



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialización en Enología y Maridaje

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Especialización en Enología y Maridaje

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El vino y la comida de calidad, forman parte del patrimonio cultural; hoy en día los vínculos entre el vino y la gastronomía son muy esgrimidos por los profesionales del sector y los aficionados del tema para conseguir que a partir de la relación entre ambos productos se comuniquen ciertos sentimientos y se consigan grandes objetivos. El curso ofrece un amplio recorrido al alumno en temas de enología y maridaje, porque el objetivo no es sólo formativo, sino que el alumno disfrute aprendiendo.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

Entre los objetivos del curso de maridaje podemos destacar los siguientes:

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-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

Podrás conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial, su elaboración, composición, origen, las variedades de uvas utilizadas en su elaboración, sus atributos sensoriales y defectos. Además te prepara para saber cuáles son las mejores relaciones entre el vino y el plato.

salidas laborales

Enología, Cata de vinos, Hostelería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Enología y Maridaje Vol.1'
- Manual teórico 'Enología y Maridaje Vol.2'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 gastronomía internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

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

MÓDULO 2. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. 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 5. ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.Regulación de las profesiones
- 3.Procedimiento para la habilitación
- 4.Prácticas enológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

+ Información Gratis

- 1.Economía y Política del vino
- 2.Gestión económica y administrativa de empresas vitivinícolas
- 3.Entidades asociativas
- 4.Registros que deben llevarse en el sector vitivinícola
- 5.Seguros vitivinícolas
- 6.Legislación
- 7.Comercialización y marketing del vino
- 8.Mercados y estrategias empresariales
- 9.Habilidades sociales relacionadas con la comercialización en vitivinicultura

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 3. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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 9. FASES DE LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 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 10. 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 11. 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 bodega 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 4. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

- 1.Introducción
- 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 13. CARTAS DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.La confección de una carta de vinos
- 3.Normas básicas para la confección de una carta de vinos
- 4.Composición, características y categorías de cartas de vinos
- 5.Ejemplificación de los criterios a seguir en la elaboración de la carta de vinos
- 6.Diseño gráfico de cartas de vinos
- 7.Política de precios
- 8.La rotación de vinos en la carta
- 9.Las sugerencias de vinos

MÓDULO 5. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 14. 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 pescados
- 11.Maridaje de vinos y carnes
- 12.Maridaje de vinos y pastas
- 13.Maridaje de vinos y quesos
- 14.Maridaje de vinos y foie gras
- 15.Maridaje de vinos y setas
- 16.Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 15. 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.

