Paraninfo

El vino y su servicio 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 296
ISBN 13: 9788428338622
ISBN 10: 8428338620
Precio sin IVA: $ 720.00 Mxn
Precio con IVA: $ 720.00 Mxn
Fecha publicacion: 31/05/2017

Sinopsis

Este libro desarrolla amplia y detalladamente los contenidos del módulo profesional de El Vino y su Servicio, del Ciclo Formativo de grado medio de Servicios en Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, según el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

El vino y su servicio presenta información relevante y sus contenidos han sido secuenciados de manera lógica para facilitar su compresión. Se tratan, entre otras muchas cuestiones, la historia del vino, desde sus orígenes hasta nuestros días; la importancia del sector vitivinícola en España; la relevancia de los factores naturales, que resultan decisivos en el perfil del vino; las principales variedades de uva que se cultivan; las principales y más actuales técnicas de vinificación; el análisis sensorial; las denominaciones de origen españolas y sus vinos; las características de los vinos de los principales países vinícolas y su proyección en el mercado; así como el protagonismo que adquiere el vino en los restaurantes y el papel vital que desarrolla el sumiller.

En esta nueva edición se han actualizado los contenidos de la obra presentándolos de forma clara, sencilla y atractiva, con apoyo de un amplio material infográfico que facilita su comprensión. También se ofrecen detallados mapas conceptuales al final de cada unidad y una variada batería de Cuestiones y Actividades que ayudan a repasar, fijar y ampliar los contenidos adquiridos.

El planteamiento, la estructura y el lenguaje cercano y directo hacen también de este libro una útil herramienta de consulta y guía tanto para alumnos y profesores de otros grados de la familia de Hostelería y Turismo como para otros profesionales del sector y aficionados interesados en el apasionante mundo del vino.

Los autores son técnicos especialistas formados en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid. Cuentan con más de veinticinco años de experiencia profesional en el sector y han trabajado en establecimientos de todo tipo, tanto en España como en el extranjero. Actualmente, ejercen como docentes en centros educativos de la Comunidad de Madrid.

Indice

1. El vino. Historia y datos; **2.** Factores naturales; **3.** Vinificaciones; **4.** Análisis sensorial; **5.** Vinos de España; **6.** Vinos del mundo; **7.** El vino en el restaurante.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649