

MF1109_3 GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

MF1109_3 GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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:

1. MÓDULO 1. GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN.

1. Tipología de bodegas. Características.
2. - Las bodegas subterráneas.
3. - Bodegas de obra y bodegas de paneles.
4. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
5. - La ubicación de las bodegas.
6. - Diseño y dotación interior.
7. - Accesibilidad.
8. Condiciones ambientales de las bodegas.
9. - Temperatura, higrometría y ventilación.
10. - Iluminación y seguridad.
11. Equipamientos.
12. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
13. Presupuestos básicos de bodegas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino:
4. - Según proceso de elaboración, zona y estilo.
5. - Según las condiciones ambientales.
6. La maduración del vino en la botella.
7. - Según el estilo del vino.
8. - En función de las condiciones ambientales.
9. La madurez de los vinos de mercado.
10. - Vinos de mercado maduros.
11. - Vinos de mercado inmaduros.
12. El vino como inversión.
13. El momento óptimo de consumo.
14. - Las alteraciones de los vinos:
15. - Contenido.
16. - Continente.
17. Posición idónea de las botellas.
18. Los tapones:
19. - El corcho. Natural. Aglomerado.
20. - Otros tapones sintéticos.
21. - El tapón de rosca.
22. - Importancia del corcho o tapón en la conservación.

© icaformación2026

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La cerveza y su evolución.
2. Ciclos de vida de la cerveza:
3. - Según el proceso de elaboración, y el estilo.
4. - Según las condiciones ambientales.
5. La cerveza de guarda.
6. La fecha de consumo preferente.
7. La sidra y su evolución.
8. Evolución de las bebidas espirituosas.
9. La madurez de las bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Métodos de compra:
2. - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
3. - Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
4. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
5. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
6. La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
7. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
8. La bodeguilla o cava del día.
9. Métodos de rotación de vinos.
10. Presentación y comercialización de los vinos.
11. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
12. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
3. Los inventarios:
4. - Tipos.
5. - Sistemas de control de inventarios.
6. Los stocks:
7. - Clasificación por tipos de bebidas.
8. - Control de consumo.
9. Elaboración de informes.

© icaformación2026