

Master en Enología Avanzada para Cocineros



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Master en Enología Avanzada para Cocineros



DURACIÓN
1500 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional





EDUCA BUSINESS SCHOOL
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE ÁREA MANAGER



Con el aval del Consejo Español del Comercio Exterior y Social de la UNED (CECCO) (Plan. Producción 2005)



Descripción

Este Master en Enología Avanzada para Cocineros le ofrece una formación especializada en la materia. El sommelier es una persona experta en el mundo del vino y que es capaz de reconocer las características, defectos y virtudes de esta bebida. Esto se ha convertido en una necesidad tanto para ellos como para los comensales. Este Curso Superior en Enología para Cocineros + Curso Universitario de Sommelier ofrece una formación especializada en la materia y le capacitará para poder ejercer como Sommelier Profesional, además de ofrecer un amplio recorrido al alumno en temas de enología y maridaje para la cocina, porque el objetivo no es sólo formativo, sino que el alumno disfrute aprendiendo.

Objetivos

- Conocer las funciones y características principales que debe tener un Sommelier Profesional.
- Conocer los diferentes tipos de vinos que se pueden encontrar en el mercado.
- Reconocer las características, defectos y virtudes del vino.
- Saber recomendar para cada tipo de comida, comensal, etc. el tipo de vino adecuado.
- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la enología y gastronomía.
- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.
- Contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.

Para qué te prepara

Este Master en Enología Avanzada para Cocineros está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además el curso está dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la restauración que quieran ampliar sus conocimientos y especializarse en el concepto de enología, así como a personas interesadas en dedicarse profesionalmente a este entorno.

A quién va dirigido

Este Master en Enología Avanzada para Cocineros le prepara para conseguir una titulación profesional. Este le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial y así poder ofrecerle al cliente el más recomendado para la ocasión. Además le prepara para saber cuáles son las mejores relaciones entre el vino y la cocina, con las que se podrán elaborar diversos platos, etc.

Salidas laborales

Sommelier / Enología / Cata de vinos / Hostelería.

TEMARIO

PARTE 1. ENOLOGÍA PARA COCINEROS

MÓDULO 1. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA

1. Historia del vino
2. Historia de la Viticultura
3. Botánica de la vid
4. Geografía vitícola y sistemas vitícolas
5. Material vegetal
6. Anatomía y morfología de la vid
7. Ecología vitícola: clima y suelo
8. Técnicas de cultivo
9. Entomología de la vid
10. Enfermedades de la vid
11. Viticultura en regiones secas mediterráneas
12. Control de calidad en viticultura
13. Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

1. Físico-química de mostos y vinos. Composición
2. Microbiología Enológica
3. Control de calidad de mostos y vinos
4. Enotecnia
5. Elaboración y crianza del vino
6. Ingeniería Enológica
7. Control del proceso de elaboración de vinos y mostos
8. Análisis sensorial y cata
9. Técnicas de bodega
10. Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE VINOS

1. Introducción
2. Tipos de vino y características principales
3. Las Denominaciones de Origen. El INDO
4. Vinos de mesa y vinos especiales
5. Características de los vinos tranquilos
6. Vinos de crianza
7. Cava y Champagne

MÓDULO 2. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos
4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
5. La recepción de los vinos
6. Sistema de almacenamiento de vinos
7. La bodega
8. La bodeguilla o cava del día
9. La conservación del vino
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
11. Métodos de rotación de vinos
12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

MÓDULO 3. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

1. Vino y gastronomía
2. Introducción al maridaje
3. Definición de maridaje y su importancia
4. Reglas básicas del maridaje
5. Armonización de los vinos
6. Maridaje de vinos y aperitivos
7. Maridaje de entradas y vinos
8. Maridaje de vinos y ensaladas
9. Maridaje de vinos y pescados
10. Maridaje de vinos y carnes
11. Maridaje de pastas y vinos
12. Maridaje de vinos y quesos
13. Maridaje de vinos y Foie Gras
14. Maridaje de vinos y setas
15. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción
2. Alianzas clásicas de vinos

3. Los sentidos y el maridaje
4. La cocina y el vino
5. Enemigos del maridaje

MÓDULO 4. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

1. Introducción
2. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
3. La gastronomía española
4. Platos significativos de la gastronomía nacional
5. Gastronomía internacional
6. Platos significativos de la cocina internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 9. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Dieta equilibrada
3. Cocina creativa
4. Cocina de autor

PARTE 2. SUMILLER

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

1. La vid a través de la historia
2. La uva y sus componentes
3. Fermentación de la uva y composición del vino
4. Tipos de vino y características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
8. Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

1. Introducción al servicio de vinos
2. Tipos de servicio
3. Normas generales de servicio
4. Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino
5. Abertura de botellas de vino
6. La decantación: objetivo y técnica
7. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS DE VINOS

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos
3. Diseño gráfico de cartas de vinos

4. Política de precios
5. La rotación de los vinos en la carta:
6. Las sugerencias de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción a la cata de vinos
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos
4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS

1. Introducción a las fases de la cata de vinos
2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal
7. Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino
2. Temperatura del vino para la cata
3. Orden de la presentación
4. Fichas de cata: estructura y contenido
5. Puntuación de las fichas de cata
6. Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción aprovisionamiento y conservación de vinos
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
5. La recepción de los vinos
6. Sistema de almacenamiento de vinos
7. La bodega
8. La bodeguilla o cava del día
9. La conservación del vino
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
11. Métodos de rotación de vinos
12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

1. Vino y gastronomía
2. Introducción al maridaje
3. Definición de maridaje y su importancia
4. Reglas básicas del maridaje
5. Armonización de los vinos
6. Maridaje de vinos y aperitivos
7. Maridaje de entradas y vinos
8. Maridaje de vinos y ensaladas
9. Maridaje de vinos y pescados
10. Maridaje de vinos y carnes
11. Maridaje de pastas y vinos
12. Maridaje de vinos y quesos
13. Maridaje de vinos y Foie Gras
14. Maridaje de vinos y setas
15. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción
2. Alianzas clásicas de vinos
3. Los sentidos y el maridaje
4. La cocina y el vino
5. Enemigos del maridaje

