

Cata de vinos - Maridaje - Sumiller

Objetivos

El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

Indice

0 Introducción

1 Historia del vino

- 1.1 Origen del vino
- 1.2 Egipto
- 1.3 Grecia
- 1.4 El cristianismo como propagador del vino
- 1.5 Conocimientos prácticos
- 1.6 Cuestionario: Historia del vino

2 La vid

- 2.1 Historia de la vid
- 2.2 Variedades tintas
- 2.3 Variedades blancas
- 2.4 Plagas de la vid
- 2.5 Enfermedades de la vid
- 2.6 Virus
- 2.7 Conocimientos prácticos
- 2.8 Conocimientos prácticos
- 2.9 Cuestionario: La vid

3 Elaboración del vino blanco

- 3.1 Vendimia y transporte
- 3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
- 3.3 Prensado y desfangado
- 3.4 Fermentación alcohólica
- 3.5 Procesos finales
- 3.6 Conocimientos prácticos
- 3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto

- 4.1 Vendimia y transporte
- 4.2 Despalillado-estrujado y encubado
- 4.3 Maceración – fermentación
- 4.4 Bazuqueos y remontados
- 4.5 Descube y prensado
- 4.6 Fermentación maloláctica
- 4.7 Destino del vino
- 4.8 Procesos finales
- 4.9 Conocimientos prácticos
- 4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado

- 5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
- 5.2 Maceración
- 5.3 Fermentación alcohólica
- 5.4 Procesos finales
- 5.5 Conocimientos prácticos
- 5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos

- 6.1 Definición de Cava
- 6.2 Grupo de vinos carbónicos
- 6.3 Historia del cava y champagne
- 6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
- 6.5 Zonas de producción y variedades de uva
- 6.6 Elaboración del cava
- 6.7 Tipos de cava
- 6.8 Conocimientos prácticos
- 6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces

- 7.1 Vino dulce natural
- 7.2 Vino de Pedro Ximenez
- 7.3 Vino de hielo
- 7.4 Conocimientos prácticos
- 7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez

- 8.1 Elaboración
- 8.2 Crianza biológica
- 8.3 Sistema de Criaderas y Soleras
- 8.4 Tipo de vinos de Jerez
- 8.5 Conocimientos prácticos
- 8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

9 Elaboración de destilados

- 9.1 Bebidas espirituosas
- 9.2 Objetivos de la destilación
- 9.3 Aparatos de destilación
- 9.4 Fundamentos de la destilación
- 9.5 Clasificación de destilados
- 9.6 Elaboración del brandy
- 9.7 Elaboración del ron
- 9.8 Elaboración del whisky
- 9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

10 Cata de vinos

- 10.1 Cata de vinos
- 10.2 Lugar de cata
- 10.3 Número de vinos a catar
- 10.4 Fases de la cata
- 10.5 Primera Fase - Visual
- 10.6 Segunda Fase - Olfativa
- 10.7 Tercera Fase - Gustativa
- 10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
- 10.9 Conocimientos prácticos
- 10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller

- 11.1 Funciones del Sumiller
- 11.2 La carta de vinos
- 11.3 Gestión de bodega
- 11.4 Material de servicio
- 11.5 Presentación de la botella
- 11.6 Jarrear o decantar
- 11.7 Abrir una botella de vino
- 11.8 Conocimientos prácticos
- 11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje

- 12.1 Definición de maridaje
- 12.2 Los sabores principales
- 12.3 Reglas clásicas
- 12.4 Reglas actuales del maridaje
- 12.5 Tipos de maridaje
- 12.6 Maridaje vino y quesos
- 12.7 Conocimientos prácticos
- 12.8 Cuestionario: Maridaje
- 12.9 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención en hostelería

Objetivos

Este curso, junto al temario de Prevención de Riesgos Laborales Básicos, permite adquirir los conocimientos necesarios para el desempeño de las funciones de nivel básico de Prevención de Riesgos Laborales. Incluye además una parte de temario específico en función del Sector Profesional en que se encuadra la actividad laboral que desempeña el alumno. Se pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre prevención aplicadas a las tareas cotidianas en el puesto de trabajo.

Indice

1 Módulo específico

- 1.1 Unidad didáctica I
- 1.2 Fuentes de riesgo de sobreesfuerzos
- 1.3 Causas del riesgo de sobreesfuerzos
- 1.4 Prevención del riesgo de sobreesfuerzos
- 1.5 Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos
- 1.6 Unidad didáctica II
- 1.7 Fuentes de exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.8 Causas del riesgo de exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.9 Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.10 Precauciones para prevenir la exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.11 Unidad didáctica III
- 1.12 Fuentes de riesgo de estrés laboral
- 1.13 Causas del riesgo de estrés laboral
- 1.14 Prevención del riesgo de estrés laboral
- 1.15 Precauciones para prevenir el riesgo de estrés laboral
- 1.16 Unidad didáctica IV
- 1.17 Fuentes de riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 1.18 Causas del riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 1.19 Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 1.20 Precauciones para prevenir las caídas de persona al mismo nivel
- 1.21 Unidad didáctica V
- 1.22 Fuentes de riesgo de cortes y contusiones
- 1.23 Causas del riesgo de cortes y contusiones
- 1.24 Prevención del riesgo de cortes y contusiones
- 1.25 Precauciones para prevenir cortes y contusiones
- 1.26 Unidad didáctica VI
- 1.27 Fuentes de riesgo eléctrico
- 1.28 Causas del riesgo eléctrico
- 1.29 Prevención del riesgo eléctrico
- 1.30 Precauciones para prevenir riesgos eléctricos
- 1.31 Unidad didáctica VII
- 1.32 Fuentes de quemaduras
- 1.33 Causas del riesgo de quemaduras
- 1.34 Prevención del riesgo de quemaduras
- 1.35 Precauciones para prevenir el riesgo de quemaduras
- 1.36 Unidad didáctica VIII
- 1.37 Fuentes de riesgo de exposición a sustancias químicas
- 1.38 Causas del riesgo de exposición a sustancias químicas
- 1.39 Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas
- 1.40 Precauciones para prevenir la exposición a sustancias químicas
- 1.41 Unidad didáctica IX
- 1.42 Fuentes de riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 1.43 Causas del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 1.44 Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 1.45 Precauciones para prevenir la exposición a contaminantes biológicos
- 1.46 Unidad didáctica X
- 1.47 Fuentes de riesgo de exposición a radiaciones
- 1.48 Causas del riesgo de exposición a radiaciones
- 1.49 Prevención del riesgo de exposición a radiaciones
- 1.50 Precauciones para prevenir la exposición a radiaciones
- 1.51 Unidad didáctica XI
- 1.52 Fuentes de riesgo de incendio y explosión

- 1.53 Causas del riesgo de incendio y explosión
- 1.54 Prevención del riesgo de incendio y explosión
- 1.55 Precauciones para prevenir los incendios
- 1.56 Unidad didáctica XII
- 1.57 Fuentes de riesgo de atraco
- 1.58 Causas del riesgo de atraco
- 1.59 Prevención del riesgo de atraco
- 1.60 Precauciones para prevenir los riesgos de atraco
- 1.61 Cuestionario: Cuestionario final