

CURSO

TÉCNICO EXPERTO EN ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS. ENÓLOGO PROFESIONAL

 **MASTERSHOSTELERÍA**
Tourism Management School

HOS013

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Técnico Experto En Enología y Cata De Vinos (Enólogo Profesional)** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la enología y la cata de vinos, las diferentes fases de la cata, las denominaciones de origen, la manipulación de alimentos, los alérgenos alimentarios, la seguridad en restaurantes (Free Covid), la prevención sanitaria, el diseño y distribución y el marketing digital para restaurantes, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

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
ONLINE



*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€

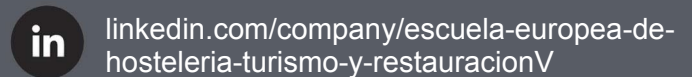
VALOR ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**TÉCNICO EXPERTO EN ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS. ENÓLOGO PROFESIONAL**”, de MASTERS DE HOSTELERÍA, 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



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

1. Introducción a la cata
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa
4. La vendimia
5. Vinificación de los vinos I
6. Vinificación de los vinos II
7. Elaboración de vinos espumosos
8. Clasificación de vinos dulces
9. El corcho en el vino
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
13. Denominaciones de origen I
14. Denominaciones de origen II
15. Denominaciones de origen III
16. Denominaciones de origen IV
17. Denominaciones de origen V
18. Denominaciones de origen VI
19. Denominaciones de origen VII
20. Denominaciones de origen VIII
21. Denominaciones de origen IX
22. Denominaciones de origen X
23. Denominaciones de origen XI
24. Maridaje de los vinos I
25. Maridaje de los vinos II

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes

13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011- IV
22. Reglamento UE 2011- V Reacciones de hipersensibilidad a los

SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID)

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
14. Test

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