



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR065PO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este Curso HOTR065PO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR065PO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino.

### CONTENIDOS

#### 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. - Extracción del mosto
7. - Vinificación del vino blanco
8. - Vinificación del rosado
9. - Vinificación del tinto

10. - Diferencias entre blancos y tintos
11. - Crianza de los Vinos. Las añadas
12. - Los Vinos Generosos: - Finos. - Manzanillas. - Amontillados. - Olorosos. - Dulces
13. - Los Vinos Espumosos: - El Cava. - El Champagne
14. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
15. Las Denominaciones de Origen. El INDO
16. Vocabulario específico del vino

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS

1. Tipos de servicio:
2. - Características
3. - Ventajas
4. - Inconvenientes
5. Normas generales de servicio
6. Abertura de botellas de vino
7. La decantación: objetivo y técnica
8. Tipos, características y función de:
  9. - Botellas
10. - Corchos
11. - Etiquetas
12. - Cápsulas

## 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. - Copas
  5. - Locales
  6. - Condiciones ambientales
  7. - Temperaturas óptimas para su degustación
8. Fases de la cata:
  9. - Visual

10. - Olfativa
11. El olfato y los olores del vino:
12. - El bouquet
13. - Los aromas primarios
14. - Los aromas secundarios
15. - Los aromas terciarios
16. El gusto . y los cuatro sabores elementales:
17. - Dulce
18. - Ácido
19. - Amargo
20. - Salado
21. Equilibrio entre aromas y sabores
22. La vía retronasal
23. Alteraciones y defectos del vino
24. Fichas de cata: estructura y contenido
25. Puntuación de las fichas de cata
26. Vocabulario específico de la cata

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROVISIONAMIENTO 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. - Tipos
8. - Dimensiones
9. - Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones
10. - Materiales de construcción
11. La bodeguilla o cava del día
12. La conservación del vino:
13. La importancia del corcho o tapón

14. Posición de las botellas
15. Métodos de rotación de vinos
16. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
17. 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. - Popularidad
7. - Rentabilidad
8. Las sugerencias de vinos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE

1. Definición de maridaje y su importancia
2. Armonización de los vinos con:
3. - Aperitivos
4. - Entradas
5. - Pescados
6. - Carnes
7. - Postres
8. Las combinaciones más frecuentes
9. Los enemigos del maridaje



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)