

# MÁSTER

## MÁSTER EN ENOLOGÍA PARA COCINEROS

# Hostelería Benidorm

Escuela de Hostelería y Turismo  
de Benidorm y la Marina Baixa

EHBMAS012

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer la viticultura, la enología y enotecnia, la tipología de vinos, el aprovisionamiento y conservación de vinos, la introducción al maridaje, la educación de los sentidos, la cocina nacional e internacional, la cocina creativa y la cocina de autor. Además, al finalizar cada unidad didáctica, el alumno dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
300H



MODALIDAD  
MIXTA / ONLINE

\*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€

VALOR ACTUAL: 380€

### CERTIFICACIÓN OBTENIDA

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN ENOLOGÍA PARA COCINEROS**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

### REDES SOCIALES

---

 [www.facebook.com/HosteleriaBenidorm](http://www.facebook.com/HosteleriaBenidorm)

 [www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm](http://www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm)

 [@hosteleriabenidorm](https://www.instagram.com/hosteleriabenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com](http://www.hosteleriabenidorm.com)

 [@hostelbenidorm](https://twitter.com/hostelbenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com/blog](http://www.hosteleriabenidorm.com/blog)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## MÓDULO 1. COCINERO PROFESIONAL

### INTRODUCCIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL COCINERO PROFESIONAL

1. Papel del profesional
  - Competencias y actitudes
2. Funciones
  - Ámbito de profesional

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CORRIENTES CULINARIAS

1. Tipos de cocina
2. Movimientos gastronómicos
  - Nouvelle cuisine
  - Cocina de vanguardia
    - Cocina de autor
    - Cocina de fusión
    - Cocina de producto
  - Cocina tecnoemocional
    - Cocina molecular
    - Deconstrucción
3. Nuevas tendencias
  - *Food truck*
  - *Slow food*
  - Gastrobotánica
  - Nueva cocina vegetal
  - Cultura panarra
  - Cocina de ensamblaje o cocina 45

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

1. Parámetros nutricionales
  - Restauración comercial, institucional y *catering*
  - Grupo de alimentos
    - Lácteos
    - Carne, pescado y huevos
    - Tubérculos, legumbres y frutos secos
    - Hortalizas, verduras y frutas
    - Pan, pastas, cereales y azúcar
    - Grasas
2. Propiedades organolépticas
  - Color
  - Sabor
  - Olor
  - Textura
  - Flavor

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN DE PLATOS**

1. Presentación de platos
2. Guarniciones y elementos decorativos
  - Elementos de guarnición
  - Elementos de decoración comestibles
3. Presentación o emplatado
  - Normas del emplatado
  - Útiles y herramientas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA**

1. Tipos de masas
  - Masas hojaldradas
  - Masas batidas o esponjadas
  - Masas escaladas
  - Masas azucaradas
2. Cremas y rellenos
3. Cubiteras y baños
  - Tipos de cubiteras y baños
4. Acabado y decoración

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. POSTRES EN RESTAURACIÓN**

1. Ingredientes básicos y composición
2. Postres a base de lácteos
3. Postres a base de frutas
4. Postres fritos o de sartén
5. Postres semifríos, helados y sorbetes

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIATIVA EMPRENDEDORA**

1. Plan de empresa
  - Guía de elaboración
2. Legislación comunitaria, estatal y autonómica
3. Tipos de establecimientos de restauración
4. Diseño de cartas y menús
  - Menú *engineering*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **MÓDULO 2. 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 3. 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 4. 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 5. 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

## **MÓDULO 6. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID) - ONLINE**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN**

1. Los nuevos paradigmas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA**

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN**

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES**

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test