



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1048_2 Servicio de Vinos

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

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

OBJETIVOS

A través de este curso el alumnado podrá identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas, desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, así como realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO

1. La vid a través de la historia
2. La uva y sus componentes
3. Fermentación de la uva y composición del vino
4. Tipos de vino y características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Los Vinos Espumosos:
7. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
8. Las Denominaciones de Origen. El INDO

9. Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS

1. Tipos de servicio:
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica
5. Tipos, características y función de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS

1. Definición y metodología de la cata de vinos
2. Equipamientos y útiles de la cata
3. Técnicas y elementos importantes de la cata:
4. Fases de la cata:
5. El olfato y los olores del vino:
6. El gusto y los cuatro sabores elementales:
7. Equilibrio entre aromas y sabores
8. La vía retronasal
9. Alteraciones y defectos del vino
10. Fichas de cata: estructura y contenido
11. Puntuación de las fichas de cata
12. Vocabulario específico de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
4. La recepción de los vinos

5. Sistema de almacenamiento de vinos
6. La bodega:
7. La bodeguilla o cava del día
8. La conservación del vino:
9. Métodos de rotación de vinos
10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos
3. Diseño gráfico de cartas de vinos
4. Política de precios
5. La rotación de los vinos en la carta:
6. Las sugerencias de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE

1. Definición de maridaje y su importancia
2. Armonización de los vinos con:
3. Las combinaciones más frecuentes
4. Los enemigos del maridaje



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