



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos



DURACIÓN
190 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad H0TR0209 Sumillería. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente titulación es parte del Plan de Formación de EuroInnova, el cual se encuentra regulado en el Plan de Formación de EuroInnova. El presente documento certifica el haber superado los estudios correspondientes de la acción formativa de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EuroInnova en la convocatoria de XXX. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX. El presente documento es válido para acreditar el haber superado los estudios correspondientes de la acción formativa de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EuroInnova en la convocatoria de XXX. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

Descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Objetivos

- Seleccionar, por medio del conocimiento aportado por el análisis sensorial y la experiencia, los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés que sean más interesantes para incluir en la oferta comercial de la empresa que se adecuen a las características y objetivos del establecimiento.
- Estructurar, organizar y gestionar cartas de vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles.
- Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, más concretamente en la sumillería dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1107_3 Diseño de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.

1. Estructura vitivinícola.
 1. - Mundial.
 2. - Española.
2. Normativa.
 1. - Europea.
 2. - Española.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
 1. - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
 2. - Vinos españoles de zonas cálidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 1. - Vinos de Francia:
 1. * Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 2. * Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 3. * Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 2. - Vinos de Italia:
 1. * Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 2. * Vinos de la Italia Meridional e insular.
 3. * Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
 1. - Vinos de Portugal.
 2. - Vinos de Alemania.
 3. - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
 4. - Los vinos de la República Sudafricana.
 5. - Los vinos de EE. UU. de América.
 6. - Los vinos de Sudamérica.
 7. - Los vinos de Australia.
 8. - Los vinos de Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.
6. Otras sidras extranjeras.
 1. - Normandía, Bretaña y otras.
7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
 1. - Vino y subproductos y otras frutas.
 2. - Cereales.
 3. - Otras materias primas de origen agrícola.
 4. - Bebidas anisadas y pacharanes.
 5. - Licores y cremas.
4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
 1. - Mundial.
 2. - Española.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Las aguas envasadas.
 1. - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 2. - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
2. El té.
 1. - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 2. - Clasificación internacional del té y países productores.
 3. - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
3. Otras infusiones.
 1. - Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
 2. - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 3. - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 1. * Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 2. * Otras infusiones tradicionales.
 3. * Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

1. La vid.
 1. - La familia de las Vitáceas.
 2. - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 3. - Principales viníferas españolas y extranjeras.
2. Principales prácticas culturales.
 1. - Multiplicación de la vid.
 2. - Sistemas de conducción y poda.
 3. - Mantenimiento del suelo.
 4. - Tratamientos de tipo sanitario.
 5. - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 6. - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 1. - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 2. - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 3. - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
4. Concepto de mención geográfica.
 1. - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
 1. - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
2. Elaboración de vinos blancos.
 1. - En acero inox u otras cubas de fermentación.
 2. - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
3. Elaboración de vinos rosados.
 1. - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 2. - Esquema básico similar al del vino blanco.
 3. - Diferencias entre rosados y claretes.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 1. - Tradicionales con despalillado.
 2. - Por maceración carbónica.
5. Elaboración de tintos de guarda.
 1. - Concepto de tinto de guarda.
 2. - La madera y el vino.
 3. - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

1. Elaboración de vinos espumosos.
 1. - Cava y del Champagne.
 2. - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.

1. - Vinos de licor con mención tradicional.
2. - Otros vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 1. - Pasificación de la uva en la planta.
 1. * Vinos de podredumbre noble.
 2. * Vinos de vendimia tardía.
 3. * Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 2. - Pasificación de la uva fuera de la planta.
 1. * En recintos cerrados.
 2. * Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

1. La cerveza.
 1. - Principales materias primas.
 2. - Microbiología de la cerveza.
 1. * Levaduras y bacterias.
 3. - Proceso de elaboración de la cerveza.
 1. * Cervezas de fermentación alta.
 2. * Cervezas de fermentación baja.
 3. * Cervezas de fermentación espontánea.
 4. - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
2. La sidra.
 1. * Materia prima de la sidra.
 2. * Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada
 1. - Proceso de elaboración de la Perada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 1. - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 1. - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 2. - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.
 1. - Sistemas de recolección.
 2. - Obtención de las semillas.

3. El tueste del café verde.
 1. - Grado de tueste.
 2. - El café torrefacto.
4. Elaboración de otros cafés.
 1. - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
5. La preparación de la taza de café.
 1. - El agua para elaborar la taza.
 2. - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 3. - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 4. - Las cafeteras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Obtención del agua mineral envasada.
 1. - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 2. - El agua envasada en el restaurante.
2. Elaboración del té
 1. - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 2. - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 3. - La elaboración de los otros tés.
 1. * Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
 1. - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 2. - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
4. La preparación de la taza de tés y de otras infusiones.
 1. - El agua para elaborar la taza.
 2. - Las teteras y otros sistemas de preparación.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS.

1. Las cartas de ofertas de bebidas.
2. Soporte.
 1. - Escrito o informático.
3. Elementos de la carta de ofertas.
 1. - Físicos.
4. Tamaño y formato.
 1. - Estéticos.
5. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
6. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
 1. - Estructurales.
7. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
8. Expresión de las referencias e información mínima.
9. Factores que influyen en la selección de la referencias.
 1. - Localización y categoría del establecimiento.
 2. - Oferta gastronómica y su temporalidad.
 3. - La diversidad y el equilibrio de la oferta.

10. Establecimiento del precio de las referencias.
11. Las cartas digitales.
 1. - Cartas agenda o informáticas.
12. Gestión de la carta.
 1. - Referencia temporal.
 2. - Rotación y vigencia de las cartas.
13. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. La responsabilidad de la confección de la carta.
 1. - El sumiller y colaboradores.
2. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
 1. - La madurez de los vinos.
 2. - El estilo del establecimiento.
 3. - La moda, sin olvidar la originalidad.
3. El agrupamiento estructural de los vinos.
 1. - Tipos de vinos, menciones geográficas.
 2. - La excepcionalidad de los vinos de la zona.
 3. - Otros criterios.
4. La información de las referencias de vinos.
5. Los vinos especiales.
 1. - Diversidad de añadas.
 2. - Los vinos de postre.
6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
7. Cervezas.
 1. - Agrupamiento estructural de las cervezas.
 1. * Por tipo de fermentación.
 2. * Por estilo o familia de cerveza.
 3. * Por países.
 4. * La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
 2. - La información de las referencias de cervezas.
8. Bebidas espirituosas.
 1. - Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas.
 1. * Por el origen de la materia prima.
 2. * Por tipo de bebida.
 3. * Por países o menciones geográficas.
 4. * La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
 5. * Otros criterios.
 2. - La información de las referencias de bebidas espirituosas.
9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Aguas envasadas.
 1. - Agrupamiento estructural de las aguas envasadas.
 1. * Por tipos según normativa.

2. * Según la mineralización.
 3. * Según el contenido y origen del gas.
 4. * Otros criterios.
2. - La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales.
 3. - La información de las referencias de aguas envasadas.
2. Cafés y té.
 1. - Agrupamiento estructural de los cafés y té.
 1. * Por variedad botánica o proceso de obtención.
 2. * Por clasificación oficial.
 3. * Otros criterios.
 2. - La información de las referencias de cafés y té.
 3. - Tipo de preparación de la infusión.
3. Las otras infusiones.
 1. - Agrupamiento estructural de las otras infusiones.
 1. * Por naturaleza materias primas.
 2. * Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 3. * Otros criterios.
 2. - La información de las referencias de las otras infusiones.
 3. - Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group