



PROGRAMA FORMATIU

Sumilleria i maridatge



IDENTIFICACIÓ DE L'ESPECIALITAT I PARÀMETRES DEL CONTEXT FORMATIU

Denominació de l'especialitat:	Sumilleria i maridatge
Família Professional:	Hostaleria i turisme
Àrea Professional:	Restauració
Codi:	HOTR0071
Nivell de qualificació professional:	2

Objectiu general

Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i relacionar-los amb l'àpat més adequat

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Condicions del tast de vins	10 hores
Mòdul 2	Tècniques del tast de vins i el maridatge amb el menjar	10 hores

Modalitats d'impartició

Presencial i teleformació

Durada de la formació

Durada total en qualsevol modalitat d'impartició 20 hores

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

Requisits d'accés de l'alumnat

Accreditacions/ titulacions	Complir com a mínim algun dels següents requisits: <ul style="list-style-type: none"> - Certificat de professionalitat nivell 1. - Títol Professional Bàsic (FP Bàsica) - Títol de Graduat en Educació Secundària Obligatòria (ESO) o equivalent. - Títol de Tècnic (FP Grau Mitjà) o equivalent. - Certificat de Professionalitat de nivell 2. - Haver superat la prova d'accés a cicles formatius de grau mitjà. - Haver superat qualsevol prova oficial d'accés a la Universitat.
Experiència professional	No es requereix.
Altres	Quan l'aspirant no disposi del nivell acadèmic mínim o de l'experiència professional, demostrarà coneixements i competències suficients per participar en el curs amb aprofitament mitjançant una prova d'accés.
Modalitat de teleformació	A més de l'indicat anteriorment, l'alumnat ha de tenir les destreses suficients per a ser usuaris de la plataforma virtual en la qual es recolza l'acció formativa.

Prescripcions de formadors i tutors

Accreditació requerida	Complir com a mínim algun dels següents requisits: <ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat, Enginyer, Arquitecte o Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents. - Diplomata, Enginyer Tècnic, Arquitecte Tècnic o el Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic Superior de la família professional de turisme i hostaleria. - Certificats de professionalitat de nivell 3 de la família professional de turisme i hoteleria.
Experiència professional mínima requerida	Es requereix 1 any en l'àmbit d'Hostaleria i turisme en cas de disposar de formació. Es requereix 2 anys en l'àmbit d'Hostaleria i turisme en cas de no disposar de formació.
Competència docent	Complir com a mínim algun dels següents requisits: <ul style="list-style-type: none"> - Serà necessari tenir formació metodològica o experiència docent. - Certificat de Professionalitat de Docència de la Formació Professional per a l'Ocupació. - Màster Universitari de Formador de Formadors o altres acreditacions oficials equivalents.
Modalitat de teleformació	A més de complir amb les prescripcions establertes anteriorment, els tutors-formadors han d'acreditar una formació, d'almenys 30 hores, o experiència, d'almenys 60 hores, en aquesta modalitat i en la utilització de les tecnologies de la informació i comunicació.

DESENVOLUPAMENT MODULAR

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: **Condicions del tast de vins**

OBJECTIU

Dissenyar una correcta degustació de vins tenint en compte les temperatures del servei per a una bona conservació del producte

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició de tast de vins
 - Els diferents significats de tast
 - Vocabulari específic del món de la sumilleria
- Explicació de les condicions de la degustació
 - Les temperatures del servei
 - La conservació del producte

Habilitats de gestió, personals i socials

- Desenvolupament d'actituds positives envers el món del vi i la seva importància a la nostra cultura.
- Assimilació de la importància d'oferir un vi en les condicions correctes.

MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Tècniques del tast de vins i el maridatge amb el menjar

OBJECTIU

Enumerar les diferents tècniques del tast de vins i aplicar un maridatge correcte amb l'àpat.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Aplicació dels sentits a les tècniques del tast de vins.
 - Fase visual.
 - Fase olfactiva.
 - Fase gustativa.
- Demostració d'un maridatge entre el vi i el menjar.
 - Vins negres.
 - Vins blancs.
 - Vins escumosos.
 - Vins dolços.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Desenvolupament d'actituds positives cap al món del vi i la seva importància a la nostra cultura
- Assimilació de la importància d'oferir un vi en les condicions correctes

AVALUACIÓ DE L'APRENTATGE EN L'ACCIÓ FORMATIVA

- L'avaluació tindrà un caràcter teoricopràctic i es realitzarà de forma sistemàtica i contínua, durant el desenvolupament de cada mòdul i al final del curs.
- Es pot incloure una avaluació inicial i de caràcter diagnòstic per detectar el nivell de partida de l'alumnat.
- L'avaluació es durà a terme mitjançant els mètodes i els instruments més adequats per comprovar els diferents resultats d'aprenentatge, i que en garanteixin la fiabilitat i la validesa.
- Cada instrument d'avaluació s'acompanyarà del sistema de correcció i puntuació corresponent en què s'expliciti, de manera clara i inequívoca, els criteris de mesura per avaluar els resultats assolits pels alumnes.
- La puntuació final assolida s'expressarà en termes d'apte/no apte.