

CURSO

GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN



HOS022

-CERTIFICADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA CON 4 ECTS-



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Gestión y Control en Restauración** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos. Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
100H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2080~~ €
VALOR ACTUAL: 520 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN**”, de MASTERS DE HOSTELERÍA, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

DIRECCIÓN Y GESTIÓN EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS OBJETIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ELEMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ESTRATEGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS FUNCIONES

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 2. PROCESO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PASOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROYECTO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE EMPRESAS

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 3. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIONES DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA IMPORTANCIA DE LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPIOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBJETIVOS DE LA DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NIVELES Y FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTILOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA. LA

PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA. FUNCIÓN DE GESTIÓN. DIRECCIÓN

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 4. GESTIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAPACIDADES Y HABILIDADES DE LA FUNCIÓN GERENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FACTORES DE COMPETITIVIDAD QUE AFECTAN LA GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLASIFICACIÓN DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL SEGÚN SUS DIFERENTES TÉCNICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PAUTAS BÁSICAS FUNDAMENTALES PARA UNA GESTIÓN ADECUADA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIONES BÁSICAS DE LA GESTIÓN

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 5. INTRODUCCIÓN A LOS RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ÉTICA DEL ADMINISTRADOR DE PERSONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICAS DE MOTIVACIÓN Y ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS RETRIBUCIONES

*Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 6. EL MARKETING Y LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANTECEDENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NATURALEZA, ENFOQUE Y ALCANCE DEL MARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL MARKETING EN LOS SISTEMAS ECONÓMICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 7. APLICACIÓN DE LOS FUNDAMENTOS Y LOS ELEMENTOS DE LAS RELACIONES PÚBLICAS EN EL ÁMBITO TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS DE LAS RELACIONES PÚBLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIDAD CORPORATIVA E INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA EXPRESIÓN CORPORAL, LA IMAGEN PERSONAL Y LAS HABILIDADES SOCIALES

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 8. ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN Y CARACTERIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁREAS O DEPARTAMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONES Y DISTRIBUCIÓN DE TAREAS EN EL BAR-RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIONES Y DISTRIBUCIÓN DE TAREAS EN EL ÁREA DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VALORACIÓN DE LAS APTITUDES Y ACTITUDES DE LOS MIEMBROS DEL EQUIPO DE COCINA

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 9. TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HISTORIA DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS ACTUALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINAS TERRITORIALES ESPAÑOLAS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 2

APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y EQUIPAMIENTO EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARISCOS

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VERDURAS Y HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CEREALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, VINAGRES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES, GRASAS ANIMALES Y VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS DULCES

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 3. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPAMIENTO INMOBILIARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS SEGÚN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUENTES TÉRMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES Y APARATOS FRIGORÍFICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA DE LAVADO, MATERIALES NEUTROS, DE COMPLEMENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 4. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA A PUNTO DEL MATERIAL OPERATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PUESTA A PUNTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOBILIARIO DEL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA: DESCRIPCIÓN, TIPOS Y CALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MOBILIARIO PARA SERVICIO EN MESA

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

PARTE 3

GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN Y SERVICIO

MÓDULO 1. INTERPRETACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIETÉTICAS Y NUTRICIONALES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. DETERMINACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELEMENTOS Y VARIABLES DE LAS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS BÁSICAS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. CÁLCULO DE LOS COSTES GLOBALES DE LA OFERTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA GESTIÓN DE LA MATERIA PRIMA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CUENTA DE EXPLOTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL INVENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÁLCULO DE COSTES DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRECIO DE VENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. POSIBILIDADES DE AHORRO ENERGÉTICO

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. DESARROLLO DEL SERVICIO EN COCINA, EN BARRA Y EN MESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SERVICIO EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TAREAS PREVIAS A LOS SERVICIOS DE COCINA. “MISE EN PLACE”

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN, COORDINACIÓN, EJECUCIÓN Y FINALIZACIÓN DEL SERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS

EN BARRA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN MESA

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 5. LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA IMPORTANCIA DE NUESTRA APARIENCIA PERSONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPORTANCIA DE LA PERCEPCIÓN DEL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FINALIDAD DE LA CALIDAD DE SERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA FIDELIZACIÓN DEL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PERFILES PSICOLÓGICOS DE LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBJECIONES DURANTE EL PROCESO DE ATENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RECLAMACIONES Y RESOLUCIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS: NORMATIVA APLICABLE EN ESPAÑA Y LA UNIÓN EUROPEA

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 6. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COMUNICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMUNICACIÓN VERBAL. MENSAJES FACILITADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA COMUNICACIÓN NO VERBAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN ESCRITA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BARRERAS DE LA COMUNICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COMUNICACIÓN EN LA ATENCIÓN TELEFÓNICA

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

PARTE 4

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

MÓDULO 1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTOS GENERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA GENERAL DE HIGIENE APLICABLE A LA ACTIVIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 2. MANTENIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 3. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUTOCONTROL: SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 4. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DE RESIDUOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPÓSITO EN CONTENEDORES ADECUADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE PUNTOS LIMPIOS

Resumen

MÓDULO 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE CARGAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DEL TRABAJO CON MENAJE, ÚTILES, ELECTRODOMÉSTICOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SINIESTRALIDAD EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN FUNCIÓN DEL PUESTO DESEMPEÑADO

PARTE 5

INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN Y TRADUCCIÓN DE MENÚS, CARTAS Y RECETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE LISTAS DISTRIBUCIÓN DE COMENSALES EN UN EVENTO O SERVICIO ESPECIAL DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE HORARIOS DEL ESTABLECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EVENTOS DE RESTAURACIÓN, COMO FECHA, LUGAR Y PRECIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ATENCIÓN DE DEMANDAS DE INFORMACIÓN SOBRE LA OFERTA GASTRONÓMICA, BEBIDAS Y PRECIOS DE LAS MISMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REDACCIÓN DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES SENCILLAS PARA LA GESTIÓN Y PROMOCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REDACCIÓN DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES SENCILLAS PARA LAS COMANDAS, INDICACIONES Y HORARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSULTA DE UN MANUAL SENCILLO DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO O UTENSILIO DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN Y DE APLICACIÓN INFORMÁTICA

*Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA EN LAS RELACIONES CON LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN PERSONAL (DAR INFORMACIÓN DE UNO MISMO)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. USOS Y ESTRUCTURA HABITUALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE O CONSUMIDOR: SALUDOS, PRESENTACIONES, FORMULAS DE CORTESÍA Y DESPEDIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO DE RECLAMACIONES O QUEJAS DE CLIENTES O CONSUMIDORES: SITUACIONES HABITUALES EN LAS RECLAMACIONES Y QUEJAS DE LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SIMULACIÓN DE SITUACIONES DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL RESTAURANTE Y RESOLUCIÓN DE RECLAMACIONES CON FLUIDEZ Y NATURALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASESORAMIENTO SOBRE BEBIDAS Y ARMONÍA CON LOS PLATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INFORMACIÓN DE SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y COBRO. LAS CUENTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ATENCIÓN DE SOLICITUDES DE INFORMACIÓN, RESERVAS Y PEDIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN DE DEMANDAS DE INFORMACIÓN VARIADA SOBRE EL ENTORNO

*Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DE RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE LA TERMINOLOGÍA DE LAS PRINCIPALES BEBIDAS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO Y MANEJO DE LAS EXPRESIONES MÁS FRECUENTES EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES BEBIDAS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS SOBRE LOS PRINCIPALES PESCADOS, MARISCOS Y CARNES EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES VERDURAS, LEGUMBRES Y FRUTAS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS EN INGLÉS DE LAS ESPECIAS Y FUTOS SECOS PRINCIPALES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS EN INGLÉS CON LOS ELEMENTOS DEL MENAJE Y UTENSILIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTERPRETACIÓN DE LAS MEDIDAS Y PESOS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN Y USO EN DIÁLOGOS EN INGLÉS DE LOS PROFESIONALES QUE INTEGRAN LA ROAMA Y SUS DEPARTAMENTOS

*Autoevaluación
Solucionario*

PARTE 6

ELABORACIÓN DE VINOS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Evolución histórica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA UVA Y SUS VARIEDADES

1. Variedades de uva
 - Cabernet Sauvignon
 - Garnacha
 - Garnacha tintorera
 - Monastrell
 - Merlot
 - Graciano
 - Tempranillo
 - Pinot Noir
 - Syrah
 - Verdejo
 - Chardonnay
 - Albariño
 - Macabeo
 - Sauvignon Blanc
 - Palomino Fino
 - Xarel·lo
 - Pedro Ximénez
 - Gewürztraminer
2. Técnicas de cultivo
 - Cultivo en vaso y en secano
 - Plantaciones en espaldera con riego
3. Factores climáticos y su influencia en la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA PODA Y AL RIEGO

1. Técnicas de poda
 - Poda en seco
 - Poda en verde
 - Poda de renovación
 - Poda de formación
 - Poda de esporón
2. Técnicas de riego
 - Riego por goteo
 - Riego por aspersión
 - Riego a manta
 - Riego de superficie
 - Riego por subirrigación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAGAS Y ENFERMEDADES

1. Oídio
2. Mildiu
3. Podredumbre gris

4. Ácaros
5. Polilla de la vid

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LAS MALAS HIERBAS

1. Control mecánico
2. Control químico
3. Control manual
4. Control con cubierta vegetal

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. LA BODEGA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS GENÉRICOS

1. Tanques, tolvas y depósitos
 - Materiales utilizados
2. Elevadores y sinfines
3. Dosificadores y sulfitómetros
4. Clarificadores centrífugos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE TRATAMIENTO DE LA UVA

1. Despalilladoras-estrujadoras
2. Mayadoras
3. Bombas de vendimia
4. Prensas
5. Escurridores
6. Maceradores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS PARA LA FERMENTACIÓN

1. Intercambiadores térmicos
2. Cubas rotatorias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DEL AMBIENTE EN LA CAVA

1. Temperatura
2. Humedad
3. Luz
4. Ventilación
5. Sonido

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE LA BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS COMUNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA

1. Limpieza manual

2. Limpieza mecánica o automática
 - Sistema CIP
3. Evaluación de la limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESINFECCIÓN

1. Desinfección física
 - Vaporización
 - Ozono
2. Desinfección química
 - Cloro
 - Peróxido de hidrógeno
 - Ácido peracético
 - Ácido láctico
 - Amonio cuaternario

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN

1. Esterilización por vapor húmedo en autoclave
2. Esterilización por horno de aire caliente
3. Esterilización por radiación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. MUESTREO Y RECOLECCIÓN DE LA UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MADURACIÓN

1. Seguimiento
2. Muestreo
 - Toma de muestras
 - Determinación del nivel de azúcares y ácidos
 - Fichas de análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN

1. Recolección manual
 - Selección de mano
 - Corte con tijeras
 - Corte con cuchillo
2. Recolección mecanizada
 - Vibración
 - Máquina recolectora

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE

1. Cajas y remolques

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO

1. Tipos de cajas
 - Cajas de madera
 - Cajas de plástico
2. Contenedores
 - Contenedores de acero inoxidable
 - Contenedores de plástico
 - Contenedores isotérmicos
 - Contenedores de cartón corrugado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. TRATAMIENTO DE LA UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESPALILLADO

1. Despalillado manual
2. Despalillado automatizado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUJADO

1. Estrujado suave y fuerte
2. Combinación de despalillado y estrujado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESCURRIDO

1. Métodos de escurrido
 - Ecurrido por gravedad
 - Ecurrido por decantación
 - Ecurrido con tamices y filtros
 - Ecurrido centrífugo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXTRACCIÓN DEL MOSTO

1. Prensado
2. Maceración
3. Prensado neumático
4. Extracción enzimática

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CALIDAD

1. Medición de la densidad y de la acidez
2. Análisis de azúcares y de color

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. DESFANGADO DE MOSTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE DESFANGADO

1. Desfangado estático
 - Refrigeración del mosto
 - Uso de bentonita
 - Empleo de gel de sílice
 - Utilización de albumina de huevo
2. Desfangado dinámico
 - Desfangado con centrifugadora
 - Desfangado con filtración
 - Desfangado por flotación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. FERMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Resumen bioquímico
2. Activadores de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FERMENTACIÓN

1. Fermentación alcohólica
2. Fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA ELABORAR VINOS TINTOS

1. Maceración
2. Inoculación
3. Remontado
4. Fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA ELABORAR VINOS BLANCOS Y ROSADOS

1. Inoculación
2. Fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROBLEMAS FERMENTATIVOS

1. Alteraciones en la fermentación
2. Ralentización de la fermentación
3. Parada de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE LA FERMENTACIÓN

1. Determinaciones fisicoquímicas
2. Relaciones glucométricas
3. Test microbiológicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. CLARIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CLARIFICACIÓN

1. Principios y mecanismos
2. Factores que influyen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENSAYOS DE CLARIFICACIÓN

1. Control de la estabilidad coloidal
2. Medidas de turbidez
3. Sobreencolado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE CLARIFICANTES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y MECANISMOS DE FILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FILTROS

1. Filtros de placas
2. Filtros de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES PREFILTRACIÓN Y POSFILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NOCIONES BÁSICAS SOBRE CENTRIFUGACIÓN

1. Principio de la centrifugación
2. Aplicaciones de la centrifugación en la industria vinícola
 - Clarificación del vino
 - Eliminación de sedimentos
 - Recuperación de levaduras y otros subproductos
3. Tipos de centrífugas
 - Centrífugas de tambor
 - Centrífugas de cesta
 - Centrífugas decantadoras
4. Factores que influyen en la eficiencia de la centrifugación
 - Características del vino
 - Diseño y operación del equipo
 - Condiciones de proceso

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. JUSTIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS

1. Refrigeración
2. Electrodialisis
3. Intercambio iónico
4. Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELIMINACIÓN DE TARTRATOS

1. Filtración
 - Principios básicos de la filtración
 - Tipos de filtros y materiales
 - Etapas de la filtración
 - Factores que afectan la eficiencia de la filtración
 - Ventajas y desventajas de la filtración
 - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad
2. Decantación
 - Principios básicos de la decantación
 - Técnicas de decantación
 - Factores que afectan la eficiencia de la decantación
 - Ventajas y desventajas de la decantación
 - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad

3. Centrifugación
 - Principios básicos de la centrifugación
 - Tipos de centrífugas y técnicas de centrifugación
 - Factores que afectan la eficiencia de la centrifugación
 - Ventajas y desventajas de la centrifugación
 - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad
4. Aditivos específicos
 - Carboximetilcelulosa (CMC)
 - Manoproteínas
 - Goma arábiga
 - Factores a tener en cuenta en el uso de aditivos específicos
 - Ventajas y desventajas de los aditivos específicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. CRIANZA DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CRIANZA

1. Crianza en madera
 - Madera y sus características
 - Compuestos de la madera y su influencia en el vino
 - Oxidación y microoxigenación
 - Factores que influyen en la crianza en madera
2. Elaboración de barricas de roble
 - Selección y estacionamiento de la madera
 - Elaboración de las duelas
 - Ensamblaje y tostado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES

1. Trasiego
2. Relleno
3. Controles fisicoquímicos
4. Cata durante la crianza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA

1. Cambios químicos y físicos durante el envejecimiento en botella
2. Factores que influyen en el envejecimiento en botella
3. Cómo determinar el tiempo de envejecimiento en botella
4. Evaluación del vino durante el envejecimiento en botella
5. Ventajas y desventajas del envejecimiento en botella

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. VINIFICACIONES ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE ESPUMOSOS

1. Caracterización de vinos espumosos
2. Proceso de obtención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN DE GASIFICADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DEL VERMUT

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBTENCIÓN DE VINOS LICOROSOS

1. Definición de los vinos de licor
2. Métodos de elaboración
 - Adición de alcohol
 - Maceración
 - Concentración
 - Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINAGRES

1. Concepto de vinagre
2. Fermentación acética
3. Métodos de obtención de vinagres
 - Método Schützenbach
 - Método de Orleans
 - Método de Frings
4. Alteraciones en la elaboración de vinagres

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. ENVASADO Y ETIQUETADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO PARA EL ENVASADO

1. Sistemas de tratamiento término
2. Sistemas de filtración estéril
3. Empleo de aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES UTILIZADOS

1. Envases
 - Envases de vidrio
 - Envases metálicos
 - Envases de plástico
2. Tapones de corcho

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ENVASADO

1. Preparación del envase
2. Procedimiento de llenado
 - Llenado al vacío
 - Llenado aséptico
 - Llenado isobárico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO

1. Tipos de etiquetas
2. Normativa sobre etiquetas
 - Modelo Nutri-Score de etiquetado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. DESTILACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

1. Instalaciones de una licorería
2. Equipamiento
 - Sistemas de calentamiento y enfriamiento
 - Alambiques
 - Columnas de destilación
 - Columnas de rectificación
 - Instrumentación y control
 - Equipos auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE DESTILACIÓN

1. Destilación continua
 - Destilación al vacío
 - Destilación por arrastre de vapor
2. Destilación discontinua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

1. Aguardientes de vino
2. Aguardientes de orujo
3. Aguardientes de sidra

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES NECESARIOS

1. Equipos y Utensilios
2. Diseño del espacio de trabajo
3. Control de temperatura y humedad
4. Higiene y limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Selección de ingredientes
 - Uvas
 - Levaduras
 - Otros ingredientes
2. Maceración
 - Preparación de las uvas
 - Proceso de maceración
 - Finalización de la maceración y prensado
3. Destilación
4. Mezcla
5. Añejado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. SEGURIDAD Y NORMATIVA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA