



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0209 Sumillería (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0209 Sumillería (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
730 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional HOT337_3 Sumillería (RD 1700/2007, de 14 de diciembre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de España, para la formación de los futuros profesionales de la hostelería y restauración. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de España, para la formación de los futuros profesionales de la hostelería y restauración. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de España, para la formación de los futuros profesionales de la hostelería y restauración.

Descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, el análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas, la gestión de bodegas en restauración, el servicio especializado de vinos, la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, y el conocimiento de una lengua extranjera profesional para servicios de restauración.

Objetivos

Los objetivos que debes alcanzar con este Curso Hotr0209 son los siguientes: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha. Realizar los procesos de servicio especializado de vinos. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, más concretamente en la sumillería dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, el análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas, la gestión de bodegas en restauración, el servicio especializado de vinos, la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, y el conocimiento de una lengua extranjera profesional para servicios de restauración.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla tu actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puedes desarrollar tu actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. MF1106_3 CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0847 VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.

1. Estructura vitivinícola.
2. Normativa.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 1. * Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 2. * Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 3. * Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 4. * Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 5. * Vinos de la Italia Meridional e insular.
 6. * Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.
6. Otras sidras extranjeras.
7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Las aguas envasadas.
2. El té.
3. Otras infusiones.
 1. * Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 2. * Otras infusiones tradicionales.
 3. * Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0848 ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

1. La vid.
2. Principales prácticas culturales.
3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
2. Elaboración de vinos blancos.
3. Elaboración de vinos rosados.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
5. Elaboración de tintos de guarda.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 1. * Vinos de podredumbre noble.
 2. * Vinos de vendimia tardía.
 3. * Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 4. * En recintos cerrados.
 5. * Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

1. La cerveza.
 1. * Levaduras y bacterias.
 2. * Cervezas de fermentación alta.
 3. * Cervezas de fermentación baja.
 4. * Cervezas de fermentación espontánea.
2. La sidra.
 1. * Materia prima de la sidra.
 2. * Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.
3. El tueste del café verde.
4. Elaboración de otros cafés.
5. La preparación de la taza de café.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Obtención del agua mineral envasada.
2. Elaboración del té
 1. * Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
4. La preparación de la taza de té y de otras infusiones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0849 PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

1. Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.
 1. * Media botella o mágnium en el caso del vino.
 2. * De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS.

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.

3. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
4. La información básica de la cata.
5. Los resultados de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

1. Cata de vinos blancos.
2. Cata de diversos vinos rosados.
3. Cata de diversos vinos tintos.
4. Cata de vinos espumosos.
5. Cata de vinos de licor.
6. Cata de vinos naturalmente dulces.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

1. Cata de vinos españoles.
2. Cata de vinos franceses.
3. Cata de vinos italianos.
4. Cata de otros vinos europeos.
5. Cata de vinos americanos.
6. Cata de vinos de Sudáfrica.
7. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CATA DE CERVEZAS Y DE SIDRAS.

1. Metodología del análisis sensorial de cervezas.
2. Cata de cervezas.
3. Metodología del análisis sensorial de sidras.
4. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
5. Los resultados de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
3. Cata de aguardientes de frutas.
4. Cata de aguardientes procedentes de cereales.
5. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
6. Cata de otras bebidas espirituosas.
7. Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
8. Cata de licores y cremas.
9. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
10. Los resultados de la cata.

UNIDAD FORMATIVA 4. UF0850 PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

1. Elaboración de dossieres de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
2. Informes de los diversos productos.

3. Información de revistas, guías y prensa especializada.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS.

1. Metodología del análisis sensorial del café.
2. Los resultados de la cata.
3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
 1. * Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
 2. * México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
 3. * Brasil y otros sudamericanos.
5. Cata de cafés blended.
6. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas
 1. * Fases, herramientas.
 2. * Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
 3. * Según su contenido en anhídrido carbónico.
2. Te y otras infusiones.
 1. * Fases, herramientas.
 2. * La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
 3. * Según proceso enzimático.
 4. * Según integridad de la hoja.
 5. * Según procedencia.
 6. * Puros, de mezclas y aromatizados.
3. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.

MÓDULO 2. MF1107_3 DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0847 VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.

1. Estructura vitivinícola.
2. Normativa.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 1. * Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 2. * Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 3. * Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 4. * Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 5. * Vinos de la Italia Meridional e insular.

6. * Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.
6. Otras sidras extranjeras.
7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Las aguas envasadas.
2. El té.
3. Otras infusiones.
 1. * Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 2. * Otras infusiones tradicionales.
 3. * Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0848 ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

1. La vid.
2. Principales prácticas culturales.

3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
2. Elaboración de vinos blancos.
3. Elaboración de vinos rosados.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
5. Elaboración de tintos de guarda.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 1. * Vinos de podredumbre noble.
 2. * Vinos de vendimia tardía.
 3. * Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 4. * En recintos cerrados.
 5. * Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

1. La cerveza.
 1. * Levaduras y bacterias.
 2. * Cervezas de fermentación alta.
 3. * Cervezas de fermentación baja.
 4. * Cervezas de fermentación espontánea.
2. La sidra.
 1. * Materia prima de la sidra.
 2. * Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.

3. El tueste del café verde.
4. Elaboración de otros cafés.
5. La preparación de la taza de café.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Obtención del agua mineral envasada.
2. Elaboración del té
 1. * Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
4. La preparación de la taza de té y de otras infusiones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0851 CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS.

1. Las cartas de ofertas de bebidas.
2. Soporte.
3. Elementos de la carta de ofertas.
4. Tamaño y formato.
5. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
6. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
7. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
8. Expresión de las referencias e información mínima.
9. Factores que influyen en la selección de la referencias.
10. Establecimiento del precio de las referencias.
11. Las cartas digitales.
12. Gestión de la carta.
13. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. La responsabilidad de la confección de la carta.
2. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
3. El agrupamiento estructural de los vinos.
4. La información de las referencias de vinos.
5. Los vinos especiales.
6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
7. Cervezas.
 1. * Por tipo de fermentación.
 2. * Por estilo o familia de cerveza.
 3. * Por países.
 4. * La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
8. Bebidas espirituosas.
 1. * Por el origen de la materia prima.
 2. * Por tipo de bebida.
 3. * Por países o menciones geográficas.

4. * La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
5. * Otros criterios.
9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Aguas envasadas.
 1. * Por tipos según normativa.
 2. * Según la mineralización.
 3. * Según el contenido y origen del gas.
 4. * Otros criterios.
2. Cafés y tés.
 1. * Por variedad botánica o proceso de obtención.
 2. * Por clasificación oficial.
 3. * Otros criterios.
3. Las otras infusiones.
 1. * Por naturaleza materias primas.
 2. * Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 3. * Otros criterios.

MÓDULO 3. MF1108_3 ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA.

1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
3. Los atributos de los alimentos.
4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
5. Percepción de atributos sensoriales básicos.
6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. Los tipos de aceites comestibles.
2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.
3. El aceite de oliva virgen extra.
4. Aceites españoles con denominación de origen protegida.
5. Análisis sensorial de aceites.
6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
7. La carta de aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. El queso.
2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.

3. Criterios de clasificación de los quesos.
4. Presentación comercial del queso.
5. Factores de calidad del queso.
6. El análisis sensorial de quesos.
7. Los quesos en restauración.
8. La carta de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
2. Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
4. La carta de productos alimentarios selectos.

MÓDULO 4. MF1109_3 GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN.

1. Tipología de bodegas. Características.
2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
3. Condiciones ambientales de las bodegas.
4. Equipamientos.
5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
6. 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. La maduración del vino en la botella.
5. La madurez de los vinos de mercado.
6. El vino como inversión.
7. El momento óptimo de consumo.
8. Posición idónea de las botellas.
9. Los tapones:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. La cerveza y su evolución.
2. Ciclos de vida de la cerveza:
3. La cerveza de guarda.
4. La fecha de consumo preferente.
5. La sidra y su evolución.

6. Evolución de las bebidas espirituosas.
7. 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. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
6. La bodeguilla o cava del día.
7. Métodos de rotación de vinos.
8. Presentación y comercialización de los vinos.
9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
10. 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. Los stocks:
5. Elaboración de informes.

MÓDULO 5. MF1110_3 SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Brigada de restaurante.
2. Mise en Place para el Servicio de Vinos:
 1. * Carros de Transporte.
 2. * Mesas.
 3. * Sillas.
 4. * Aparadores.
 5. * Barra.
 6. * Estantería para Botellería.
 7. * Bandejas.
 8. * Cubos y Pies de Cubos.
 9. * Champanera.
 10. * Canastillas para Vinos Tintos.
 11. * Decantadores.
 12. * Jarras o Frascas para Decantar y Oxigenar.
 13. * Tastevín.
 14. * Termómetro.
 15. * Sacacorchos.
 16. * Abrebotellas.
 17. * Posabotellas.

18. * Pinza para deguelle.
19. * Tapones.
20. * Velas.
21. * Vajilla.
22. * Cristalería.
23. * Bloc de Comandas.
24. * Botelleros y Cámaras Frigoríficas.
25. * Cavas.
26. * Máquina de hielo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE VENTA DE VINOS.

1. Tipología de clientes.
2. Sugerencia en la venta de vinos en función del tipo de restaurante:
3. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes:
4. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio:
5. Quejas y reclamaciones en la venta de vinos.
6. Normas básicas de protocolo en la mesa.
7. Técnicas de comunicación.
8. La protección de consumidor y usuario:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE.

1. Definición de Maridaje y su importancia.
2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas:
3. Armonización de los Vinos con:
4. Combinaciones más frecuentes.
5. Los enemigos del Maridaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO PARA EL SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS.

1. Toma de Comandas de vinos. Su circuito.
2. Rotación de los Vinos de la Carta:
3. Asesoramiento de Vinos.
4. Tipos de Servicio:
5. Normas generales de Servicio y Desbarase.
6. Apertura de Botellas de Vino.
7. Decantación: objetivo y técnica.
8. Tipos, características y función de:

MÓDULO 6. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos:
 1. * Conceptos
 2. * Causas
 3. * Factores contribuyentes.

3. Fuentes de contaminación de los alimentos:
 1. * Físicas
 2. * Químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud:
 1. * Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 2. * Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 3. * Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador:
 1. * Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 2. * Reglamento.
 3. * Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 4. * Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 5. * Gestos.
 6. * Heridas y su protección.
 7. * Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 8. * Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
 1. * Tipos, clasificación.
 2. * Características principales de uso.
 3. * Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 4. * Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 1. * Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 2. * Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos:
 1. * Manejo de residuos y desperdicios.
 2. * Tipos de residuos generados.
 3. * Residuos sólidos y envases.
 4. * Emisiones a la atmósfera.
 5. * Vertidos líquidos.
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía.
3. Ahorro y alternativas energéticas.
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
4. Medidas de prevención y protección:
 1. * En instalaciones.
 2. * En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 3. * Equipamiento personal de seguridad.
 4. * Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Situaciones de emergencia:
 1. * Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
 2. * Incendios.
 3. * Escapes de gases.
 4. * Fugas de agua o inundaciones.
 5. * Planes de emergencia y evacuación.
 6. * Primeros auxilios.

MÓDULO 7. MF1111_2 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN LENGUA EXTRANJERA.

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.

5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LENGUA EXTRANJERA EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE.

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en lengua extranjera.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en lengua extranjera.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en lengua extranjera.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en lengua extranjera.
6. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en lengua extranjera.
9. Elaboración y uso en diálogos en lengua extranjera de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group