

Servicio de vinos (MF1048_2)

Servicio de vinos (MF1048_2)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- Definir cartas sencillas de vinos de modo que resulten atractivas para la clientela, potencien su venta y se adecuen a la oferta gastronómica del establecimiento.- Realizar el aprovisionamiento de vinos de consumo habitual para la bodega, en función de las características de la demanda, controlando sus existencias y consiguiendo las condiciones óptimas de conservación.- Realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día, para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento de los vinos.- Ofertar vinos, informando a los clientes sobre su idoneidad en función del menú elegido o degustado y tiempo, estación o momento del día, para satisfacer las expectativas de la clientela y conseguir los objetivos económicos del establecimiento.- Servir vinos de acuerdo con los tipos y normas de servicio.- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas de cata.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Elaboración del vino

1.1 La vid a través de la historia.
1.2 La uva y sus componentes.
1.3 Fermentación de la uva y composición del vino.
1.4 Tipos de vino y características principales.
1.5 Elaboración y crianza del vino:
1.5.1 Extracción del mosto.
1.5.2 Vinificación del vino blanco.
1.5.3 Vinificación del rosado.
1.5.4 Vinificación del tinto.
1.5.5 Diferencias entre blancos y tintos.
1.5.6 Crianza de los Vinos. Las añadas.
1.5.7 Los Vinos Generosos:
1.5.7.1 Finos.
1.5.7.2 Manzanillas.
1.5.7.3 Amontillados.
1.5.7.4 Olorosos.
1.5.7.5 Dulces.
1.5.8 Los Vinos Espumosos:
1.5.8.1 El Cava.
1.5.8.2 El Champagne.
1.6 Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
1.7 Las Denominaciones de Origen. El INDO.

© icaformación2026

1.8 Vocabulario específico del vino.

Unidad didáctica 2. El Servicio de Vinos

2.1 Tipos de servicio:
2.1.1 Características.
2.1.2 Ventajas.
2.1.3 Inconvenientes.
2.2 Normas generales de servicio.
2.3 Abertura de botellas de vino.
2.4 La decantación: objetivo y técnica.
2.5 Tipos, características y función de:
2.5.1 Botellas.
2.5.2 Corchos.
2.5.3 Etiquetas.
2.5.4 Cápsulas.

Unidad didáctica 3. La Cata de vinos

3.1 Definición y metodología de la cata de vinos.
3.2 Equipamientos y útiles de la cata.
3.3 Técnicas y elementos importantes de la cata:
3.4 Copas.
3.4.1 Locales.
3.4.2 Condiciones ambientales.
3.4.3 Temperaturas óptimas para su degustación.
3.5 Fases de la cata:
3.5.1 Visual.
3.5.2 Olfativa.
3.6 El olfato y los olores del vino:
3.6.1 El bouquet.
3.6.2 Los aromas primarios.
3.6.3 Los aromas secundarios.
3.6.4 Los aromas terciarios.
3.7 El gusto .y los cuatro sabores elementales:
3.7.1 Dulce.
3.7.2 Ácido.
3.7.3 Amargo.
3.7.4 Salado.

© icaformación2026

3.8 Equilibrio entre aromas y sabores.
3.9 La vía retronasal.
3.10 Alteraciones y defectos del vino.
3.11 Fichas de cata: estructura y contenido.
3.12 Puntuación de las fichas de cata.
3.13 Vocabulario específico de la cata.

Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos

4.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
4.2 Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte.
4.3 Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4.4 La recepción de los vinos.
4.5 Sistema de almacenamiento de vinos.
4.6 La bodega:
4.6.1 Tipos.
4.6.2 Dimensiones.
4.6.3 Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
4.6.4 Materiales de construcción.
4.7 La bodeguilla o cava del día.
4.8 La conservación del vino:
4.8.1 La importancia del corcho o tapón.
4.8.2 Posición de las botellas.
4.9 Métodos de rotación de vinos.
4.10 Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
4.11 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

Unidad didáctica 5. Cartas de Vinos

5.1 La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
5.2Composición, características y categorías de cartas de vinos.
5.3 Diseño gráfico de cartas de vinos.
5.4 Política de precios.
5.5 La rotación de los vinos en la carta:
5.5.1 Popularidad.
5.5.2 Rentabilidad.
5.6 Las sugerencias de vinos.

© icaformación2026

Unidad didáctica 6. El Maridaje

6.1 Definición de maridaje y su importancia.
6.2 Armonización de los vinos con:
6.2.1 Aperitivos.
6.2.2 Entradas.
6.2.3 Pescados.
6.2.4 Carnes.
6.2.5 Postres.
6.3 Las combinaciones más frecuentes.
6.4 Los enemigos del maridaje.
3 ; l (p cing: normal; line-height: normal; orphans: auto; text-align: start; text-indent: 0px; text-transform: none; white-space: normal; widows: auto; word-spacing: 0px; -webkit-text-stroke-width: 0px; background-color: rgb(255, 255, 255);">3.9 La vía retronasal.
3.10 Alteraciones y defectos del vino.
3.11 Fichas de cata: estructura y contenido.
3.12 Puntuación de las fichas de cata.
3.13 Vocabulario específico de la cata.

Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos

4.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
4.2 Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte.
4.3 Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4.4 La recepción de los vinos.
4.5 Sistema de almacenamiento de vinos.
4.6 La bodega:
4.6.1 Tipos.
4.6.2 Dimensiones.
4.6.3 Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
4.6.4 Materiales de construcción.
4.7 La bodeguilla o cava del día.
4.8 La conservación del vino:
4.8.1 La importancia del corcho o tapón.
4.8.2 Posición de las botellas.
4.9 Métodos de rotación de vinos.
4.10 Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
4.11 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

© icaformación2026

Unidad didáctica 5. Cartas de Vinos

5.1 La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
5.2Composición, características y categorías de cartas de vinos.
5.3 Diseño gráfico de cartas de vinos.
5.4 Política de precios.
5.5 La rotación de los vinos en la carta:
5.5.1 Popularidad.
5.5.2 Rentabilidad.
5.6 Las sugerencias de vinos.

Unidad didáctica 6. El Maridaje

6.1 Definición de maridaje y su importancia.
6.2 Armonización de los vinos con:
6.2.1 Aperitivos.
6.2.2 Entradas.
6.2.3 Pescados.
6.2.4 Carnes.
6.2.5 Postres.
6.3 Las combinaciones más frecuentes.
6.4 Los enemigos del maridaje.

© icaformación2026