

**SUMILLERÍA (RD 685/2011)****FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo**

<b>NIVEL</b>	<b>3</b>	<b>CÓDIGO</b>	<a href="#">HOTR0209</a>
<b>DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:</b>	<b>730 horas</b>	<b>NORMATIVA</b>	<a href="#">RD 685/2011</a>

<b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>		<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>			
<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Horas</b>	<b>Unidades Formativas</b>
<b>UC1106_3</b>	Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	<b>MF1106_3</b>	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	<b>270</b>	-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)
<b>UC1107_3</b>	Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	<b>MF1107_3</b>	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	<b>190</b>	- 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)
<b>UC1108_3</b>	Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas	<b>MF1108_3</b>	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.	<b>60</b>	
<b>UC1109_3</b>	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha	<b>MF1109_3</b>	Gestión de bodegas en restauración	<b>60</b>	
<b>UC1110_3</b>	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos	<b>MF1110_3</b>	Servicio especializado de vinos	<b>80</b>	
<b>UC0711_2</b>	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	<b>MF0711_2</b>	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<b>60</b>	
<b>UC1111_2</b>	Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	<b>MF1111_2</b>	Lengua extranjera profesional para servicios de restauración	<b>90</b>	
		<b>MP0176</b>	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Sumillería	<b>80</b>	

<b>Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa</b>	<b>Requisitos necesarios para el ejercicio profesional</b>	<b>Certificado de Profesionalidad derogado</b>
<b>Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Real Decreto 688/2010 de 20 de mayo.</a></li> <li>• Currículo: <a href="#">Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre</a></li> </ul>	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.	