

**SUMILLERÍA (RD 685/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo					
NIVEL		3	CÓDIGO		HOTR0209
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:		730 horas	NORMATIVA		RD 685/2011
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC1106_3	Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	MF1106_3	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	270	-UF0847: (Transversal) Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. (80 horas) - UF0848: (Transversal) Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (80 horas) - UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas. (80 horas) - UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones. (30 horas)
UC1107_3	Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	MF1107_3	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	190	- UF0847: (Transversal) Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. (80 horas) - UF0848 (Transversal) elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (80 horas) - UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones. (30 horas)
UC1108_3	Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas	MF1108_3	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.	60	
UC1109_3	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha	MF1109_3	Gestión de bodegas en restauración	60	
UC1110_3	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos	MF1110_3	Servicio especializado de vinos	80	
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	
UC1111_2	Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	MF1111_2	Lengua extranjera profesional para servicios de restauración	90	
		MP0176	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Sumillería	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Requisitos necesarios para el ejercicio profesional		Certificado de Profesionalidad derogado	
Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 688/2010 de 20 de mayo. • Currículo: Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre 		Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.			