

Temario

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
- 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 Ximénez
- 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
- 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

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. Sobre esfuerzo

- 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. Contaminantes 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 hostelería

- 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
- 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 hostelería

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. Presentación de los trabajadores
- 4.6. Cuestionario: elementos básicos de la gestión de prevención

5. Primeros auxilios

- 5.1. Procedimientos Generales
- 5.2. Eslabones en la cadena de socorro
- 5.3. Evaluación primaria de un accidentado
- 5.4. Normas generales ante una situación de urgencia
- 5.5. Reanimación cardio pulmonar
- 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, picaduras, mordeduras y lesiones por animales marinos
- 5.13. Plan de actuación
- 5.14. Cuestionario: cuestionario final