

Código: 27041

Unidad Formativa:

MF1048_2 - Servicio de vinos

Módulo: MF0257_1 - SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

Certificado de Profesionalidad:

HOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BARHOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍAHOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:


Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Tel.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar con solvencia las tareas profesionales de selección, conservación, servicio y puesta en valor del vino en establecimientos de restauración y comercio especializado, y se dirige a personas con conocimientos previos que desean consolidar un perfil técnico de nivel intermedio. A lo largo del recorrido se estudia el origen y la elaboración del vino, desde la vid y la uva hasta la fermentación, la crianza y los vinos espumosos, junto con las zonas vinícolas, las denominaciones de origen y el vocabulario técnico que explican su diversidad. La vertiente práctica ocupa un lugar central, ya que el alumnado aprende a organizar el servicio, abrir y decantar botellas y realizar catas con método, reconociendo aromas, sabores, alteraciones y defectos. También se trabaja el aprovisionamiento, el almacenamiento y la conservación de los vinos, la gestión de existencias mediante registros e inventarios, la confección de cartas con criterios de precio y rotación, y el maridaje con distintos alimentos. Al finalizar, el alumnado será capaz de seleccionar, conservar, servir y presentar vinos con criterio profesional, elaborar cartas equilibradas y proponer maridajes adecuados, argumentando sus decisiones con un vocabulario técnico correcto.

Contenidos

Módulo 1: La vid, la uva y su recorrido histórico
1.1 - Evolución histórica del cultivo de la vid y del vino
1.2 - La vid: ciclo vegetativo y variedades principales
1.3 - Composición de la uva y factores de calidad
1.4 - Maduración, vendimia y selección de la uva
1.5 - Vocabulario básico de la vid y de la uva
Resumen del módulo 1
Módulo 2: La fermentación y los tipos de vino
2.1 - La fermentación alcohólica y su desarrollo
2.2 - Composición y evolución del vino
2.3 - Criterios de clasificación de los vinos
2.4 - Principales tipos de vino y sus características
2.5 - Vocabulario de la fermentación y de las tipologías
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Elaboración, crianza y vinos espumosos
3.1 - El proceso general de elaboración del vino
3.2 - La crianza en barrica y en botella
3.3 - Elaboración de los vinos espumosos
3.4 - Tipos de espumosos y sus características
3.5 - Prácticas de elaboración y perfil del vino
3.6 - Vocabulario de la elaboración y de la crianza
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Zonas vinícolas, denominaciones de origen y léxico del vino
4.1 - Principales zonas vinícolas de España
4.2 - Zonas vinícolas internacionales de referencia
4.3 - Las denominaciones de origen y su función
4.4 - El INDO y su relación con las denominaciones de origen
4.5 - Vocabulario específico del vino
Resumen del módulo 4
Módulo 5: El servicio de vinos: modalidades, normas y utensilios
5.1 - Tipos de servicio y sus contextos de aplicación
5.2 - Normas generales y protocolo de servicio
5.3 - Temperatura y preparación previa del vino
5.4 - Abertura de botellas de vino
5.5 - La decantación: objetivo y técnica
5.6 - Tipos, características y función de copas, decantadores y útiles
Resumen del módulo 5
Módulo 6: La cata de vinos: método, equipamiento y fases
6.1 - Definición y metodología de la cata
6.2 - Equipamiento y útiles de cata
6.3 - Técnicas y elementos clave de la cata
6.4 - Fases de la cata
6.5 - Condiciones del entorno y del catador

Resumen del módulo 6
Módulo 7: El análisis sensorial del vino
7.1 - El olfato y los olores del vino
7.2 - El gusto y los cuatro sabores elementales
7.3 - Equilibrio entre aromas y sabores
7.4 - La vía retronasal
7.5 - Persistencia, intensidad y complejidad del vino
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Defectos del vino y fichas de cata
8.1 - Alteraciones y defectos del vino
8.2 - Detección y causas de los defectos
8.3 - Fichas de cata: estructura y contenido
8.4 - Puntuación de las fichas de cata
8.5 - Vocabulario específico de la cata
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Aprovisionamiento, recepción y calidad de los vinos
9.1 - El aprovisionamiento externo y la elección de proveedores
9.2 - Controles de calidad de los productos
9.3 - La importancia del transporte en la calidad
9.4 - Defectos de los productos y diagnóstico de causas
9.5 - La recepción de los vinos
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Almacenamiento, conservación y control de existencias
10.1 - Sistemas de almacenamiento de vinos
10.2 - La bodega: organización y condiciones
10.3 - La bodeguilla o cava del día
10.4 - La conservación del vino
10.5 - Métodos de rotación de vinos
10.6 - Registros documentales: vales de pedido y fichas de existencias
10.7 - Métodos manuales e informatizados de inventarios y stocks
Resumen del módulo 10
Módulo 11: Las cartas de vinos: diseño, precios y rotación
11.1 - La confección de una carta de vinos: normas básicas
11.2 - Composición de las cartas de vinos
11.3 - Tipologías y categorías de cartas de vinos
11.4 - Diseño gráfico de cartas de vinos
11.5 - Política de precios
11.6 - La rotación de los vinos en la carta
11.7 - Las sugerencias de vinos
Resumen del módulo 11
Módulo 12: El maridaje y la armonización con los alimentos
12.1 - Definición e importancia del maridaje
12.2 - Criterios de armonización de vinos y alimentos
12.3 - Las combinaciones más frecuentes
12.4 - Los enemigos del maridaje
12.5 - El maridaje en la carta y en el servicio
Resumen del módulo 12