



CL0302 - Enoturismo (GS).

Ciclos formativos para los que se oferta:

- CFGS Vitivinicultura.

Duración y curso: 54 horas, 2º curso.

Objeto:

Definir, organizar y prestar de manera sostenible y accesible servicios y actividades de enoturismo dentro del ámbito específico de actuación de Castilla y León.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes, en actividades ligadas al enoturismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.
- b) Se han descrito los conceptos de enoturismo y actividades vinculadas a la cultura del vino.
- c) Se han revisado los principales conceptos ligados a la vitivinicultura para su uso en actividades ligadas al enoturismo: variedades de uvas y tipos de vino; principales procesos de producción de uva y vinificación.
- d) Se ha caracterizado la geografía vinícola y vitícola nacional y regional y sus principales figuras de calidad.
- e) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características, con especial incidencia en la región de Castilla y León.
- f) Se han determinado los vinos que deben ser incluidos en la oferta comercial y enoturística de una empresa atendiendo a sus características.

2. Diseña la oferta de vinos y bebidas en actividades de enoturismo, justificando los elementos que la componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los factores económicos y culturales y las nuevas tendencias de consumo que determinan la oferta de vinos.
- b) Se han analizado los diferentes tipos de acompañamiento, asistencia e información ligados al enoturismo, así como la gestión de eventos vinculada a los vinos.
- c) Se han elaborado y diseñado productos turísticos sostenibles vinculados a la cultura del vino.
- d) Se han elaborado descripciones de los vinos asociados a las rutas enoturísticas.
- e) Se han reconocido los factores y criterios a tener en cuenta para la adecuación de vinos y alimentos.
- f) Se ha elaborado la carta de vinos en función de las características de éstos y de los gustos y requerimientos del consumidor.

3. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad, caracterizando las distintas



fases de la cata de vinos y otras bebidas.

- b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan al proceso de cata.
- c) Se han utilizado los equipos y útiles de cata relacionándolos con su funcionalidad.
- d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su base fisiológica, relacionándolos con las sensaciones organolépticas percibidas.
- e) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.
- f) Se han seleccionado, por medio del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.

4. Diseña itinerarios, visitas y otros servicios analizando la información y aplicando la metodología de cada proceso, con especial referencia al ámbito de Castilla y León.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los componentes de la oferta de enoturismo en un ámbito territorial y temporal determinados.
- b) Se han diseñado itinerarios, rutas y visitas a zonas vitivinícolas, caracterizando los diversos métodos y fases y justificando su viabilidad.
- c) Se han identificado las posibles dificultades para personas con discapacidad o necesidades específicas contemplando acciones especiales de acompañamiento y asistencia.
- d) Se ha adaptado la información y oferta de servicios al perfil del usuario.
- e) Se ha caracterizado la intermediación habitual del guía con prestatarios de los recursos y servicios de enoturismo.

Contenidos:

1. Selección de vinos en actividades ligadas al enoturismo.

- a) Factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.
- b) Concepto de enoturismo. Actividades vinculadas a la cultura del vino.
- c) Conceptos ligados a la vitivinicultura enfocados al público en general. Variedades de uvas y tipos de vino. Principales procesos de producción de uva y vinificación.
- d) Geografía vinícola y vitícola nacional y regional. Principales figuras de calidad.
- e) Las denominaciones de origen. Tipos de uvas y vinos más representativos. Denominaciones de origen y otras figuras de calidad en Castilla y León.
- f) La oferta comercial y enoturística de una empresa.

2. Diseño de la oferta de vinos y bebidas en actividades de enoturismo.

- a) Factores económicos y culturales que determinan la oferta de vinos. Nuevas tendencias de consumo.
- b) El acompañamiento, asistencia e información ligados al enoturismo. La gestión de eventos vinculada a los vinos.
- c) Elaboración y diseño de productos turísticos sostenibles vinculados a la cultura del vino.
- d) Descripciones de los vinos asociados a las rutas enoturísticas enfocadas al público en general.
- e) Factores y criterios a tener en cuenta para la adecuación de vinos y alimentos.
- f) Elaboración de la carta de vinos en una oferta enoturística. Características de formatos, estructuras, información, redacción, precios, etc. Adecuación a los gustos y requerimientos del consumidor.

3. Realización de catas de vinos y otras bebidas.

- a) Catas. Definición. Tipos. Caracterización y secuenciación de las distintas fases de la



cata. Terminología específica de la cata de vinos y otras bebidas.

- b) Condicionantes externos que afectan al proceso de cata.
- c) Sala, equipos y útiles de cata. Definición, característica y tipos. Puesta a punto y control.
- d) Sentidos utilizados en la cata y su base fisiológica. Sensaciones organolépticas: percepción e identificación. Valoración de productos en la cata.
- e) Fichas de cata. Datos y su cumplimentación. Fichas específicas de los diferentes productos.
- f) La oferta comercial de vinos en la empresa. Selección por medio del análisis sensorial. Factores socioculturales y económicos.

4. Diseño de itinerarios, visitas y otros servicios.

- a) Diseño y programación de una oferta de enoturismo. Tipos de servicios. Metodología. Fases. Los ámbitos territorial y temporal.
- b) Diseño de itinerarios, rutas y visitas a zonas vitivinícolas. Análisis de viabilidad comercial, técnica y ambiental del itinerario, ruta o visita diseñada. Principales rutas en Castilla y León.
- c) Accesibilidad a los recursos enoturísticos. Acompañamiento y asistencia a personas con discapacidad o necesidades específicas. Adaptación a distintos perfiles de usuarios y/o servicios.
- d) Adaptación de la oferta y la información enoturísticas a distintos perfiles de usuarios y/o servicios. Responsabilidades contractuales. Documentación asociada a los servicios de asistencia y guía.
- e) La intermediación del guía con las empresas prestatarias de los recursos y servicios de enoturismo y con los usuarios del servicio. Pautas de acompañamiento y de transmisión de la información.

Especialidades del profesorado:

- Cuerpo/s: 0511/0590 Catedráticos/Profesores de enseñanza secundaria - Especialidad: 116 - Procesos en la industria alimentaria.
- Cuerpo/s: 0590/0591 Profesores de enseñanza secundaria/Profesores técnicos de formación profesional (a extinguir) - Especialidad: 214 - Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
- Para la impartición del módulo optativo «Enoturismo (GS)» en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se exigirán las mismas condiciones de formación inicial que para impartir cualquiera de los módulos que incluyan estándares de competencia adscritos a la misma familia profesional que el correspondiente título.