



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones

+ Información Gratis

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

Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones

duración total: 80 horas

horas teleformación: 56 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 conocer los diferentes vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.
- Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.
- Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos del mercado nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas, e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.
- Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.
- Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.
- Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.
- Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.
- Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0847 Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones, 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'



profesorado y servicio de tutorías

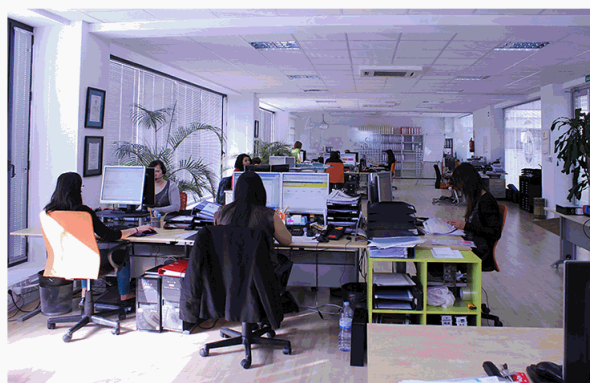
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "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

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.