

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS	Duración	60
Código	MF1108_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Sumillería	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	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 vinos y otras bebidas alcohólicas		80
	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones		30
	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)		80
	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)		80
	Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones		30
	Gestión de bodegas en restauración		60
	Servicio especializado de vinos		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		60
	Lengua extranjera profesional para servicios de restauración		90
Prácticas profesionales no laborales de Sumillería	80		

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1108_3: REALIZAR ANÁLISIS SENSORIALES DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑAR SUS OFERTAS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossiers, por tipo, de los productos selectos catados en ferias de alimentación, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un banco de datos.

- Realizar informes detallados de los productos selectos expresando la marca comercial, empresa, mención geográfica en su caso, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de productos selectos catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y mención geográfica en su caso.

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

CE1.3 Pedir a los proveedores y/o empresas por escrito, correo, fax o correo electrónico, los productos selectos elegidos para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de producto deseado así como el año de la cosecha en su caso.
- Requerir datos desconocidos de la variedad botánica o zoológica, de la materia prima, proceso de elaboración, maduración en su caso, otros de interés y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos diferentes al estándar.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores.

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

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio de las muestras de productos selectos.

CE2.3 Disponer las copas, vasos o platos en su caso, 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 de los productos selectos.

CE2.6 Codificar de forma aleatoria la muestra, por medio de un auxiliar, para impedir apreciar las marcas y evitar prejuicios.

C3: Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.

CE3.1 Identificar los distintos tipos de cata y sus fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.

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 realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:

- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza del producto selecto y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de productos selectos que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata de productos selectos que asegure la fiabilidad del resultado.
- Catar los productos selectos estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.

CE4.1 Discriminar los atributos de los distintos géneros, que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:

- Establecer diferencias de atributos, como sabores, olores y texturas, entre otros, aplicando la metodología de la cata apropiada a cada producto.
- Describir las diferentes características organolépticas de los productos selectos catados, empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.

CE4.3. Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de productos selectos.

C5: Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CE5.1 Describir las principales zonas de elaboración de productos selectos propios de sumillería, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Valorar la personalidad propia de cada producto, atendiendo a su composición y mención geográfica, si la tuviera.

CE5.3 En supuestos prácticos de análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería:

- Obtener juicios sobre los productos analizados que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

C6: Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

CE6.1 Identificar los distintos tipos de aceite que provienen de la aceituna según la normativa vigente.

CE6.2 Describir las principales fases del proceso de elaboración de los aceites de oliva virgen extra y sus factores de calidad, identificando las menciones geográficas españolas, las aceitunas de procedencia, sus características organolépticas y su presunto ciclo de vida.

CE6.3 Exponer los principales diferentes tipos de quesos, identificando sus leches de partida, principales fases del proceso de elaboración, características organolépticas y procedencia.

CE6.4 Describir las principales menciones geográficas de quesos nacionales y extranjeras, identificar los tipos de quesos protegidos por la convención de Stressa y los que se benefician del aval del país de origen.

CE6.5 Describir los diferentes tipos de jamones, cecinas, embutidos, foie-gras en micuit o en conserva y de otros productos selectos propios de sumillería, identificando sus materias primas, alimentación en su caso, principales fases del proceso de elaboración, características, procedencia y mención geográfica cuando corresponda.

CE6.6 Describir los diferentes tipos de caviar, de pescados ahumados, pescados en salazón, y otras conservas selectas de pescados, moluscos y crustáceos, exponiendo de forma sucinta su proceso de elaboración, características y mención geográfica cuando proceda.

CE6.7 Describir condimentos selectos como Vinagres de Jerez, del Condado de Huelva y de otras zonas de Andalucía Occidental, Aceto balsámico de Módena, sales de roca y marinas, sales naturales y aromatizadas, especias selectas y otros exponiendo de forma sucinta su proceso de elaboración, características y mención geográfica cuando proceda.

CE6.8 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de diferentes productos selectos propios de sumillería:

- Agrupar las referencias según la naturaleza del producto.
- Diseñar y confeccionar una carta de aceites de oliva virgen extra clasificando y expresando correctamente cada referencia.
- Diseñar y confeccionar una carta de quesos clasificando y expresando correctamente cada referencia.
- Expresar la suficiente información de cada referencia de productos selectos.
- Definir el número de cartas de productos selectos propios de sumillería que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

C7: Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.

CE7.1 En un supuesto práctico, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, reales o no:

- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
- Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
- Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es suficiente.
- Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.

CE7.2 En supuesto prácticos, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, realizar un informe sucinto de las mismas, exponiendo las propuestas de mejora.

C8: Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

CE8.1 Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

CE8.2 Explicar en relación a los productos selectos propios de sumillería los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

CE8.3 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de productos selectos propios de sumillería, determinar los precios de los productos de acuerdo con los objetivos del establecimiento.

Contenidos

1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.

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

2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.

- Los tipos de aceites comestibles.
- Clasificación comercial de los aceites de oliva.
- El aceite de oliva virgen extra.
 - Composición del aceite de oliva virgen extra.
 - Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
 - Ciclo de vida de los aceites.
 - Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
- Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- Análisis sensorial de aceites.
 - Cata de aceites de oliva virgen extra.
- Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- La carta de aceites de oliva virgen extra.
 - Las cartas digitales.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.

- El queso.
 - Composición.
 - La materia prima.
- Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- Criterios de clasificación de los quesos.
- Presentación comercial del queso.
- Factores de calidad del queso.
 - Quesos españoles con mención geográfica.
 - Quesos extranjeros con mención geográfica.
 - La Convención de Stressa.
- El análisis sensorial de quesos.
 - Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
- Los quesos en restauración.
- La carta de quesos.
 - Las cartas digitales de quesos.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

- Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- 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.
- Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
- La carta de productos alimentarios selectos.
 - Las cartas digitales.
 - Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.

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.