

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF11093-N

Nombre: Gestión de bodegas en restauración

Duración: 75 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha. En concreto el alumno será capaz de: Asesorar en el diseño de una bodega en restauración su localización espacial dimensiones requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos. Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento. Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Contenidos:

UD1. La bodega en restauración.

- 1.1. Tipología de bodegas. Características.
- 1.2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
- 1.3. Condiciones ambientales de las bodegas.
- 1.4. Equipamientos.
- 1.5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
- 1.6. Presupuestos básicos de bodega.

UD2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.

- 2.1. La evolución del vino como producto vivo.
- 2.2. La añada en las etiquetas.
- 2.3. Ciclos de vida del vino.
- 2.4. La maduración del vino en la botella.
- 2.5. La madurez de los vinos de mercado.
- 2.6. El vino como inversión.
- 2.7. El momento óptimo de consumo.
- 2.8. Posición idónea de las botellas.
- 2.9. Los tapones.

UD3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF11093-N

Nombre: Gestión de bodegas en restauración

Duración: 75 horas

Modalidad: Teleformación

espirituosas.

- 3.1. La cerveza y su evolución.
- 3.2. Ciclos de vida de la cerveza.
- 3.3. La cerveza de guarda.
- 3.4. La fecha de consumo preferente.
- 3.5. La sidra y su evolución.
- 3.6. Evolución de las bebidas espirituosas.
- 3.7. La madurez de las bebidas espirituosas.

UD4. Gestión de aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.

- 4.1. Métodos de compra.
- 4.2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- 4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- 4.4. La recepción de vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
- 4.5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
- 4.6. La bodeguilla o cava del día.
- 4.7. Métodos de rotación de vinos.
- 4.8. Presentación y comercialización de los vinos.
- 4.9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
- 4.10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

UD5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras be-bidas en restauración.

- 5.1. Registros documentales (vales de pedido de transferencia fichas de existencias).
- 5.2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock.
- 5.3. Los inventarios.
- 5.4. Los Stock.
- 5.5. Elaboración de informes.