

Sector: Turismo, Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 5131 - Camareros y trabajadores de bares / 5242 - Demostradores de productos

Subsector: Servicios gastronómicos y de bebidas

Fecha: junio 2026

Formación básica en vinos

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en el conocimiento y servicio de vinos, que cuenten con motivación para el trabajo sensorial y comparativo.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayores de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Presenten interés o vinculación previa con el ámbito gastronómico, productivo, comercial, cultural o turístico asociado a alimentos y bebidas (no excluyente).
- Dispongan de aptitud sensorial básica.
- Manifiesten disposición para participar en actividades prácticas, ejercicios comparativos y dinámicas grupales de cata.

No se requieren conocimientos técnicos previos en cata ni en elaboración de vinos.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- describir vinos utilizando un lenguaje técnico básico, a partir del análisis visual, olfativo y gustativo.
- reconocer tipos de vinos, estilos y variedades, relacionándolos con su proceso de elaboración y origen.
- aplicar técnicas básicas de servicio de vinos, respetando criterios de temperatura, orden y protocolo.

	- proponer maridajes simples, fundamentados en principios de equilibrio o contraste sensorial. - comunicar información básica sobre vinos y propuestas enoturísticas de forma clara y pertinente. - desempeñarse en contextos gastronómicos, comerciales, culturales o turísticos aplicando técnicas iniciales de degustación comparativa, criterios de servicio, conservación y consumo responsable.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 2: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	- Trabajo colaborativo Nivel 2 - Comunicación Nivel 2 - Orientación a objetivos Nivel 2
Duración total curso:	35 horas totales.

Módulo 1: El vino como producto cultural y sector productivo



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 El vino como producto cultural	El/la participante será capaz de reconocer el vino como un producto cultural, identificando aspectos básicos de su origen e histórica.	- Reconoce al vino como parte de prácticas culturales. - Identifica referencias básicas sobre su origen e historia. - Utiliza vocabulario inicial vinculado al mundo del vino.	- Origen y evolución histórica del vino. - El vino como alimento y producto cultural. - Introducción al lenguaje básico del vino. - Ejercicio sensorial guiado de reconocimiento.
UD 1.2 El sector vitivinícola en Uruguay	El/la participante será capaz de identificar características generales del sector vitivinícola uruguayo y ubicar sus principales regiones productivas.	- Reconoce el vino como actividad productiva nacional. - Ubica las principales zonas vitivinícolas del país. - Identifica actores y rasgos generales del sector.	- Características generales del sector a nivel nacional. - Regiones y zonas vitivinícolas del Uruguay. - Actores relevantes: viñedos, bodegas e instituciones.

Módulo 1: El vino como producto cultural y sector productivo



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			• Introducción a la calidad, reconocimientos y mercado. • Panorama general y proyección del sector.
UD 1.3 Enoturismo y experiencias vinculadas al vino	El/la participante será capaz de reconocer la existencia de propuestas de enoturismo en Uruguay y sus características generales.	• Identifica el concepto de enoturismo. • Reconoce tipos de experiencias enoturísticas.	• Definición y características del enoturismo. • Eventos vinculados al vino a nivel nacional, regional y mundial. • Caminos del vino. • Regiones y bodegas. • Tipo de servicios de enoturismo: visitas guiadas, almuerzos, degustaciones, cenas y alojamiento, eventos.

Módulo 2: Proceso de elaboración y variedades del vino

Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 La vid, la uva y las variedades	El/la participante será capaz de reconocer variedades de uva frecuentes y asociarlas a características generales del vino.	• Identifica variedades de uva comunes. • Asocia variedades con rasgos generales de aroma, color y sabor. • Participa en ejercicios sensoriales guiados.	• La vid: definición y funciones básicas. • La uva: partes del racimo y características generales. • Cultivo y producción. • Definición de cepa. • Cepas principales y sus características. • Relación entre uva, calidad y estilo del vino. • Reconocimiento sensorial comparativo de estilos varietales.
UD 2.2 Proceso básico de elaboración del vino según tipo	El/la participante será capaz de identificar las etapas básicas de elaboración del vino y	• Reconoce etapas generales del proceso de elaboración. • Diferencia tipos de vino según elaboración. • Identificar diferencias básicas en los procesos de elaboración que dan	• Vendimia: concepto, objetivos y tipos. • Vinificación: definición y etapas generales. • Elaboración de blancos, rosados y tintos.

Módulo 2: Proceso de elaboración y variedades del vino



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	diferenciar vinos blancos, rosados y tintos.	origen a vinos blancos, rosados y tintos. • Relaciona procesos simples con características observables.	• Reconocimiento de los principales tipos de vinos visual y olfativamente.
UD 2.3 Reconocimiento de tipos y estilos de vinos como producto	El/la participante será capaz de reconocer distintos tipos de vinos a partir de sus características generales.	• Reconocer distintos tipos de vinos a partir de sus características generales y su forma de elaboración y conservación. • Reconoce diferencias básicas de color, aroma y cuerpo. • Participa en comparaciones guiadas.	• Tipos de vinos: blancos, rosados y tintos. • Vinos jóvenes y con crianza. • Introducción a vinos especiales. • Cata comparativa orientada al reconocimiento.

Módulo 2: Proceso de elaboración y variedades del vino



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.4 Crianza, maduración y conservación	El/la participante será capaz de identificar nociones básicas de crianza y reconocer condiciones generales de conservación del vino.	• Reconoce la existencia de procesos de crianza. • Identifica materiales habituales de crianza. • Reconoce condiciones básicas de almacenamiento.	• Crianza y maduración. • Materiales de crianza: madera, acero y vidrio. • Clasificación general por tiempo de maduración. • Cava y conservación.

Módulo 3: Servicio de vino



Duración: 12 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Técnicas básicas de servicio del vino	El/la participante será capaz de realizar acciones básicas del servicio del vino, utilizando correctamente los implementos habituales.	- Manipula botellas y copas de forma adecuada. - Realiza el descorche de manera guiada. - Selecciona copa y temperatura apropiadas.	- Cuidado del vino durante la manipulación y el servicio. - Adecuación del servicio al tipo de vino. - Protocolos básicos de presentación, apertura y servicio. - Normas generales de higiene y prolijidad.
UD 3.2 Servicio y atención al comensal	El/la participante será capaz de aplicar pautas básicas de atención al comensal durante el servicio del vino.	- Identifica principios básicos del servicio de vinos y atención al comensal. - Reconoce roles y responsabilidades del personal. - Describe protocolos básicos de servicio de vinos (orden de servicio, presentación de la botella, uso de cristalería, cuidado del producto).	- Carta de vinos: lectura básica. - Orden de servicio. - Servicio en mesa, eventos y barras. - Atención al cliente y manejo de situaciones simples. - Rol del personal de servicio vinculado al vino.

Módulo 3: Servicio de vino



Duración: 12 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		Utiliza vocabulario técnico vinculado al servicio de vinos.	- Comunicación clara y respetuosa con el comensal. - Uso de vocabulario básico del servicio de vinos. - Análisis de situaciones habituales de atención.
UD 3.3 Introducción al maridaje en el servicio de vino	El/la participante será capaz de reconocer combinaciones habituales entre vinos y alimentos a partir de ejemplos sencillos.	- Reconoce el maridaje como criterio básico de acompañamiento del vino en el servicio. - Identifica combinaciones habituales entre vinos y alimentos. - Analiza propuestas simples de maridaje en situaciones planteadas. - Comunica sugerencias básicas de maridaje utilizando vocabulario sencillo y adecuado.	- Definición de maridaje. - El maridaje como herramienta de recomendación al comensal. - Relación general entre características del vino y del alimento. - Criterios simples: equilibrio, contraste e intensidad. - Combinaciones habituales de vinos y alimentos. - Degustaciones aplicadas.