



INESEM

BUSINESS SCHOOL

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

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

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

duración total: 190 horas

horas teleformación: 95 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Seleccionar, por medio del conocimiento aportado por el análisis sensorial y la experiencia, los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés que sean más interesantes para incluir en la oferta comercial de la empresa que se adecuen a las características y objetivos del establecimiento.
- Estructurar, organizar y gestionar cartas de vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles.
- Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General


MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0847 Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0848 Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0851 Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Ca



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

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.

- 1.- Mundial.
- 2.- Española.

2. Normativa.

- 1.- Europea.
- 2.- Española.

3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España

- 1.- Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
- 2.- 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.

1.- Vinos de Francia:

- 1.* Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
- 2.* Champagnes y Cremants de diversas zonas.
- 3.* Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.

2.- Vinos de Italia:

- 1.* Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
- 2.* Vinos de la Italia Meridional e insular.
- 3.* 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.

- 1.- Vinos de Portugal.
- 2.- Vinos de Alemania.
- 3.- Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
- 4.- Los vinos de la República Sudafricana.
- 5.- Los vinos de EE. UU. de América.
- 6.- Los vinos de Sudamérica.
- 7.- Los vinos de Australia.
- 8.- 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.

- 1.- Normandía, Bretaña y otras.

7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.

8. 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.

- 1.- Vino y subproductos y otras frutas.
- 2.- Cereales.
- 3.- Otras materias primas de origen agrícola.
- 4.- Bebidas anisadas y pacharanes.
- 5.- Licores y cremas.

4. 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.
 - 1.- Mundial.
 - 2.- Española.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. 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.
 - 1.- Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - 2.- Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
2. El té.
 - 1.- Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - 2.- Clasificación internacional del té y países productores.
 - 3.- Presentación comercial del té y ciclo de vida.
3. Otras infusiones.
 - 1.- Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
 - 2.- Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - 3.- Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - 1.* Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - 2.* Otras infusiones tradicionales.
 - 3.* 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.
 - 1.- La familia de las Vitáceas.
 - 2.- Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 - 3.- Principales viníferas españolas y extranjeras.
2. Principales prácticas culturales.
 - 1.- Multiplicación de la vid.
 - 2.- Sistemas de conducción y poda.
 - 3.- Mantenimiento del suelo.
 - 4.- Tratamientos de tipo sanitario.
 - 5.- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - 6.- Determinación del momento idóneo de la vendimia.
3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - 1.- Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - 2.- Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - 3.- Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
4. Concepto de mención geográfica.
 - 1.- Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - 1.- La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
2. Elaboración de vinos blancos.
 - 1.- En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - 2.- Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
3. Elaboración de vinos rosados.
 - 1.- Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - 2.- Esquema básico similar al del vino blanco.
 - 3.- Diferencias entre rosados y claretes.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - 1.- Tradicionales con despalillado.
 - 2.- Por maceración carbónica.
5. Elaboración de tintos de guarda.
 - 1.- Concepto de tinto de guarda.
 - 2.- La madera y el vino.
 - 3.- Proceso de envejecimiento en madera y botella.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

1. Elaboración de vinos espumosos.
 - 1.- Cava y del Champagne.
 - 2.- Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.
 - 1.- Vinos de licor con mención tradicional.
 - 2.- Otros vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - 1.- Pasificación de la uva en la planta.
 - 1.* Vinos de podredumbre noble.
 - 2.* Vinos de vendimia tardía.
 - 3.* Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - 2.- Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - 1.* En recintos cerrados.
 - 2.* Por asoleo.

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

1. La cerveza.
 - 1.- Principales materias primas.
 - 2.- Microbiología de la cerveza.
 - 1.* Levaduras y bacterias.
 - 3.- Proceso de elaboración de la cerveza.
 - 1.* Cervezas de fermentación alta.
 - 2.* Cervezas de fermentación baja.
 - 3.* Cervezas de fermentación espontánea.
 - 4.- Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
2. La sidra.
 - 1.* Materia prima de la sidra.
 - 2.* Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada
 - 1.- 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.

1.- Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.

4.Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.

1.- Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.

2.- El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.

5.Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.

6.Elaboración de licores y cremas.

7.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.

1.- Sistemas de recolección.

2.- Obtención de las semillas.

3.El tueste del café verde.

1.- Grado de tueste.

2.- El café torrefacto.

4.Elaboración de otros cafés.

1.- Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.

5.La preparación de la taza de café.

1.- El agua para elaborar la taza.

2.- Sistemas de preparación, extracción y concentración.

3.- Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.

4.- Las cafeteras.

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

1.Obtención del agua mineral envasada.

1.- Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.

2.- El agua envasada en el restaurante.

2.Elaboración del té

1.- Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.

2.- Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.

3.- La elaboración de los otros tés.

1.* Tés aromatizados, descafeinados y solubles.

3.Obtención y elaboración de otras infusiones.

1.- Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.

2.- Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.

4.La preparación de la taza de tés y de otras infusiones.

1.- El agua para elaborar la taza.

2.- 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.

1.- Escrito o informático.

3.Elementos de la carta de ofertas.

1.- Físicos.

4.Tamaño y formato.

1.- Estéticos.

5.Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.

6.Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.

1.- Estructurales.

7. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
8. Expresión de las referencias e información mínima.
9. Factores que influyen en la selección de las referencias.
 - 1.- Localización y categoría del establecimiento.
 - 2.- Oferta gastronómica y su temporalidad.
 - 3.- La diversidad y el equilibrio de la oferta.
10. Establecimiento del precio de las referencias.
11. Las cartas digitales.
 - 1.- Cartas agenda o informáticas.
12. Gestión de la carta.
 - 1.- Referencia temporal.
 - 2.- Rotación y vigencia de las cartas.
13. 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.
 - 1.- El sumiller y colaboradores.
2. Factores específicos que influyen en la selección de las referencias
 - 1.- La madurez de los vinos.
 - 2.- El estilo del establecimiento.
 - 3.- La moda, sin olvidar la originalidad.
3. El agrupamiento estructural de los vinos.
 - 1.- Tipos de vinos, menciones geográficas.
 - 2.- La excepcionalidad de los vinos de la zona.
 - 3.- Otros criterios.
4. La información de las referencias de vinos.
5. Los vinos especiales.
 - 1.- Diversidad de añadas.
 - 2.- Los vinos de postre.
6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
7. Cervezas.
 - 1.- Agrupamiento estructural de las cervezas.
 - 1.* Por tipo de fermentación.
 - 2.* Por estilo o familia de cerveza.
 - 3.* Por países.
 - 4.* La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
 - 2.- La información de las referencias de cervezas.
8. Bebidas espirituosas.
 - 1.- Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas.
 - 1.* Por el origen de la materia prima.
 - 2.* Por tipo de bebida.
 - 3.* Por países o menciones geográficas.
 - 4.* La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
 - 5.* Otros criterios.
 - 2.- La información de las referencias de bebidas espirituosas.
9. 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.
 - 1.- Agrupamiento estructural de las aguas envasadas.
 - 1.* Por tipos según normativa.
 - 2.* Según la mineralización.

- 3.* Según el contenido y origen del gas.
 - 4.* Otros criterios.
 - 2.- La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales.
 - 3.- La información de las referencias de aguas envasadas.
- 2.Cafés y té.
- 1.- Agrupamiento estructural de los cafés y té.
 - 1.* Por variedad botánica o proceso de obtención.
 - 2.* Por clasificación oficial.
 - 3.* Otros criterios.
 - 2.- La información de las referencias de cafés y té.
 - 3.- Tipo de preparación de la infusión.
- 3.Las otras infusiones.
- 1.- Agrupamiento estructural de las otras infusiones.
 - 1.* Por naturaleza materias primas.
 - 2.* Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 - 3.* Otros criterios.
 - 2.- La información de las referencias de las otras infusiones.
 - 3.- Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones.