

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Aprovisionamiento y conservación de vinos

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

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