

MÓDULO FORMATIVO 3: SERVICIO DE VINOS

Código: MF1048_2

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1

Tema 1. Elaboración del vino en hostelería.

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.

- Extracción del mosto.
- Vinificación del Vino Blanco.
- Vinificación del Rosado.
- Vinificación del tinto.
- Diferencias entre blancos y tintos.
- Crianza de los Vinos. Las añadas.
- Los Vinos Generosos:
- Finos.
 - Manzanillas.
 - Amontillados.
 - Olorosos.
 - Dulces.
- Los Vinos Espumosos:
 - El Cava.
 - El Champagne

1.6 Zonas Vinícolas de España y el extranjero.

1.7 Las Denominaciones de Origen. El INDO.

1.8 Vocabulario específico del vino.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1

Resumen

Bibliografía

Glosario

Cuestionario (10 preguntas)

Solución cuestionarios

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2

Tema 1. El Servicio de Vinos.

1.1 Tipos de servicio:

- Características.
- Ventajas.
- Inconvenientes.

1.2 Normas generales de servicio.

1.3 Abertura de botellas de vino.

1.4 La decantación: objetivo y técnica.

1.5 Tipos, características y función de:

- Botellas.
- Corchos.
- Etiquetas.
- Cápsulas.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1

Resumen

Bibliografía

Glosario
Cuestionario (10 preguntas)
Solución cuestionarios

UNIDAD DE APRENDIZAJE 3

Tema 1. La Cata de vinos.

1.1 Definición y metodología de la cata de vinos.

1.2 Equipamientos y útiles de la cata.

1.3 Técnicas y elementos importantes de la cata:

- Copas.
- Locales.
- Condiciones ambientales.
- Temperaturas óptimas para su degustación.

1.4 Fases de la cata:

- Visual.
- Olfativa.

1.5 El olfato y los olores del vino.

- El bouquet.
- Los aromas primarios.
- Los aromas secundarios.
- Los aromas terciarios

1.6 El gusto y los cuatro sabores elementales:

- Dulce.
- Ácido.
- Amargo.
- Salado.

1.7 Equilibrio entre aromas y sabores.

1.8 La vía retranasal.

1.9 Alteraciones y defectos del vino.

1.10 Fichas de cata: estructura y contenido.

1.11 Puntuación de las fichas de cata.

1.12 Vocabulario específico de la cata.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1

Resumen

Bibliografía

Glosario

Cuestionario (10 preguntas)

Solución cuestionarios

UNIDAD DE APRENDIZAJE 4

Tema 1. Aprovisionamiento y Conservación de vinos.

1.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.

1.2 Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.

1.3 Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.

1.4 La recepción de los vinos.

1.5 Sistema de almacenamiento de vinos.

1.6 La bodega:

- Tipos.
- Dimensiones.
- Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
- Materiales de construcción.

1.7 La bodega o cava del día.

1.8 La conservación del vino:

- La importancia del corcho o tapón.
- Posición de las botellas.

1.9 Métodos de rotación de vinos.

1.10 Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).

1.11 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1

Tema 2. Cartas de Vinos.

2.1 La confección de una carta de vinos. Normas básicas.

2.2 Composición, características y categorías de cartas de vinos.

2.3 Diseño gráfico de cartas de vinos.

2.4 Política de precios.

2.5 La rotación de los vinos en la carta.

- Popularidad.
- Rentabilidad.

2.6 Las sugerencias de vinos

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 2

Tema 3. El Maridaje.

3.1 Definición de maridaje y su importancia.

3.2 Armonización de los vinos con:

- Aperitivos.
- Entradas.
- Pescados.
- Carnes.
- Postres.

3.3 Las combinaciones más frecuentes.

3.4 Los enemigos del maridaje.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 3

Resumen

Bibliografía

Glosario

Cuestionario (10 preguntas)

Solución cuestionarios