

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