



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Técnico Superior de Enología y Maridaje

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Técnico Superior de Enología y Maridaje

Duración: 300 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 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

Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.

Para que te prepara

Para 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

Enólogos, Catadores de Vino, 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/master, 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, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

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

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Enología y Maridaje Tomo I'
- Manual teórico 'Enología y Maridaje Tomo II'
- Manual teórico 'Enología y Maridaje Tomo III'
- Cuaderno de ejercicios



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. 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 con rapidez.

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



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.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

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.

Club de alumnos

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.

Programa formativo

MÓDULO I: ENOLOGÍA Y MARIDAJE

PARTE I. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

TEMA 1. LA COCINA ESPAÑOLA.

TEMA 2. LA COCINA INTERNACIONAL.

PARTE II. COCINA CREATIVA

TEMA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA COMBINACIÓN DE ALIMENTOS.

TEMA 2. LA COCINA DE AUTOR.

MÓDULO II: ENOLOGÍA Y MARIDAJE

TEMA 1. LA ENOLOGÍA Y LA CATA.

TEMA 2. LA PERCEPCIÓN A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS.

TEMA 3. ORDEN DE LA CATA.

TEMA 4. LA PERCEPCIÓN.

TEMA 5. LA FASE VISUAL

TEMA 6. LA FASE OLFATIVA.

TEMA 7. LA VÍA RETRONASAL Y LA FASE GUSTATIVA.

TEMA 8. PREPARACIÓN DEL VINO PARA LA CATA.

TEMA 9. EL VINO EN CASA, SU CONSERVACIÓN.

TEMA 10. LA GASTRONOMÍA Y EL VINO, MARIDAJES POSIBLES.

MÓDULO III: ENOLOGÍA Y MARIDAJE

PARTE I. ENOLOGÍA, CATA Y MARIDAJE

TEMA 1. HISTORIA DEL VINO.

TEMA 2. LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACIÓN SENSORIAL.

TEMA 3. FISIOLOGÍA DE LA CATA. LOS SABORES ELEMENTALES.

TEMA 4. PRÁCTICA DE CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA.

TEMA 5. FASES DE LA CATA. ORÍGENES DE LOS AROMAS DEL VINO.

TEMA 6. VOCABULARIO BÁSICO DE CATA.

TEMA 7. COMPOSICIÓN DEL VINO. FERMENTACIONES. EQUILIBRIO DE SABORES Y OLORES. FACTORES DE CALIDAD.

TEMA 8. ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS BLANCOS.

TEMA 9. ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS ROSADOS Y TINTOS.

TEMA 10. CATA DE VINOS TINTOS DE CRIANZA, CURVA DE VIDA Y PERIODOS DE ENVEJECIMIENTO. EL ROBLE.

TEMA 11. ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS CARBÓNICOS Y ESPUMOSOS. CATA Y MARIDAJE.

TEMA 12. VINOS FINOS "BAJO VELO", AMONTILLADOS Y OLOSOSOS. VINOS ESPECIALES: MISTELAS, ENVERADOS, CHACOLÍS, FONDILLÓN, RANCIOS.

TEMA 13. VINOS DE LICOR, DULCES NATURALES Y NATURALMENTE DULCES.

TEMA 14. VINOS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "MÁLAGA" Y "SIERRAS DE MÁLAGA". ELABORACIÓN, CATA Y MARIDAJE.

TEMA 15. CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS EN ESPAÑA.

TEMA 16. VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIÓN DETERMINADA (NIVEL DE PROTECCIÓN). DENOMINACIONES DE ORIGEN ESPAÑOLAS Y SUS VARIEDADES. VINOS DE LA TIERRA.

TEMA 17. PRINCIPALES VARIEDADES NACIONALES BLANCAS Y TINTAS. SU MARIDAJE.

TEMA 18. PRINCIPALES VARIEDADES BLANCAS Y TINTAS DEL MUNDO. SU MARIDAJE.

TEMA 19. CÓMO LEER LA ETIQUETA DE UN VINO.

TEMA 20. EL SERVICIO DEL VINO. PRESENTACIÓN, DESCORCHE Y DECANTACIÓN.

TEMA 21. LA BODEGA. GUARDA Y CONSERVACIÓN DE LOS VINOS.

TEMA 22. EL VINO Y LA SALUD.

TEMA 23. ENFERMEDADES, ALTERACIONES Y DEFECTOS DEL VINO.

TEMA 24. LÉXICO ENOLÓGICO BÁSICO.

PARTE II. ALIANZAS, MARIDAJES Y MENÚS

TEMA 25. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS.

TEMA 26. EL SENTIDO DEL OLFATO Y EL MARIDAJE.

TEMA 27. EL SENTIDO DEL GUSTO Y EL MARIDAJE.

TEMA 28. LA FUSIÓN: TACTO, AROMA Y SABOR.

TEMA 29. ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y MARIDAJE.

TEMA 30. LA COCINA Y EL VINO.

TEMA 31. VINOS, HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS.

TEMA 32. RIVALIDADES, DIVORCIOS Y DESENCUENTROS. LOS MARIDAJES DIFÍCILES.

TEMA 33. UN VINO PARA CADA PLATO. UN PLATO PARA CADA VINO.

TEMA 34. EJEMPLOS DE MENÚS MARIDADOS Y COMENTADOS.