

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1109_3 Gestión de Bodegas en Restauración

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 MF1109_3 Gestión de Bodegas en Restauración, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la gestión de bodegas en restauración.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN

1. Tipología de bodegas. Características
2. - Las bodegas subterráneas
3. - Bodegas de obra y bodegas de paneles
4. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración
5. - La ubicación de las bodegas
6. - Diseño y dotación interior
7. - Accesibilidad
8. Condiciones ambientales de las bodegas

9. - Temperatura, higrometría y ventilación
10. - Iluminación y seguridad
11. Equipamientos
12. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas
13. Presupuestos básicos de bodegas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. La evolución del vino como producto vivo
2. La añada en las etiquetas
3. Ciclos de vida del vino:
 4. - Según proceso de elaboración, zona y estilo
 5. - Según las condiciones ambientales
6. La maduración del vino en la botella
 7. - Según el estilo del vino
 8. - En función de las condiciones ambientales
9. La madurez de los vinos de mercado
10. - Vinos de mercado maduros
11. - Vinos de mercado inmaduros
12. El vino como inversión
13. El momento óptimo de consumo
14. - Las alteraciones de los vinos:
 15. - Contenido
 16. - Continente
17. Posición idónea de las botellas
18. Los tapones:
 19. - El corcho. Natural. Aglomerado
 20. - Otros tapones sintéticos
 21. - El tapón de rosca
 22. - Importancia del corcho o tapón en la conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La cerveza y su evolución
2. Ciclos de vida de la cerveza:
3. - Según el proceso de elaboración, y el estilo
4. - Según las condiciones ambientales
5. La cerveza de guarda
6. La fecha de consumo preferente
7. La sidra y su evolución
8. Evolución de las bebidas espirituosas
9. La madurez de las bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Métodos de compra:
2. - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
3. - Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos
4. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
5. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas
6. La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje
7. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas
8. La bodega o cava del día
9. Métodos de rotación de vinos
10. Presentación y comercialización de los vinos
11. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos
12. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE

VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias)
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks
3. Los inventarios:
4. - Tipos
5. - Sistemas de control de inventarios
6. Los stocks:
7. - Clasificación por tipos de bebidas
8. - Control de consumo
9. Elaboración de informes



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