

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**
**( HOTR0209) SUMILLERÍA (RD 685/2011 de 13 de mayo)**

**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, actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
3	HOT337_3 SUMILLERÍA (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC1106_3	Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Sumiller</li> <li>. 5120.1072 Jefes/as de servicio de vinos</li> <li>. 5120.1061 Jefes/as de comedor o maestros de sala</li> <li>. Responsable de compra de bebidas</li> <li>. Vendedor/a especializado de bebidas y delicatessen</li> <li>. Consultor/a de bebidas</li> </ul>
		UC1107_3	Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	
		UC1108_3	Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas	
		UC1109_3	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha	
		UC1110_3	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	
		UC1111_2	Comunicarse en una lengua extranjera, con nivel de usuario independiente, en servicios de restauración	

**CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF1106_3	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	270	UF0847	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	60
			UF0848	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	60
			UF0849	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	60
			UF0850	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	20
MF1107_3	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	190	UF0847	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	60
			UF0848	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	60
			UF0851	Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30	20
MF1108_3	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60			60	10
MF1109_3	Gestión de bodegas en restauración	60			60	50
MF1110_3	Servicio especializado de vinos	80			80	60
MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60			60	50
MF1111_2	Lengua extranjera profesional para servicios de restauración	90			90	70
MP0176	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	
Duración total del certificado de profesionalidad					730	460

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1106_3	UF0847		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a, Ingeniero/a, Arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado/a, Ingeniero/a técnico/a o arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes</li> <li>Técnico/a y Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	2 años	4 años		
	UF0848						
	UF0849	Debe haberse superado la UF0847 y UF0848					
	UF0850	Debe haberse superado la UF0847 y UF0848					
MF1107_3	UF0847						
	UF0848						
	UF0851	Debe haberse superado la UF0847 y UF0848					
MF1108_3			2 años	4 años			
MF1109_3			2 años	4 años			
MF1110_3			2 años	4 años			
MF0711_2			<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar. Ingeniero Agrónomo.</li> <li>Ingeniero/a Técnico/a Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.</li> <li>Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética.</li> </ul>	1 año	Imprescindible requisito de titulación		
MF1111_2			<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente.</li> <li>Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> <li>Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua extranjera o titulación equivalente.</li> <li>Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua correspondiente como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos.</li> </ul> </li> <li>Titulación universitaria cursada en un país de habla extranjera, en su caso, con la correspondiente homologación.</li> </ul>	1 año	Imprescindible requisito de titulación		
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60
Taller de cata	90	90

**\* Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Camé de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
--	--