

CATA DE VINO, MARIDAJE, SUMILLER Y PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA

CATA DE VINO, MARIDAJE, SUMILLER Y PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA

Duración: 60 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios de nivel básico de Prevención de Riesgos Laborales. Incluye además una parte de temario específico en función del Sector Profesional en que se encuadra la actividad laboral que desempeña el alumno. Se pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre prevención aplicadas a las tareas cotidianas en el puesto de trabajo. El Real Decrero 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, publicado en el BOE nº 27 de 31 de enero de 1997, establece que las funciones que integran el nivel básico de la actividad preventiva son las siguientes: • Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada. • Promover, en particular, las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control. • Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación. • Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias. • Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto. • Cooperar con los servicios de prevención, en su caso.

Metodología:

© ICA FORMACION 2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

Cata de vinos - Maridaje - Sumiller

1 Historia del vino
1.1 Origen del vino
1.2 Egipto
1.3 Grecia
1.4 El cristianismo como propagador del vino
1.5 Conocimientos prácticos
1.6 Cuestionario: Historia del vino

2 La vid
2.1 Historia de la vid
2.2 Variedades tintas
2.3 Variedades blancas
2.4 Plagas de la vid
2.5 Enfermedades de la vid
2.6 Virus
2.7 Conocimientos prácticos
2.8 Conocimientos prácticos
2.9 Cuestionario: La vid

3 Elaboración del vino blanco
3.1 Vendimia y transporte
3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
3.3 Prensado y desfangado
3.4 Fermentación alcohólica
3.5 Procesos finales
3.6 Conocimientos prácticos

© ICA FORMACION 2026

3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto
4.1 Vendimia y transporte
4.2 Despalillado-estrujado y encubado
4.3 Maceración – fermentación
4.4 Bazuqueos y remontados
4.5 Descube y prensado
4.6 Fermentación maloláctica
4.7 Destino del vino
4.8 Procesos finales
4.9 Conocimientos prácticos
4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado
5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
5.2 Maceración
5.3 Fermentación alcohólica
5.4 Procesos finales
5.5 Conocimientos prácticos
5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos
6.1 Definición de Cava
6.2 Grupo de vinos carbónicos
6.3 Historia del cava y champagne
6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
6.5 Zonas de producción y variedades de uva
6.6 Elaboración del cava
6.7 Tipos de cava
6.8 Conocimientos prácticos
6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces
7.1 Vino dulce natural
7.2 Vino de Pedro Ximenez
7.3 Vino de hielo
7.4 Conocimientos prácticos
7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez
8.1 Elaboración
8.2 Crianza biológica
8.3 Sistema de Criaderas y Soleras
8.4 Tipo de vinos de Jerez
8.5 Conocimientos prácticos
8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

9 Elaboración de destilados
9.1 Bebidas espirituosas
9.2 Objetivos de la destilación
9.3 Aparatos de destilación
9.4 Fundamentos de la destilación
9.5 Clasificación de destilados
9.6 Elaboración del brandy
9.7 Elaboración del ron
9.8 Elaboración del whisky

© ICA FORMACION 2026

9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

10 Cata de vinos
10.1 Cata de vinos
10.2 Lugar de cata
10.3 Número de vinos a catar
10.4 Fases de la cata
10.5 Primera Fase - Visual
10.6 Segunda Fase - Olfativa
10.7 Tercera Fase - Gustativa
10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
10.9 Conocimientos prácticos
10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller
11.1 Funciones del Sumiller
11.2 La carta de vinos
11.3 Gestión de bodega
11.4 Material de servicio
11.5 Presentación de la botella
11.6 Jarrear o decantar
11.7 Abrir una botella de vino
11.8 Conocimientos prácticos
11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje
12.1 Definición de maridaje
12.2 Los sabores principales
12.3 Reglas clásicas
12.4 Reglas actuales del maridaje
12.5 Tipos de maridaje
12.6 Maridaje vino y quesos
12.7 Conocimientos prácticos
12.8 Cuestionario: Maridaje
12.9 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención en hostelería

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud
1.1 El trabajo y la salud
1.2 Los Riesgos Profesionales
1.3 Factores de Riesgo Laboral
1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
1.5 Daños derivados del trabajo
1.6 Accidentes de trabajo
1.7 Enfermedades profesionales
1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
1.9 Otras patologías derivadas del trabajo
1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
1.11 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales
1.13 Fomento de la toma de conciencia
1.14 Participación, información, consulta y propuestas
1.15 El empresario
1.16 El trabajador
1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

© ICA FORMACION 2026

2 Riesgos generales y su prevención
2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
2.2 Proyección de fragmentos o partículas
2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas
2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina
2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento
2.6 Contacto eléctrico
2.7 Sobreesfuerzo
2.8 Exposición al polvo o a ruidos
2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
2.11 Contaminantes químicos
2.12 Toxicología laboral
2.13 Medición de la exposición a contaminantes
2.14 Corrección ambiental
2.15 Contaminantes físicos
2.16 Energía mecánica
2.17 Energía térmica
2.18 Energía electromagnética
2.19 Contaminates biológicos
2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
2.21 Sistemas elementales de control de riesgos
2.22 Protección colectiva
2.23 Equipos de Protección individual
2.24 Protección del cráneo
2.25 Protectores del aparato auditivo
2.26 Protectores de la cara y del aparato visual
2.27 Protectores de las vías respiratorias
2.28 Protección de las extremidades y piel
2.29 Protectores del tronco y el abdomen
2.30 Protección total del cuerpo
2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura
2.32 Características del riesgo de caída de altura
2.33 Características generales de los dispositivos
2.34 Clasificación y campos de aplicación
2.35 Planes de emergencia y evacuación
2.36 Organización del plan de emergencia
2.37 Señalización
2.38 Clases de señalización y utilización
2.39 Señalización óptica
2.40 Señales en forma de panel
2.41 Señales gestuales
2.42 Señales luminosas
2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones
2.44 El control de salud de los trabajadores
2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores
2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud
2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos en hosteleria
3.1 Fuentes y causas de riesgo de sobreesfuerzos
3.2 Prevención del riesgo de sobreesfuerzos
3.3 Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos
3.4 Fuentes y causas de exposición a temperaturas no adecuadas
3.5 Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas
3.6 Fuentes y causas de riesgo de estrés laboral
3.7 Prevención del riesgo de estrés laboral

© ICA FORMACION 2026

3.8 Fuentes y causas de riesgo de caída de persona al mismo nivel
3.9 Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel
3.10 Fuentes y causas de riesgo de cortes y contusiones
3.11 Prevención del riesgo de cortes y contusiones
3.12 Fuentes y causas de riesgo eléctrico
3.13 Prevención del riesgo eléctrico
3.14 Fuentes y causas de quemaduras
3.15 Prevención del riesgo de quemaduras
3.16 Fuentes y causas de riesgo de exposición a sustancias químicas
3.17 Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas
3.18 Fuentes y causas de riesgo de exposición a contaminantes biológicos
3.19 Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
3.20 Fuentes y causas de riesgo de exposición a radiaciones
3.21 Prevención del riesgo de exposición a radiaciones
3.22 Fuentes y causas de riesgo de incendio y explosión
3.23 Prevención del riesgo de incendio y explosión
3.24 Fuentes y causas de riesgo de atraco
3.25 Prevención del riesgo de atraco
3.26 Cuestionario: Riesgos específicos en hosteleria

4 Elementos básicos de gestión de la prevención
4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
4.2 Organización preventiva del trabajo
4.3 Procedimiento general de la planificación
4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo
4.5 Representación de los trabajadores
4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios
5.1 Procedimientos generales
5.2 Eslabones de la cadena de socorro
5.3 Evaluación primaria de un accidentado
5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
5.5 Reanimación cardiopulmonar
5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
5.7 Fracturas
5.8 Traumatismos craneoencefálicos
5.9 Lesiones en columna
5.10 Quemaduras
5.11 Lesiones oculares
5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
5.13 Plan de actuación
5.14 Cuestionario: Cuestionario final

© ICA FORMACION 2026