

Gestión de bodegas en restauración



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.
- Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía.
- Gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento.
- Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.
- Controlar los consumos de bebidas y dirigir la formalización y control de los inventarios de las mismas, prestando asistencia técnica y operativa, de modo que se puedan realizar el seguimiento de los costes y las existencias de la bodega.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. La bodega en restauración.

- 1.1 Tipología de bodegas. Características.
 - 1.1.1 Las bodegas subterráneas.
 - 1.1.2 Bodegas de obra y bodegas de paneles
- 1.2 Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
 - 1.2.1 La ubicación de las bodegas.
 - 1.2.2 Diseño y dotación interior.
 - 1.2.3 Accesibilidad.
- 1.3 Condiciones ambientales de las bodegas.
 - 1.3.1 Temperatura, higrometría y ventilación.
 - 1.3.2 Iluminación y seguridad.
- 1.4 Equipamientos.
- 1.5 Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
- 1.6 Presupuestos básicos de bodegas.

Unidad didáctica 2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.

- 2.1 La evolución del vino como producto vivo.
- 2.2 La añada en las etiquetas.
- 2.3 Ciclos de vida del vino:
 - 2.3.1 Según proceso de elaboración, zona y estilo.

- 2.3.2 Según las condiciones ambientales.
- 2.4 La maduración del vino en la botella.
 - 2.4.1 Según el estilo del vino.
 - 2.4.2 En función de las condiciones ambientales.
- 2.5 La madurez de los vinos de mercado.
 - 2.5.1 Vinos de mercado maduros.
 - 2.5.2 Vinos de mercado inmaduros.
- 2.6 El vino como inversión.
- 2.7 El momento óptimo de consumo.
 - 2.7.1 Las alteraciones de los vinos
 - 2.7.2 Contenido.
 - 2.7.3 Continente.
- 2.8 Posición idónea de las botellas.
- 2.9 Los tapones
 - 2.9.1 El corcho. Natural. Aglomerado.
 - 2.9.2 Otros tapones sintéticos.
 - 2.9.3 El tapón de rosca.
 - 2.9.4 Importancia del corcho o tapón en la conservación.

Unidad didáctica 3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas.

- 3.1 La cerveza y su evolución.
- 3.2 Ciclos de vida de la cerveza:
 - 3.2.1 Según el proceso de elaboración, y el estilo.
 - 3.2.2 Según las condiciones ambientales.
- 3.3 La cerveza de guarda.
- 3.4 La fecha de consumo preferente.
- 3.5 La sidra y su evolución.
- 3.6 Evolución de las bebidas espirituosas.
- 3.7 La madurez de las bebidas espirituosas.

Unidad didáctica 4. Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.

- 4.1 Métodos de compra:
 - 4.1.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
 - 4.1.2 Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
- 4.2 Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- 4.3 Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- 4.4 La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
- 4.5 Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
- 4.6 La bodeguilla o cava del día.
- 4.7 Métodos de rotación de vinos.
- 4.8 Presentación y comercialización de los vinos.
- 4.9 Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
- 4.10 Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

Unidad didáctica 5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración.

- 5.1 Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
- 5.2 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
- 5.3 Los inventarios
 - 5.3.1 Tipos.
 - 5.3.2 Sistemas de control de inventarios.
- 5.4 Los stocks
 - 5.4.1 Clasificación por tipos de bebidas.

5.4.2 Control de consumo.
5.5 Elaboración de informes.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.