



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES

1. Estructura vitivinícola
2. - Mundial
3. - Española
4. Normativa
5. - Europea
6. - Española
7. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España
8. - Vinos españoles de zonas templadas y frescas
9. - Vinos españoles de zonas cálidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa
2. - Vinos de Francia:
3. * Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
4. * Champagnes y Cremants de diversas zonas
5. * Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas
6. - Vinos de Italia:
7. * Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto
8. * Vinos de la Italia Meridional e insular
9. * Vinos del centro de Italia y de otras zonas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos
2. - Vinos de Portugal
3. - Vinos de Alemania
4. - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos
5. - Los vinos de la República Sudafricana
6. - Los vinos de EE. UU. de América
7. - Los vinos de Sudamérica
8. - Los vinos de Australia
9. - Los vinos de Nueva Zelanda

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS

1. Breve reseña histórica de la cerveza
2. Estructura del sector cervecero
3. Las familias de cervezas
4. Breve reseña histórica de la sidra
5. Principales zonas productoras españolas
6. Otras sidras extranjeras
7. - Normandía, Bretaña y otras
8. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine
9. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas

2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas
4. - Vino y subproductos y otras frutas
5. - Cereales
6. - Otras materias primas de origen agrícola
7. - Bebidas anisadas y pacharanes
8. - Licores y cremas
9. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS

1. Breve reseña histórica
2. Estructura sectorial del café
3. - Mundial
4. - Española
5. Clasificación internacional del café
6. Principales países productores
7. Presentación comercial del café y ciclo de vida

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Las aguas envasadas
2. - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España
3. - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
4. El té
5. - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té
6. - Clasificación internacional del té y países productores
7. - Presentación comercial del té y ciclo de vida
8. Otras infusiones
9. - Características terapéuticas de las infusiones más habituales

10. - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones
11. - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración
12. * Manzanilla, Poleo-menta y Tila
13. * Otras infusiones tradicionales
14. * Infusiones de diseño

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA

1. La vid
2. - La familia de las Vitáceas
3. - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya
4. - Principales viníferas españolas y extranjeras
5. Principales prácticas culturales
6. - Multiplicación de la vid
7. - Sistemas de conducción y poda
8. - Mantenimiento del suelo
9. - Tratamientos de tipo sanitario
10. - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc
11. - Determinación del momento idóneo de la vendimia
12. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico
13. - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros
14. - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos
15. - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos
16. Concepto de mención geográfica
17. - Antecedentes históricos y normativa europea vigente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA

1. De mosto a vino: Microbiología enológica

2. - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias
3. Elaboración de vinos blancos
4. - En acero inox u otras cubas de fermentación
5. - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica
6. Elaboración de vinos rosados
7. - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises
8. - Esquema básico similar al del vino blanco
9. - Diferencias entre rosados y claretes
10. Elaboración de vinos tintos jóvenes
11. - Tradicionales con despallado
12. - Por maceración carbónica
13. Elaboración de tintos de guarda
14. - Concepto de tinto de guarda
15. - La madera y el vino
16. - Proceso de envejecimiento en madera y botella

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

1. Elaboración de vinos espumosos
2. - Cava y del Champagne
3. - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica
4. Concepto de vinos de licor
5. Elaboración de vinos de licor
6. - Vinos de licor con mención tradicional
7. - Otros vinos de licor
8. Concepto de vinos naturalmente dulce
9. Elaboración de vinos naturalmente dulces
10. - Pasificación de la uva en la planta
11. * Vinos de podredumbre noble
12. * Vinos de vendimia tardía
13. * Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces
14. - Pasificación de la uva fuera de la planta

15. * En recintos cerrados
16. * Por asoleo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA

1. La cerveza
2. - Principales materias primas
3. - Microbiología de la cerveza
4. * Levaduras y bacterias
5. - Proceso de elaboración de la cerveza
6. * Cervezas de fermentación alta
7. * Cervezas de fermentación baja
8. * Cervezas de fermentación espontánea
9. - Las familias de cervezas según proceso de fermentación
10. La sidra
11. * Materia prima de la sidra
12. * Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana
13. La perada
14. - Proceso de elaboración de la Perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas
4. - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas
5. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola
6. - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales
7. - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas

8. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes
9. Elaboración de licores y cremas
10. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables
2. Procesos de elaboración del café verde
3. - Sistemas de recolección
4. - Obtención de las semillas
5. El tueste del café verde
6. - Grado de tueste
7. - El café torrefacto
8. Elaboración de otros cafés
9. - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros
10. La preparación de la taza de café
11. - El agua para elaborar la taza
12. - Sistemas de preparación, extracción y concentración
13. - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc
14. - Las cafeteras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Obtención del agua mineral envasada
2. - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas
3. - El agua envasada en el restaurante
4. Elaboración del té
5. - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té
6. - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té
7. - La elaboración de los otros té
8. * Té aromatizados, descafeinados y solubles

9. Obtención y elaboración de otras infusiones
10. - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales
11. - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta
12. La preparación de la taza de té y de otras infusiones
13. - El agua para elaborar la taza
14. - Las teteras y otros sistemas de preparación

UNIDAD FORMATIVA 3. CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS

1. Las cartas de ofertas de bebidas
2. Soporte
3. - Escrito o informático
4. Elementos de la carta de ofertas
5. - Físicos
6. Tamaño y formato
7. - Estéticos
8. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos
9. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra
10. - Estructurales
11. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias
12. Expresión de las referencias e información mínima
13. Factores que influyen en la selección de la referencias
14. - Localización y categoría del establecimiento
15. - Oferta gastronómica y su temporalidad
16. - La diversidad y el equilibrio de la oferta
17. Establecimiento del precio de las referencias
18. Las cartas digitales
19. - Cartas agenda o informáticas

20. Gestión de la carta
21. - Referencia temporal
22. - Rotación y vigencia de las cartas
23. Métodos de fijación de precios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La responsabilidad de la confección de la carta
2. - El sumiller y colaboradores
3. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
4. - La madurez de los vinos
5. - El estilo del establecimiento
6. - La moda, sin olvidar la originalidad
7. El agrupamiento estructural de los vinos
8. - Tipos de vinos, menciones geográficas
9. - La excepcionalidad de los vinos de la zona
10. - Otros criterios
11. La información de las referencias de vinos
12. Los vinos especiales
13. - Diversidad de añadas
14. - Los vinos de postre
15. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos
16. Cervezas
17. - Agrupamiento estructural de las cervezas
18. * Por tipo de fermentación
19. * Por estilo o familia de cerveza
20. * Por países
21. * La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales
22. - La información de las referencias de cervezas
23. Bebidas espirituosas
24. - Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas
25. * Por el origen de la materia prima

26. * Por tipo de bebida
27. * Por países o menciones geográficas
28. * La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales
29. * Otros criterios
30. - La información de las referencias de bebidas espirituosas
31. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas
2. - Agrupamiento estructural de las aguas envasadas
3. * Por tipos según normativa
4. * Según la mineralización
5. * Según el contenido y origen del gas
6. * Otros criterios
7. - La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales
8. - La información de las referencias de aguas envasadas
9. Cafés y té
10. - Agrupamiento estructural de los cafés y té
11. * Por variedad botánica o proceso de obtención
12. * Por clasificación oficial
13. * Otros criterios
14. - La información de las referencias de cafés y té
15. - Tipo de preparación de la infusión
16. Las otras infusiones
17. - Agrupamiento estructural de las otras infusiones
18. * Por naturaleza materias primas
19. * Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes
20. * Otros criterios
21. - La información de las referencias de las otras infusiones
22. - Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones



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