# GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN. MF1109_3

**SKU:** EVOL-5027-VNO-A | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

## INFORMACIÓN DEL CURSO

| | |
|---|---|
| **Horas** | 75 |
| **Más información** | CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD |

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Gestión de bodegas en restauración

**Objetivos**

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
- En concreto el alumno será capaz de: Asesorar en el diseño de una bodega en restauración su localización espacial dimensiones requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.
- Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento.
- Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

**Contenidos**

**UD1. La bodega en restauración.**

1.1. Tipología de bodegas. Características.

1.2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.

1.3. Condiciones ambientales de las bodegas.

1.4. Equipamientos.

1.5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.

1.6. Presupuestos básicos de bodega.

**UD2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.**

2.1. La evolución del vino como producto vivo.

2.2. La añada en las etiquetas.

2.3. Ciclos de vida del vino.

2.4. La maduración del vino en la botella.

2.5. La madurez de los vinos de mercado.

2.6. El vino como inversión.

2.7. El momento óptimo de consumo.

2.8. Posición idónea de las botellas.

2.9. Los tapones.

**UD3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fer-mentativo y de bebidas espirituosas.**

3.1. La cerveza y su evolución.

3.2. Ciclos de vida de la cerveza.

3.3. La cerveza de guarda.

3.4. La fecha de consumo preferente.

3.5. La sidra y su evolución.

3.6. Evolución de las bebidas espirituosas.

3.7. La madurez de las bebidas espirituosas.

**UD4. Gestión de aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.**

4.1. Métodos de compra.

4.2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.

4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.

4.4. La recepción de vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.

4.5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.

4.6. La bodeguilla o cava del día.

4.7. Métodos de rotación de vinos.

4.8. Presentación y comercialización de los vinos.

4.9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.

4.10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

**UD5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras be-bidas en restauración.**

5.1. Registros documentales (vales de pedido de transferencia fichas de existencias).

5.2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock.

5.3. Los inventarios.

5.4. Los Stock.

5.5. Elaboración de informes.