

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS  
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **HOSTELERÍA**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):  
**CURSO DE SUMILLER**

OBJETIVO DEL CURSO:

**CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DE SUMILLER PROFESIONAL**

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 200 HORAS**

**MÓDULO 1 HISTORIA DE LA VITICULTURA. ENOLOGÍA. ZONAS, PRODUCTOS VINÍCOLAS Y D.O.**

**MÓDULO 2 MÉTODOS DE CATA. COLOR, AROMA Y SABOR DEL VINO**

**MÓDULO 3 TEMPERATURA Y APERTURA DEL VINO. MARIDAJE DE PLATOS Y VINOS.**

**MÓDULO 4 PLANIFICACIÓN DE LA BODEGA. ELABORACIÓN DE LA CARTA DE VINOS**

**MÓDULO 5 LICORES, BEBIDAS DESTILADAS Y ESPIRITUOSAS**

**OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE SUMILLERÍA DE 730 HORAS CON EL CÓDIGO HOTR0209 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN. SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.**