



GUÍA DIDÁCTICA

VINOS Y SUMILLER



A photograph of a person in a white shirt pouring wine from a bottle into a glass held by another person. The background is blurred, showing other people in white shirts. The text 'EL VINO, VISTO DESDE OTRA COPA' is overlaid on the bottom half of the image.

EL VINO, VISTO DESDE OTRA COPA

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Ofrece una formación especializada para conocer y profundizar en el mundo del vino y la sumillería, desde sus fundamentos y evolución hasta su aplicación profesional en el ámbito de la hostelería y el turismo. A lo largo de la formación, se abordarán aspectos relacionados con la vid y el vino, las técnicas y fases de la cata, las características de los vinos españoles y las funciones propias del sumiller.

Asimismo, se trabajará el maridaje entre platos y vinos, la gestión de bodegas y destilados y los principales aspectos relacionados con la oferta y el mercado del vino. La formación también permitirá acercarse al enoturismo y a las rutas del vino en España, ampliando la visión del sector y sus posibilidades profesionales. Todo ello se complementa con contenidos sobre seguridad alimentaria, prevención de riesgos y sostenibilidad en el ámbito hostelero.

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

50 horas

OBJETIVO GENERAL

- Conocer el mundo del vino, la vid y la cultura vitivinícola, con especial atención a España.
- Identificar las funciones del sumiller y adquirir conocimientos sobre cata, maridaje y servicio del vino.
- Comprender la gestión de bodegas y la oferta de vinos y destilados en el mercado.
- Conocer las posibilidades del enoturismo y aplicar los conocimientos adquiridos al ámbito profesional de la hostelería y el turismo.

Índice de contenidos

MÓDULO 1

MÓDULO COMÚN

01

Seguridad alimentaria en la actividad hostelera

02

Medidas básicas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental

Índice de contenidos

MÓDULO 2

CATAS DE VINO

- 01** El vino y la vid
- 02** Las catas de vino
- 03** Catas de vinos españoles

Índice de contenidos

MÓDULO 3

SUMILLERÍA

01

Funciones del sumiller

02

Maridaje plato-vino

03

Gestión de bodegas y destilados

Índice de contenidos

MÓDULO 4

MÓDULO DE FORMACIÓN EXTERNA

01 Vídeo: El vino y el aceite en la dieta mediterránea

02 Vídeo: ¿Cómo influye la copa en el vino?

03 Informe: Turismo internacional

04 Glosario: Términos en inglés

