



PROGRAMA FORMATIVO (OCUPADOS)

VINOS DEL MUNDO. NIVEL AVANZADO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

DICIEMBRE 2017

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. **Familia Profesional:** HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: RESTAURACIÓN

2. **Denominación:** VINOS DEL MUNDO. NIVEL AVANZADO

3. **Código:** HOTR074PO

4. **Objetivo general:**

Adquirir conocimientos sobre el sector vitivinícola de los principales países de producción del mundo y diferenciar los distintos tipos de vinos a través de análisis sensoriales.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes para cursos presenciales.

6. **Duración:** (se especificarán las horas en relación a la modalidad de impartición)

Horas totales: 18

Distribución horas:

- Presencial 18 horas

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento**

7.1. Espacio formativo:

- Aula-taller de 60 m2 mínimo para 15 alumnos (añadiendo 2m2 por cada alumno adicional).
- Pizarra
- Mesas y sillas para los alumnos
- Mesa y silla para el formador/a
- Material de aula
- Aseos y servicios higiénicos
- Iluminación, ventilación y acondicionamiento eléctrico adecuados

7.2. Equipamiento:

- Barra o mostrador
- Fregadero
- Sotobanco
- Estanterías
- Cucharas de cata
- Copas de cata
- Copas de degustación
- Vasos
- Decantadores de vino
- Termómetro de vino

- Accesorios para el vino
- Lavavajillas, lavavasos

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional

(Este epígrafe sólo se pondrá si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros

(Este epígrafe sólo se pondrá si para la impartición del curso existe algún requisito de homologación/autorización del centro por parte de la administración competente)

10. CONTENIDOS FORMATIVOS

VINOS DE EUROPA:

1. Vinos de Portugal y Grecia.

- Normativa y geografía vitivinícola portuguesa
- Principales vinos de Portugal
- Normativa y geografía vitivinícola griega
- Principales vinos de Grecia
- Cata de 8 vinos

2. Vinos de Alemania, Austria y Hungría.

- Normativa y geografía vitivinícola alemana
- Principales vinos de Alemania
- Normativa y geografía vitivinícola austriaca
- Principales vinos de Austria
- Normativa y geografía vitivinícola húngara
- Vinos de Hungría
- Cata de 8 vinos

VINOS DEL NUEVO MUNDO:

3. Vinos de Sudamérica.

- Normativa y geografía vitivinícola Argentina
- Principales vinos de Argentina
- Normativa y geografía vitivinícola Chilena
- Principales vinos de Chile
- Cata de 8 vinos

4. Vinos de Estados Unidos.

- Normativa y geografía vitivinícola Estadounidense
- Principales vinos de Estados Unidos
- Cata de 8 vinos

5. Vinos de Sudáfrica y Nueva Zelanda.

- Normativa y geografía vitivinícola Sudafricana
- Principales vinos de Sudáfrica
- Normativa y geografía vitivinícola Neozelandesa
- Principales vinos de Nueva Zelanda
- Cata de 8 vinos

6. Vinos de Australia.

- Normativa y geografía vitivinícola Australiana.
- Principales vinos de Estados Unidos
- Cata de 8 vinos