FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0333
Nombre: Aprovisionamiento y conservación de vinos
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su aprovisionamiento y conservación.

Contenidos:

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.

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

3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.

4. La recepción de los vinos.

5. Sistema de almacenamiento de los vinos.

6. La bodega.

7. La bodeguilla o cava del día.

8. La consevación del vino.

9. Métodos de rotación de vinos.

10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencia)

11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks