

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN	Duración	60
Código	MF1109_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
	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sumillería y diseño de sus ofertas		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 UC1109_3: GESTIONAR EL FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE VINOS PARA RESTAURACIÓN Y ASESORAR EN SU PUESTA EN MARCHA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar información sobre el diseño, ubicación, dimensiones, características ambientales y equipos necesarios para la creación de una bodega, teniendo en cuenta las condiciones básicas que debe cumplir.

CE1.1 Definir una bodega, identificando las condiciones básicas que debe cumplir.

CE1.2 Definir los requisitos y características ambientales óptimas de la bodega para conseguir la buena evolución y el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos y bebidas.

CE1.3 En supuestos prácticos de diseño de bodegas:

- Analizar información sobre localización espacial, dimensiones, capacidad, presupuesto y tipos de vinos y bebidas que se pretende conservar.
- Proponer mejoras a los proyectos planteados.
- Calcular la dimensión de la bodega en función de la oferta del estableciendo y de las ventas esperadas.

CE1.4 Identificar los equipos de conservación que garantizan la conservación óptima del vino y otras bebidas.

CE1.5 Relacionar los equipos con diferentes tipos de vinos y otras bebidas, identificando los más apropiados a cada tipo.

CE1.6 Identificar los equipos básicos de conservación de vinos y otras bebidas y su ubicación en establecimientos que carecen de bodega.

CE1.7 En un supuesto práctico de una bodega en restauración:

- Seleccionar los equipos.
- Decidir la mejor ubicación de los equipos conservadores de vinos y otras bebidas.
- Realizar el presupuesto de una bodega.

C2: Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CE2.1 Describir el proceso de evolución y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CE2.2 Relacionar las condiciones ambientales con los procesos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas.

CE2.3 En supuestos prácticos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas identificar las condiciones ambientales y temporales óptimas para su conservación y definir su mejor momento de consumo.

C3: Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.

CE3.1 Explicar métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de vinos y otras bebidas empleadas en restauración, concretando sus procesos.

CE3.2 Explicar métodos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, especificando sus procesos.

CE3.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de los vinos, y otras bebidas, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE3.4 Explicar sistemas y procesos habituales de recepción de vinos y otras bebidas, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignados.

CE3.5 En supuestos prácticos de aprovisionamiento, de vinos y otras bebidas, comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de vinos y otras bebidas, identificando su conveniencia.

CE3.6 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.

CE3.7 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de vinos, y otras bebidas que incluyan:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE3.8 En supuestos prácticos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identificar posibles fuentes de suministro.
- Desarrollar el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrollar el proceso de recepción y control de bebidas conforme a los métodos establecidos.
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de bebidas.

CE3.9 Aplicar buenas prácticas ambientales en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

C4: Formalizar y controlar inventarios de vinos, y otras bebidas para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

CE4.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de vinos, y otras bebidas en restauración.

CE4.2 Justificar procedimientos para valorar económicamente las existencias y bajas y para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE4.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE4.4 En simulaciones prácticas de formalización y control de inventarios:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualizar los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la racional utilización de vinos, y otras bebidas, equipos y utensilios precisos para su conservación y/o servicio.
- Formalizar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de vinos, y otras bebidas, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar las correspondientes solicitudes de compra.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.

C5: Analizar y aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en bodega argumentando su lógica.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 En casos prácticos de control de bodega:

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar que los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos se cumplimentan para conocer su coste real.
- Comprobar que los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo son correctos y que se registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos

1. La bodega en restauración.

- - Tipología de bodegas. Características.

- Las bodegas subterráneas.
- Bodegas de obra y bodegas de paneles
- Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
 - La ubicación de las bodegas.
 - Diseño y dotación interior.
 - Accesibilidad.
- Condiciones ambientales de las bodegas.
 - Temperatura, higrometría y ventilación.
 - Iluminación y seguridad.
- Equipamientos.
- Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
- Presupuestos básicos de bodegas.

2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.

- La evolución del vino como producto vivo.
- La añada en las etiquetas.
- Ciclos de vida del vino:
 - Según proceso de elaboración, zona y estilo.
 - Según las condiciones ambientales.
- La maduración del vino en la botella.
 - Según el estilo del vino.
 - En función de las condiciones ambientales.
- La madurez de los vinos de mercado.
 - Vinos de mercado maduros.
 - Vinos de mercado inmaduros.
- El vino como inversión.
- El momento óptimo de consumo.
 - Las alteraciones de los vinos:
 - Contenido.
 - Continente.
- Posición idónea de las botellas.
- Los tapones:
 - El corcho. Natural. Aglomerado.
 - Otros tapones sintéticos.
 - El tapón de rosca.
 - Importancia del corcho o tapón en la conservación.

3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas.

- La cerveza y su evolución.
- Ciclos de vida de la cerveza:
 - Según el proceso de elaboración, y el estilo.
 - Según las condiciones ambientales.
- La cerveza de guarda.
- La fecha de consumo preferente.
- La sidra y su evolución.
- Evolución de las bebidas espirituosas.
- La madurez de las bebidas espirituosas.

4. Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.

- Métodos de compra:
 - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
 - Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
- Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
- Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
- La bodeguilla o cava del día.
- Métodos de rotación de vinos.
- Presentación y comercialización de los vinos.
- Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
- Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración.

- Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
- Los inventarios: Tipos. Sistemas de control de inventarios.
- Los stocks:
 - Clasificación por tipos de bebidas.
 - Control de consumo.
- Elaboración de informes.

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.