HOTR0209 · Sumillería

R.D. 685/2011, de 13 de mayo

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF0711_2: *Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería*	60		60	0	60	
MF1106_3: *Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas de los vinos*	307	***UF0847:*** *Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*	66	25	91	
		UF0848: *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*	66	25	91	
		UF0849: *Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas*	66	25	91	
		UF0850: *Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones*	25	9	34	
MF1107_3: *Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas de los vinos*	216	***UF0847:*** *Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*	66	25	91	
		UF0848: *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*	66	25	91	
		UF0851: *Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones*	25	9	34	
MF1108_3: *Análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas*	68		50	18	68	
MF1109_3: *Gestión de bodegas en restauración*	68		49	19	68	
MF1110_3: *Servicio especializado de vinos*	91		66	25	91	
MF1111_2: *Lengua extranjera profesional para servicios de restauración*	102		74	28	102	
PFE_HOTR0209: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**912**	**Duración total formación y prácticas**	**679**	**233**	**912**	**80**