

---

## PROGRAMA FORMATIVO

### Servicio de vinos

Código: 4677

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer los distintos procesos de elaboración de los diferentes vinos. Conocer las distintas áreas de producción y elaboración de vinos tanto española como extranjeras. Aprender y conocer el servicio de los vinos y las normas generales para un buen servicio al cliente. Saber diferenciar los matices de los vinos mediante el proceso de la cata de vinos, reconocer los defectos del vino y evitarlos y/o solucionarlos. Conocer y desarrollar un buen trato con los proveedores, así como una buena organización de la bodega. Elaborar cartas de vinos españoles, extranjeros y especiales. Reconocer los sabores y aromas que casan con las distintas materias primas que podemos encontrar en la cocina, aprendiendo a maridarlas. Reconocer las malas combinaciones entre vinos y platos y los elementos que matan el sabor o el aroma del vino.

➤ **Contenidos:**

Elaboración del vino en hostelería

La vid a través de la historia.  
La uva y sus componentes.  
Fermentación de la uva y composición del vino.  
Tipos de vino y características principales.  
Zonas vinícolas de España y el extranjero.  
Las Denominaciones de Origen. El INDO.  
Vocabulario específico del vino.

El servicio de vinos

Normas generales de servicio.  
Abertura de botellas de vino.  
La decantación: objetivo y técnica.  
Tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.  
Tipos de servicio.

La cata de vinos

Definición y metodología de la cata de vinos.  
Equipamientos y útiles de la cata.  
Técnicas y elementos importantes de la cata.  
Fases de la cata.  
El olfato y los olores del vino.  
El gusto y los cuatro sabores elementales (dulce, ácido, amargo y salado).  
Equilibrio entre aromas y sabores.  
La vía retronasal.  
Alteraciones y defectos del vino.  
Fichas de cata: estructura y contenido.  
Puntuación de las fichas de cata.  
Vocabulario específico de la cata.

Aprovisionamiento y conservación de vinos

El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.  
Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.  
La recepción de los vinos.  
Sistema de almacenamiento de vinos.  
La bodega.  
La bodeguilla o cava del día.  
La conservación del vino.  
Métodos de rotación de vinos.  
Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).  
Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

### Cartas de vinos

Las sugerencias de vinos.  
La confección de una carta de vinos. Normas básicas.  
Composición, características y categorías de cartas de vinos.  
Diseño gráfico de cartas de vinos.  
Política de precios.  
La rotación de los vinos en la carta.

### El maridaje

Las combinaciones más frecuentes.  
Definición de maridaje y su importancia.  
Armonización de los vinos.  
Los enemigos del maridaje.