



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Cata de Vino, Maridaje, Sumiller y Prevención en Hostelería

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios de nivel básico de Prevención de Riesgos Laborales. Incluye además una parte de temario específico en función del Sector Profesional en que se encuadra la actividad laboral que desempeña el alumno. Se pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre prevención aplicadas a las tareas cotidianas en el puesto de trabajo. El Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, publicado en el BOE nº 27 de 31 de enero de 1997, establece que las funciones que integran el nivel básico de la actividad preventiva son las siguientes: • Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada. • Promover, en particular, las actuaciones preventivas

básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control. • Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación. • Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias. • Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto. • Cooperar con los servicios de prevención, en su caso.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. CATA DE VINOS - MARIDAJE - SUMILLER

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HISTORIA DEL VINO

1. Origen del vino
2. Egipto
3. Grecia
4. El cristianismo como propagador del vino
5. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA VID

1. Historia de la vid
2. Variedades tintas
3. Variedades blancas
4. Plagas de la vid
5. Enfermedades de la vid
6. Virus
7. Conocimientos prácticos
8. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO

1. Vendimia y transporte
2. Despalillado-estrujado y escurrido
3. Prensado y desfangado
4. Fermentación alcohólica
5. Procesos finales
6. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DEL VINO TINTO

1. Vendimia y transporte
2. Despalillado-estrujado y encubado
3. Maceración - fermentación
4. Bazuqueos y remontados
5. Descube y prensado
6. Fermentación maloláctica
7. Destino del vino
8. Procesos finales
9. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DEL VINO ROSADO

1. Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
2. Maceración
3. Fermentación alcohólica
4. Procesos finales
5. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS

1. Definición de Cava
2. Grupo de vinos carbónicos
3. Historia del cava y champagne
4. Diferencias y similitudes entre cava y champagne
5. Zonas de producción y variedades de uva
6. Elaboración del cava
7. Tipos de cava
8. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN VINOS DULCES

1. Vino dulce natural
2. Vino de Pedro Ximenez
3. Vino de hielo
4. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ELABORACIÓN VINOS DE JEREZ

1. Elaboración
2. Crianza biológica
3. Sistema de Criaderas y Soleras
4. Tipo de vinos de Jerez
5. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN DE DESTILADOS

1. Bebidas espirituosas
2. Objetivos de la destilación
3. Aparatos de destilación
4. Fundamentos de la destilación
5. Clasificación de destilados

6. Elaboración del brandy
7. Elaboración del ron
8. Elaboración del whisky

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CATA DE VINOS

1. Cata de vinos
2. Lugar de cata
3. Número de vinos a catar
4. Fases de la cata
5. Primera Fase - Visual
6. Segunda Fase - Olfativa
7. Tercera Fase - Gustativa
8. Cuarta Fase - Post gustativa
9. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. EL SUMILLER

1. Funciones del Sumiller
2. La carta de vinos
3. Gestión de bodega
4. Material de servicio
5. Presentación de la botella
6. Jarrear o decantar
7. Abrir una botella de vino
8. Conocimientos prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MARIDAJE

1. Definición de maridaje
2. Los sabores principales
3. Reglas clásicas
4. Reglas actuales del maridaje

5. Tipos de maridaje
6. Maridaje vino y quesos
7. Conocimientos prácticos

MÓDULO 2. PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1. El trabajo y la salud
2. Los Riesgos Profesionales
3. Factores de Riesgo Laboral
4. Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
5. Daños derivados del trabajo
6. Accidentes de trabajo
7. Enfermedades profesionales
8. Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
9. Otras patologías derivadas del trabajo
10. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
11. Deberes y obligaciones básicas en esta materia
12. Política de Prevención de Riesgos Laborales
13. Fomento de la toma de conciencia
14. Participación, información, consulta y propuestas
15. El empresario
16. El trabajador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
2. Proyección de fragmentos o partículas
3. Golpes o cortes por objetos y herramientas
4. Atrapamiento por vuelco de máquina

5. Golpes atrapamientos por derrumbamiento
6. Contacto eléctrico
7. Sobreesfuerzo
8. Exposición al polvo o a ruidos
9. Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
10. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
11. Contaminantes químicos
12. Toxicología laboral
13. Medición de la exposición a contaminantes
14. Corrección ambiental
15. Contaminantes físicos
16. Energía mecánica
17. Energía térmica
18. Energía electromagnética
19. Contaminantes biológicos
20. La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
21. Sistemas elementales de control de riesgos
22. Protección colectiva
23. Equipos de Protección individual
24. Protección del cráneo
25. Protectores del aparato auditivo
26. Protectores de la cara y del aparato visual
27. Protectores de las vías respiratorias
28. Protección de las extremidades y piel
29. Protectores del tronco y el abdomen
30. Protección total del cuerpo
31. Control de riesgos derivados de trabajos en altura
32. Características del riesgo de caída de altura
33. Características generales de los dispositivos
34. Clasificación y campos de aplicación
35. Planes de emergencia y evacuación
36. Organización del plan de emergencia
37. Señalización
38. Clases de señalización y utilización

39. Señalización óptica
40. Señales en forma de panel
41. Señales gestuales
42. Señales luminosas
43. Señalización acústica y otras señalizaciones
44. El control de salud de los trabajadores
45. La vigilancia de la salud de los trabajadores
46. Integración de los programas de vigilancia de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS ESPECÍFICOS EN HOSTELERIA

1. Fuentes y causas de riesgo de sobreesfuerzos
2. Prevención del riesgo de sobreesfuerzos
3. Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos
4. Fuentes y causas de exposición a temperaturas no adecuadas
5. Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas
6. Fuentes y causas de riesgo de estrés laboral
7. Prevención del riesgo de estrés laboral
8. Fuentes y causas de riesgo de caída de persona al mismo nivel
9. Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel
10. Fuentes y causas de riesgo de cortes y contusiones
11. Prevención del riesgo de cortes y contusiones
12. Fuentes y causas de riesgo eléctrico
13. Prevención del riesgo eléctrico
14. Fuentes y causas de quemaduras
15. Prevención del riesgo de quemaduras
16. Fuentes y causas de riesgo de exposición a sustancias químicas
17. Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas
18. Fuentes y causas de riesgo de exposición a contaminantes biológicos
19. Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
20. Fuentes y causas de riesgo de exposición a radiaciones
21. Prevención del riesgo de exposición a radiaciones
22. Fuentes y causas de riesgo de incendio y explosión

23. Prevención del riesgo de incendio y explosión
24. Fuentes y causas de riesgo de atraco
25. Prevención del riesgo de atraco

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN

1. Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
2. Organización preventiva del trabajo
3. Procedimiento general de la planificación
4. Documentación - recogida, elaboración y archivo
5. Representación de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS

1. Procedimientos generales
2. Eslabones de la cadena de socorro
3. Evaluación primaria de un accidentado
4. Normas generales ante una situación de urgencia
5. Reanimación cardiopulmonar
6. Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
7. Fracturas
8. Traumatismos craneoencefálicos
9. Lesiones en columna
10. Quemaduras
11. Lesiones oculares
12. Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
13. Plan de actuación



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es