

## Servicio de vinos



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 90 h

**Precio:** 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

- Definir cartas sencillas de vinos de modo que resulten atractivas para la clientela, potencien su venta y se adecuen a la oferta gastronómica del establecimiento.
- Realizar el aprovisionamiento de vinos de consumo habitual para la bodega, en función de las características de la demanda, controlando sus existencias y consiguiendo las condiciones óptimas de conservación.
- Realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día, para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento de los vinos.
- Ofertar vinos, informando a los clientes sobre su idoneidad en función del menú elegido o degustado y tiempo, estación o momento del día, para satisfacer las expectativas de la clientela y conseguir los objetivos económicos del establecimiento.
- Servir vinos de acuerdo con los tipos y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas de cata.

## CONTENIDOS

### Unidad didáctica 1. Elaboración del vino

- 1.1 La vid a través de la historia.
- 1.2 La uva y sus componentes.
- 1.3 Fermentación de la uva y composición del vino.
- 1.4 Tipos de vino y características principales.
- 1.5 Elaboración y crianza del vino:
  - 1.5.1 Extracción del mosto.
  - 1.5.2 Vinificación del vino blanco.
  - 1.5.3 Vinificación del rosado.
  - 1.5.4 Vinificación del tinto.
  - 1.5.5 Diferencias entre blancos y tintos.
  - 1.5.6 Crianza de los Vinos. Las añadas.
  - 1.5.7 Los Vinos Generosos:
    - 1.5.7.1 Finos.
    - 1.5.7.2 Manzanillas.
    - 1.5.7.3 Amontillados.
    - 1.5.7.4 Olorosos.
    - 1.5.7.5 Dulces.

- 1.5.8 Los Vinos Espumosos:
  - 1.5.8.1 El Cava.
  - 1.5.8.2 El Champagne.
- 1.6 Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
- 1.7 Las Denominaciones de Origen. El INDO.
- 1.8 Vocabulario específico del vino.

## **Unidad didáctica 2. El Servicio de Vinos**

- 2.1 Tipos de servicio:
  - 2.1.1 Características.
  - 2.1.2 Ventajas.
  - 2.1.3 Inconvenientes.
- 2.2 Normas generales de servicio.
- 2.3 Abertura de botellas de vino.
- 2.4 La decantación: objetivo y técnica.
- 2.5 Tipos, características y función de:
  - 2.5.1 Botellas.
  - 2.5.2 Corchos.
  - 2.5.3 Etiquetas.
  - 2.5.4 Cápsulas.

## **Unidad didáctica 3. La Cata de vinos**

- 3.1 Definición y metodología de la cata de vinos.
- 3.2 Equipamientos y útiles de la cata.
- 3.3 Técnicas y elementos importantes de la cata:
- 3.4 Copas.
  - 3.4.1 Locales.
  - 3.4.2 Condiciones ambientales.
  - 3.4.3 Temperaturas óptimas para su degustación.
- 3.5 Fases de la cata:
  - 3.5.1 Visual.
  - 3.5.2 Olfativa.
- 3.6 El olfato y los olores del vino:
  - 3.6.1 El bouquet.
  - 3.6.2 Los aromas primarios.
  - 3.6.3 Los aromas secundarios.
  - 3.6.4 Los aromas terciarios.
- 3.7 El gusto y los cuatro sabores elementales:
  - 3.7.1 Dulce.
  - 3.7.2 Ácido.
  - 3.7.3 Amargo.
  - 3.7.4 Salado.
- 3.8 Equilibrio entre aromas y sabores.
- 3.9 La vía retronasal.
- 3.10 Alteraciones y defectos del vino.
- 3.11 Fichas de cata: estructura y contenido.
- 3.12 Puntuación de las fichas de cata.
- 3.13 Vocabulario específico de la cata.

## **Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos**

- 4.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- 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.
- 4.5 Sistema de almacenamiento de vinos.
- 4.6 La bodega:
  - 4.6.1 Tipos.
  - 4.6.2 Dimensiones.
  - 4.6.3 Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
  - 4.6.4 Materiales de construcción.
- 4.7 La bodeguilla o cava del día.
- 4.8 La conservación del vino:
  - 4.8.1 La importancia del corcho o tapón.
  - 4.8.2 Posición de las botellas.
- 4.9 Métodos de rotación de vinos.
- 4.10 Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- 4.11 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

#### **Unidad didáctica 5. Cartas de Vinos**

- 5.1 La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- 5.2 Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- 5.3 Diseño gráfico de cartas de vinos.
- 5.4 Política de precios.
- 5.5 La rotación de los vinos en la carta:
  - 5.5.1 Popularidad.
  - 5.5.2 Rentabilidad.
- 5.6 Las sugerencias de vinos.

#### **Unidad didáctica 6. El Maridaje**

- 6.1 Definición de maridaje y su importancia.
- 6.2 Armonización de los vinos con:
  - 6.2.1 Aperitivos.
  - 6.2.2 Entradas.
  - 6.2.3 Pescados.
  - 6.2.4 Carnes.
  - 6.2.5 Postres.
- 6.3 Las combinaciones más frecuentes.
- 6.4 Los enemigos del maridaje.

####

3.9 La vía retronasal.

- 3.10 Alteraciones y defectos del vino.
- 3.11 Fichas de cata: estructura y contenido.
- 3.12 Puntuación de las fichas de cata.
- 3.13 Vocabulario específico de la cata.

#### **Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos**

- 4.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- 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.

- 4.5 Sistema de almacenamiento de vinos.
- 4.6 La bodega:
  - 4.6.1 Tipos.
  - 4.6.2 Dimensiones.
  - 4.6.3 Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
  - 4.6.4 Materiales de construcción.
- 4.7 La bodeguilla o cava del día.
- 4.8 La conservación del vino:
  - 4.8.1 La importancia del corcho o tapón.
  - 4.8.2 Posición de las botellas.
- 4.9 Métodos de rotación de vinos.
- 4.10 Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- 4.11 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

#### Unidad didáctica 5. Cartas de Vinos

- 5.1 La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- 5.2 Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- 5.3 Diseño gráfico de cartas de vinos.
- 5.4 Política de precios.
- 5.5 La rotación de los vinos en la carta:
  - 5.5.1 Popularidad.
  - 5.5.2 Rentabilidad.
- 5.6 Las sugerencias de vinos.

#### Unidad didáctica 6. El Maridaje

- 6.1 Definición de maridaje y su importancia.
- 6.2 Armonización de los vinos con:
  - 6.2.1 Aperitivos.
  - 6.2.2 Entradas.
  - 6.2.3 Pescados.
  - 6.2.4 Carnes.
  - 6.2.5 Postres.
- 6.3 Las combinaciones más frecuentes.
- 6.4 Los enemigos del maridaje.

## 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.