilo de cerveza.

CE4.7 Reconocer la importancia decisiva de las levaduras seleccionadas describiendo las dos grandes familias de cervezas en relación con sus características organolépticas y comerciales.

CE4.8 Identificar los procesos de elaboración de los diferentes tipos de sidra, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.9 Describir y los principales factores agronómicos y tecnológicos que influyen en la calidad de las sidras.

C5: Identificar la normativa europea vigente de las bebidas espirituosas en relación con los procesos de elaboración de las mismas.

CE5.1 Describir los principales procesos tecnológicos de destilación exponiendo las características esenciales de los productos obtenidos.

CE5.2 Reconocer el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento a las características organolépticas de los aguardientes de vino, de los brandies y de los aguardientes de orujo.

CE5.3 Describir el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento en su caso a las características organolépticas de los aguardientes de sidra y de otros aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE5.4 Definir el proceso de elaboración de los whiskies de malta, de grano y de mezcla o blended más empleados en restauración.

CE5.5. Describir las bebidas espirituosas anisadas y de otras importantes bebidas espirituosas de origen diverso como ron, tequila, ginebra, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, envejecimiento en su caso y principales características organolépticas.

CE5.6 Reconocer los principales métodos de obtención de licores y cremas y los más relevantes y empleados en el comedor de restauración.

CE5.7. Reconocer otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica identificando sus materias primas, procesos de elaboración y principales características organolépticas.

C6: Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características.

CE6.1 Describir los procesos de captación de aguas y las diferentes categorías según su proceso de captación u obtención.

- Aguas minerales naturales, aguas de manantial, aguas preparadas y aguas de consumo público envasadas.

CE6.2 Describir los diferentes tipos de agua mineral natural, considerando que es la más habitual en restauración:

- Según la mineralización y según el contenido y origen del gas.

C7: Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CE7.1 Describir las principales variedades de cafetos, identificando su origen botánico, procedencia, ecosistemas más favorables y los métodos de despulpado más habituales en las grandes zonas de producción.

CE7.2 Describir el proceso industrial de elaboración del café, los tipos de tueste, el grado de tueste, su preparación para el comercio y su influencia en las características organolépticas de la taza.

CE7.3 Describir las especies botánicas, la recolección y el proceso industrial como factores de calidad de la taza de té.

CE7.4 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación de los téis por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.5 Describir las principales materias primas empleadas en otras infusiones para restauración y sus procesos de elaboración, preparación o selección para su venta al mercado.

Contenidos

1. Viticultura básica para hostelería.

- La vid.
 - La familia de las Vitáceas.
 - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 - Principales viníferas españolas y extranjeras.
- Principales prácticas culturales.
 - Multiplicación de la vid.
 - Sistemas de conducción y poda.
 - Mantenimiento del suelo.
 - Tratamientos de tipo sanitario.
 - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
- Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
- Concepto de mención geográfica.
 - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
- Elaboración de vinos blancos.
 - En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
- Elaboración de vinos rosados.
 - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - Esquema básico similar al del vino blanco.
 - Diferencias entre rosados y claretes.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - Tradicionales con despalillado.
 - Por maceración carbónica.
- Elaboración de tintos de guarda.
 - Concepto de tinto de guarda.
 - La madera y el vino.
 - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- Elaboración de vinos espumosos.
 - Cava y del Champagne.
 - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
- Concepto de vinos de licor.
- Elaboración de vinos de licor.
 - Vinos de licor con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Concepto de vinos naturalmente dulce.
- Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva en la planta.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva fuera de la planta. En recintos cerrados. Por asoleo.

4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.

- La cerveza.
 - Principales materias primas.
 - Microbiología de la cerveza. Levaduras y bacterias.
 - Proceso de elaboración de la cerveza.

- Cervezas de fermentación alta.
- Cervezas de fermentación baja.
- Cervezas de fermentación espontánea.
- Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
 - Elaboración de la Sidra asturiana.
- La perada.
 - Proceso de elaboración de la Perada.

5. Elaboración de las bebidas espirituosas.

- Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
- Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
- Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- Elaboración de licores y cremas.
- Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

6. Elaboración del café.

- Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- Procesos de elaboración del café verde.
 - Sistemas de recolección.
 - Obtención de las semillas.
- El tueste del café verde.
 - Grado de tueste
 - El café torrefacto.
- Elaboración de otros cafés.
 - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
- La preparación de la taza de café.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 - Las cafeteras.

7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- Obtención del agua mineral envasada.
 - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 - El agua envasada en el restaurante.
- Elaboración del té.
 - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 - La elaboración de los otros té.
 - Té aromatizados, descafeinados y solubles.
- Obtención y elaboración de otras infusiones.
 - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
- La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Las teteras y otros sistemas de preparación.

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.