Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

ESCANCIADOR DE SIDRA

Mayo 2025

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ESCANCIADOR DE SIDRA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR23
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Aprender la técnica del escanciado de sidra natural desde botella siguiendo los cánones marcados por la profesión. Conocimientos básicos sobre el producto que permitan su compresión y explicación. Aprender a desarrollar las tareas de aprovisionamiento y resposición de esta bebida, así como su rotación y tratamiento para un correcto servicio.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	LA SIDRA Y LA MANZANA DE ASTURIAS	40 horas
Módulo 2	SERVICIO Y CUIDADO DE LA SIDRA.	40 horas
Módulo 3	ESCANCIADO DE LA SIDRA	120 horas
Módulo 4	DERIVADOS DE LA SIDRA	40 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	240 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de la comunicación lingüistica suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: No se requiere
Experiencia profesional mínima requerida	Acreditar al menos 3 años de experiencia en el desarrollo de la labor de escanciador de sidra en negocios de hostelería donde se escancie sidra natural asturiana tanto desde botella como desde tonel
Competencia docente	Cumplir, cómo mínimo, con alguno de los siguientes requisitos: • Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente. • Formación en metodología didáctica de al menos 50 horas. • Acreditar una experiencia docente de al menos 1 año como docente de cursos vinculados al servicio de sidra.

Justificación de las prescripciones de formadores y tutores
Certificado de aprovechamiento de curso de al menos 50 horas de duración sobre "Metodología Didáctica" Certificado o certificados de empresa en los que se acredite que ha desarrollado labores docentes vinculadas al servicio de la sidra con una duración total de al menos un (1) año.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m²	2.0 m² / participante
AULA PRÁCTICA	50.0 m²	3.0 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.
AULA PRÁCTICA	• Botellas de sidra. • Vasos de sidra. • Toneles con espichero/espicheros sin tonel. • Recipientes para ejercer el escanciado (tipo barril o no me "chisques"). • Cajas de sidra para funciones de vacío. • Enfriador de sidra. • Barra mostrador con botelleros. • Fregadero. • Máquina lavavajillas.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 5000 CAMAREROS Y COCINEROS PROPIETARIOS
- 5120 CAMAREROS ASALARIADOS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LA SIDRA Y LA MANZANA DE ASTURIAS

OBJETIVO

Conocer la manzana, su historia, especialmente la manzana asturiana, su elaboración, los tipos de sidra y las marcas de calidad que hoy en día le da valor y reconocimiento.

DURACIÓN:

40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

Definición de las características de la manzana y, especialmente, la manzana asturiana.

- Variedades de manzana de sidra.
- La manzana asturiana.

Conocimiento de la sidra y su historia en Asturias.

- Etapas históricas en Asturias.
- Conocimiento de la sidra.

Conocer el proceso de elaboración de la sidra.

- Áreas, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la elaboración y conservación de la sidra.
- Depósitos de maduración.
- Depósitos de fermentación.
- Depósitos de conservación.
- Máquinas de embotellado.
- Procesos de preparación y presentación de los diferentes tipos de sidra.
- Recogida de manzana.
- Mayado.
- Macerado.
- Apretado.
- Cortado.
- Almacenaje y rellenado.
- Fermentación.
- Trasiego.
- Embotellado.

Marcas de calidad de la sidra.

- Proceso de elaboración de las marcas de calidad.
- Certificaciones de origen y normas de calidad.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Respeto de la normativa de seguridad alimentaria.

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de sidra.
- Muestra de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SERVICIO Y CUIDADO DE LA SIDRA.

OBJETIVO

Conocer como debe ser tratada y cuidada la sidra para su servicio, los modos de conservación según la tipología de la bebida, sus especialidades y los maridajes que se pueden realizar con alimentos muy variados.

DURACIÓN:

40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

Reconocer el tratamiento y la conservación más adecuada para el tipo de sidra, conociendo sus características y la singularidad de cada tipo de sidra.

- Definición y características: saber qué es la sidra natural, su proceso de elaboración (cosecha de manzana, mallado, fermentación y trasiegos) y por qué se diferencia de otras sidras y bebidas.
- Tipos y variedades: conocer las diferentes variedades de manzanas utilizadas y cómo influyen en el sabor final.
- Cualidades organolépticas: identificar los atributos de una buena sidra (color, aroma, burbuja natural o "espuma de carbónico endógeno", sabor) y los posible defectos.
- Temperatura ideal: entender por qué la sidra debe servirse a una temperatura específica (generalmente entre 12 y 14 grados) para apreciar sus cuallidades.

El vaso: "el culete" o vaso de sidra.

- Características y forma: conocer el vaso tradicional de sidra (ancho, fino y de cristal liso) y su función en el escanciado.
- Importancia del "culín": entender por qué se escancia una pequeña cantidad ("culín") y se consume de una vez dejando el resto para el siguiente escanciado.

Servicio de la sidra en mesa: temperatura, cadencia, ritmo y el vaso.

- Saber cuál es la temperatura de servicio de la sidra. Conocer las formas de servicio en mesa según el tipo de sidra y forma de producción.
- Distinguir la cadencia y el ritmo de servicio de sidra.
- Diferencia el vaso de sidra.
- Utilizar el vaso de sidra según el tipo y la zona de producción de la bebida.

Servicio de la sidra en bruto.

- Saber cuál es la temperatura de servicio de la sidra brut.

- Conocer las formas de servicio en mesa de la sidra brut.
- Utilizar los elementos más adecuados para el servicio de esta bebida.

Maridajes con sidra.

- Diferencia con qué alimentos marida la sidra y con cuáles no.
- Conocer el concepto de maridaje.

Habilidades de gestión, personales y sociales

-

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: ESCANCIADO DE LA SIDRA

OBJETIVO

Conocer cómo debe ser servidala sidra descubriendo tanto la técnica como el por qué tras este ritual quehace única a la sidra asturiana

DURACIÓN:

120 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

1. El propósito del escanciado

- **"Romper" la sidra:** Saber que el escanciado busca romper la sidra contra el vaso para que libere su carbónico natural, volatilicen los aromas y se airee, potenciando sus cualidades organolépticas.
- **Oxigenación**: Comprender cómo la oxigenación mejora el sabor y reduce la acidez

2**. La Posición y Sujeción de la Botella**

- **Distancia y altura**: Dominar la distancia correcta entre la botella y el vaso (aproximadamente 60-90 cm o "un brazo estirado") y la altura ideal para un buen impacto.
- **Ángulo de la botella**: Mantener la botella ligeramente inclinada para que el chorro salga recto y sin interrupciones.
- **Agarre seguro:** Sujetar la botella con firmeza, generalmente con la mano derecha (si eres diestro), utilizando el pulgar en el culote y los otros dedos alrededor del cuello.

3. La Posición y Sujeción del Vaso

- **Inclinación**: Inclinar el vaso ligeramente para que el chorro de sidra impacte en la pared interna y no en el fondo directamente, facilitando la oxigenación y la formación del "pegue" (espuma).
- **Agarre seguro**: Sujetar el vaso con la mano izquierda (si eres diestro), con el pulgar en el borde inferior y los demás dedos por debajo, garantizando estabilidad.

4. El Chorro y el "Pegue"

- **Chorro fino y continuo**: Lograr un chorro constante, fino y sin goteos, que impacte en el punto exacto del vaso.
- **Generación de "pegue"**: Observar la formación de la burbuja y la espuma característica (el "pegue"), indicativo de un buen escanciado.
- **Control del "culín"**: Medir la cantidad adecuada de sidra a escanciar en cada "culín" para que pueda ser consumido de una vez.

5. La Destreza y Coordinación

- **Movimiento fluido**: Realizar el movimiento de forma natural y coordinada entre ambas manos, sin rigidez.
- **Limpieza**: Evitar salpicaduras y goteos excesivos, manteniendo la limpieza durante el proceso.
- **Rapidez y eficiencia**: Escanciar de forma ágil y eficaz, especialmente en ambientes con mucha demanda.

Habilidades de gestión, personales y sociales

1. Gestión delTiempo:

· **Rapidez yfluidez**: Saber escanciar de forma ágil para no generar esperas, especialmente en momentos de alta demanda en una sidrería.

· **Optimizaciónde recursos**: Ser eficiente con el uso de la sidra, evitando desperdicios alescanciar la cantidad justa en cada "culín" y al gestionar lasbotellas abiertas.

2. Gestión delEspacio:

· **Concienciaespacial**: Mantener la distancia adecuada entre la botella y el vaso, y serconsciente del entorno para evitar accidentes o salpicaduras a otros comensales.

· **Orden ylimpieza**: Mantener el área de escanciado limpia y ordenada, minimizando losgoteos y recogiendo los vasos vacíos o los restos.

3. Gestión de laCalidad:

· **Mantenimientode la sidra:** Asegurarse de que la sidra se almacena y sirve a latemperatura correcta para garantizar su calidad organoléptica.

· **Atenciónal detalle**: Observar la sidra al escanciarla (el "pegue", elchorro, la burbuja) para detectar cualquier anomalía y asegurar que se estásirviendo en su mejor estado.

4. Gestión deRecursos (si es profesional):

· Inventario básico: En un entorno profesional,saber cuándo se necesita reponer el stock de sidra y vasos.

· Manejo de utensilios: Utilizar y manteneradecuadamente los útiles de escanciado (abridor, etc.).

HabilidadesPersonales

1. Precisión yCoordinación:

· **Controlmotor fino**: La capacidad de ejecutar movimientos exactos y coordinadosentre ambas manos y brazos para lograr un chorro perfecto y un impacto preciso.

· **Equilibrio**:Mantener una postura estable durante el escanciado, incluso con el brazoextendido.

2. Concentración yEnfoque:

· **Atenciónplena**: Mantener la mirada fija en el punto de impacto y estar completamentepresente en el acto de escanciar.

· **Reducciónde distracciones**: Poder realizar el escanciado de forma efectiva incluso enambientes ruidosos o concurridos.

3. Destreza yHabilidad Manual:

· **Agilidad:**La facilidad para manipular la botella y el vaso con soltura.

· **Memoriamuscular**: Desarrollar la capacidad de realizar el movimiento de formaautomática y fluida después de la práctica repetida.

4. Paciencia yPersistencia:

· **Aprendizajecontinuo**: El escanciado es una habilidad que se perfecciona con lapráctica. La paciencia para entrenar y la persistencia para mejorar son clave.
· **Resiliencia**:No desanimarse ante los errores iniciales y seguir intentando hasta dominar latécnica.

5. Perfeccionismo(saludable):

· **Búsquedade la excelencia**: El deseo de conseguir el "culín" perfecto, conel espalme ideal y la cantidad justa.

6. Sentido Estético:

· Elegancia del movimiento: La búsqueda de laarmonía y la belleza en el acto de escanciar, que a menudo se convierte en unespectáculo.

Habilidades Sociales

1. Comunicación:

· **Claridady amabilidad**: Si se explica el proceso o se interactúa con los clientes,hacerlo de forma clara y con una actitud acogedora.
· **Escuchaactiva**: Estar atento a las preguntas o comentarios de quienes observan ovan a beber.

2. Servicio alCliente:

· **Actitudde servicio**: Escanciar con una sonrisa, mostrando disposición y amabilidad.
· **Generaciónde ambiente**: Contribuir a crear un ambiente agradable y festivo en torno ala sidra.

3. Sociabilidad yConvivencia:

· **Fomentodel diálogo**: El acto de escanciar a menudo inicia conversaciones y fomentala interacción entre las personas que comparten la botella.
· **Creaciónde comunidad**: La sidra es un elemento central de la cultura asturiana y suconsumo compartido fortalece los lazos sociales.
· **Compartirla tradición**: Transmitir el conocimiento y el valor cultural del escanciadoa otros, sean locales o visitantes.

4. Adaptabilidad:

· **Adaptacióna diferentes entornos**: Poder escanciar en diversos lugares (sidrerías,fiestas, eventos, en casa de amigos), ajustando la técnica si es necesario.
· **Atencióna las necesidades**: Ser consciente si alguien necesita ayuda para beber, osi se prefiere una cantidad específica de sidra.

5. Disposición aEnseñar:

Paciencia didáctica: Estar dispuesto a mostrar a otros cómo se escancia, compartiendo elconocimiento de la tradición.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: DERIVADOS DE LA SIDRA

OBJETIVO

Conocer otros productos elaborados a partir de la sidraasturiana o de mostos derivados del prensado de la manzana.

DURACIÓN:

40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

1. Tipos de Derivadosde la Sidra y la Manzana
Clasificacióngeneral: Conocer las principales categorías de derivados:
· **Bebidas**:Además de la sidra natural de escanciado, existen otras sidras con diferentesperfiles (espumosas, de hielo, sin alcohol, de mesa, etc.).
· **Alimentos**:Productos elaborados a partir de la manzana o la sidra.
· **Licores ydestilados**: Bebidas de mayor graduación alcohólica.
· **Otrosusos**: Subproductos o usos no directamente alimentarios.
Procesos deelaboración: Entender los principios básicos de cómo se transforma la sidrao la manzana en cada derivado (fermentación secundaria, destilación, reducción,etc.).
Regulaciones ydenominaciones: Conocer si existen Denominaciones de Origen Protegidas(DOP) u otras regulaciones para ciertos derivados (por ejemplo, el vinagre desidra).
2. CaracterísticasOrganolépticas de los Derivados
Sidras espumosas(Brut, Semiseca, Dulce):
· **Proceso**:Segunda fermentación en botella (método tradicional/champenoise) o en depósito(método Charmat).
· **Características**:Burbuja fina y persistente, aromas más complejos (levadura, panadería), acidezequilibrada, dulzor variable según el tipo.
· **Maridaje**:Saber con qué platos combinan mejor (aperitivos, postres, etc.).
Sidra de hielo:
· **Proceso**:Concentración de azúcares y aromas por congelación del mosto de manzana antes odurante la fermentación.
· **Características**:Muy dulce, alta acidez, aromas intensos a manzana asada, miel, frutos secos.Graduación alcohólica más alta que la sidra natural.
· **Maridaje**:Ideal para postres, quesos azules o foie.
Sidra sin alcohol:
· **Proceso**:Desalcoholización de la sidra o fermentación controlada para evitar laproducción de alcohol.
· **Características**:Conserva el sabor y aromas de la manzana, pero sin alcohol.
· **Uso**:Alternativa refrescante para todas las edades o para quienes no beben alcohol.
Vinagre de sidra:
· **Proceso**:Fermentación acética de la sidra, donde bacterias transforman el alcohol enácido acético.
· **Características**:Acidez marcada, aromas frutales y avinagrados, color ámbar. Puede ser con o sin"madre".
· **Usos**:Aderezo para ensaladas, marinados, conservas, e incluso propiedadesbeneficiosas para la salud.
Aguardiente de sidra/ Brandy de manzana:

· **Proceso**:Destilación de la sidra. Puede envejecerse en barrica.
· **Características**:Alta graduación alcohólica, aromas a manzana concentrados, notas de madera sitiene crianza.
· **Usos**:Digestivo, cócteles.

Zumo de manzana:
· **Proceso**:Prensado de manzanas frescas y pasteurización.
· **Características**:Sabor dulce y fresco a manzana, sin alcohol.
· **Uso**:Bebida refrescante, base para cócteles.

Mermeladas, jaleas,dulces de manzana:
· **Proceso**:Cocción de la manzana con azúcar.
· **Características**:Textura y dulzor variables, sabor concentrado a manzana.
· **Usos**:Desayunos, postres, acompañamiento de quesos.

Otros (licores demanzana, vermouth de sidra, etc.):
· Conocer su existencia y aplicaciones básicas.

3. Usos y Maridajes

Versatilidadculinaria: Entender cómo los diferentes derivados de la sidra puedenintegrarse en la gastronomía, desde aperitivos hasta postres.

Beneficios para lasalud: Conocimiento básico sobre las propiedades atribuidas al vinagre desidra o al zumo de manzana.

Cultura y tradición:Valorar cómo estos productos forman parte de la identidad cultural de lasregiones sidreras.

Capacidades Prácticas

1. Degustación yApreciación
· **Cata desidras espumosas y de hielo**: Aprender a servir en copa adecuada (tipoflauta o tulipa), observar la burbuja, apreciar los aromas y sabores.
· **Cata devinagres**: Evaluar su acidez, aromas y equilibrio.
· **Identificaciónde calidades**: Distinguir entre productos de alta calidad y otros de menornivel, basándose en sus características organolépticas.

2. Servicio yAlmacenamiento
· **Temperaturade servicio**: Conocer la temperatura ideal para cada derivado (por ejemplo,sidra de hielo fría, sidra espumosa fresca).
· **Copas yutensilios**: Utilizar la cristalería adecuada para potenciar la experienciade cata de cada producto.
· **Almacenamiento**:Saber cómo almacenar correctamente cada derivado para preservar sus cualidades(lugares frescos y oscuros, botellas en vertical u horizontal según el tipo).

3. AplicaciónCulinaria
· **Uso delvinagre de sidra:** Aplicarlo correctamente en la cocina (aliños, desglasados, marinados).
· **Integraciónde la sidra de hielo**: Utilizarla en postres o como acompañamiento.
· **Recetascon manzana**: Si aplica, usar mermeladas o zumos en la elaboración deplatos.

4. Comunicación yDivulgación
· **Explicarlos derivados:** Ser capaz de describir los diferentes productos, suscaracterísticas y usos a otras personas.
· **Recomendar:**Aconsejar sobre qué derivado es más adecuado para una ocasión o preferencia.

Habilidades de gestión, personales y sociales

Habilidades deGestión

1. Gestión deInventario y Almacenamiento:
· **Controlde Stock**: Saber qué derivados tienes, en qué cantidad y cuándo caducan oalcanzan su punto óptimo de consumo.
· **CondicionesÓptimas**: Entender y aplicar las condiciones de almacenamiento específicaspara cada tipo de derivado (temperatura para sidras espumosas,

humedad paraenvejecimiento de aguardientes, protección de la luz para zumos y vinagres).

· **Rotaciónde Producto**: Implementar sistemas FIFO (First In, First Out) para asegurarque los productos más antiguos se utilicen primero y minimizar pérdidas.

2. Gestión de laCalidad:

· **Controlde Calidad**: Ser capaz de identificar defectos en los productos (oxidaciónen vinagre, burbuja incorrecta en espumosos, sabores extraños).

· **Trazabilidad**:Si eres productor o distribuidor, llevar un registro del origen de las materiasprimas y los lotes de producción.

· **CumplimientoNormativo**: Conocer y adherirse a lasregulaciones sanitarias y de etiquetado para alimentos y bebidas.

3. Gestión Financiera(si aplica):

· **Costos**:Entender los costos de producción o adquisición de cada derivado.

· **Precios**:Establecer precios justos y competitivos si se venden.

· **Rentabilidad**:Evaluar qué derivados son más rentables o tienen mayor demanda.

HabilidadesPersonales

1. Curiosidad yAprendizaje Continuo:

· **Investigación**:Mantenerse al día sobre las nuevas tendencias, técnicas de elaboración y usosde los derivados de la sidra.

· **Experimentación**:Estar abierto a probar nuevos productos y explorar combinaciones.

2. Paladar Refinado yMemoria Sensorial:

· **DiscriminaciónSensorial**: Desarrollar la capacidad de diferenciar matices de sabor, aromay textura entre los distintos derivados (p.ej., la dulzura de una sidra dehielo vs. una espumosa dulce).

· **Apreciación**:Disfrutar y valorar las complejidades de cada producto.

3. Atención alDetalle:

· **Observación**:Notar pequeñas diferencias en el color, la viscosidad, la formación de burbujaso el aroma, que pueden indicar calidad o defectos.

· **Precisión**:Al medir ingredientes en recetas que usan derivados, o al servir.

4. Creatividad:

· **InnovaciónCulinaria**: Idear nuevas formas de incorporar los derivados en la cocina(recetas con vinagre, cócteles con aguardiente de sidra).

· **MaridajesOriginales**: Explorar combinaciones inesperadas con alimentos.

5. Paciencia:

· **Maduración**:Entender que algunos derivados (vinagres, aguardientes añejos) mejoran con eltiempo y que su proceso de elaboración puede ser lento.

· **Perfeccionamiento**:La elaboración de derivados complejos requiere práctica y paciencia paradominar las técnicas.

Habilidades Sociales

1. ComunicaciónEfectiva:

· **CapacidadDidáctica**: Explicar de forma clara y atractiva las características, elaboración y usos de los derivados de la sidra a diferentes públicos(expertos, curiosos, turistas).

· **Narración(Storytelling):** Contar la historia detrás de un producto o de la tradiciónde la sidra para hacerlo más interesante y memorable.

· **EscuchaActiva**: Prestar atención a las preguntas, preferencias o comentarios de losdemás para adaptar la información o la recomendación.

2. Servicio alCliente :

· **Amabilidad**:Ofrecer una experiencia positiva al cliente o invitado.

· **Asesoramiento**:Guiar a los consumidores en la elección del derivado adecuado para sus gustos onecesidades.

· **Creaciónde Ambiente**: Contribuir a un entorno acogedor donde se disfruten losproductos.

3. Networking yColaboración:

· **Conexiones**:Establecer relaciones con productores, distribuidores, chefs, sumilleres yotros entusiastas para aprender y expandir el conocimiento.

· **Trabajoen Equipo:** Colaborar en eventos, ferias o proyectos conjuntos para promoverla sidra y sus derivados.

4. Habilidades deVentas y Marketing :

· **Persuasión**:Presentar los beneficios y el valor de los derivados de la sidra de maneraconvincente.

· **Conocimientodel Mercado**: Entender las tendencias de consumo y las preferencias delpúblico.

· **Promoción**:Utilizar diferentes canales para dar a conocer los productos.

5. Respeto Cultural:

· **Valoraciónde la Tradición**: Entender y respetar el contexto cultural y la historia dela sidra y sus derivados en Asturias.

· **Autenticidad**:Representar los productos de manera fiel a su origen y calidad.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.

Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.

La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.

Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en el escanciado tradicional y en el escanciado desde espichero.La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán

obtener apto en ambas pruebas