

MÁSTER



MÁSTER EN ENOLOGÍA AVANZADA PARA COCINEROS

MAS436

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este Máster está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en **Enología Avanzada para Cocineros**. Los vínculos entre la enología y la gastronomía son evidentes. A través de este conjunto de materiales didácticos el alumnado podrá mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector, así como contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.

Además, al final de cada unidad didáctica el alumno contará con ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado.

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
ESPAÑOL 

DURACION
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 AVANZADA PARA COCINEROS**”, de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas 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.

CONTENIDO FORMATIVO

GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE BODEGAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN CONCEPTUAL

1. Bodega dedicada a elaborar vino
2. Bodega destinada a criar vino
3. Bodega de embotellado y venta de vino
4. Bodega de almacenamiento de vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LAS BODEGAS

1. Aparición en el Neolítico (6000 a.C. – 3000 a.C.)
2. Bodegas en el Antiguo Egipto
3. Desarrollo con los fenicios, griegos y romanos
4. Incorporación medieval de las bodegas a monasterios y abadías
5. Expansión por el mundo
6. Modernización de las bodegas (siglos XIX-XX)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS DE LA BODEGA

1. Tolvas de recepción
2. Despalilladoras
3. Estrujadoras
4. Prensadoras
5. Depósitos de fermentación
6. Barricas y toneles
7. Cintas de embotellado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL AMBIENTAL

1. Temperatura
2. Humedad
3. Luz
4. Ventilación
5. Sonido

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. CARACTERIZACIÓN DE LAS EMPRESAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN DE EMPRESA

1. Características de una empresa
2. Objetivos
3. Funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTOS DE LA EMPRESA

1. Elementos tangibles
 - Elementos materiales
 - Elementos humanos
 - Elementos financieros
2. Elementos intangibles
 - Elementos relacionales
 - Elementos estructurales
 - Elementos del conocimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE EMPRESAS

1. Según su sector de actividad
 - Empresas del sector primario
 - Empresas del sector secundario
 - Empresas del sector terciario
 - Empresas del sector cuaternario
2. Según sus dimensiones
 - Microempresas
 - Pequeñas empresas
 - Medianas empresas
 - Grandes empresas
3. Según el número de socios y su forma jurídica
 - Empresas individuales
 - Empresas societarias unipersonales
 - Empresas societarias
4. Según su ámbito
 - Empresas regionales
 - Empresas nacionales
 - Empresas multinacionales
 - Empresas transnacionales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA

1. Obtención del certificado de razón social
2. Fijación del capital social de la empresa
3. Redacción de los estatutos
4. Determinación del sistema de administración
5. Establecimiento del domicilio social
6. Señalamiento del objetivo social
7. Tramitación del código CNAE
8. Inscripción en el Impuesto de Actividades Económicas
9. Petición del NIF
10. Constitución de la empresa ante notario
11. Inscripción en el Registro Mercantil
12. Solicitud de la firma electrónica

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. DIRECCIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN Y AL LIDERAZGO

1. Diferencias entre director y líder

2. Teorías del liderazgo
 - Teoría de la gran persona
 - Teoría de los rasgos
 - Teoría de la situación
 - Teoría del comportamiento
3. Cualidades de un buen líder

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MODELOS DE LIDERAZGO

1. Liderazgo carismático
2. Liderazgo transaccional
3. Liderazgo transformacional
4. Liderazgo situacional
5. Liderazgo autocrático
6. Liderazgo democrático
7. Liderazgo laissez faire

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIDERAZGO ESTRATÉGICO

1. Estrategia y pensamiento estratégico
2. Proceso de planificación y gestión estratégica
 - Definición de la visión, misión y valores empresariales
 - Análisis DAFO
 - Análisis PEST/EL
 - Análisis Porter
 - Matrices de cartera
 - Determinación de los objetivos
 - Concreción de la estrategia
 - Evaluación de los resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN EMPRESARIAL

1. Concepto
 - Finalidad de la gestión empresarial
2. Herramientas de gestión
 - Plan de negocios
 - Caracterización de la estructura del negocio
 - Contabilidad
 - Checklist
3. Modelo tradicional de gestión empresarial de proyectos
 - Iniciación
 - Planificación y diseño
 - Ejecución
 - Seguimiento y control
 - Cierre del proyecto

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. RECURSOS HUMANOS EN LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. El trabajador como ser humano
2. Otros recursos en la producción

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVOLUCIÓN HISTÓRICA

1. Planteamiento de Owen y Babbage
2. Enfoque taylorista
3. Descubrimiento del efecto Hawthorne
4. Consolidación de la disciplina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

1. Planificación de las necesidades de personal
 - Importancia de la comunicación interna
2. Selección de los candidatos
3. Administración de la plantilla
4. Formación de los trabajadores
5. Evaluación en el desempeño profesional
6. Intervención en las relaciones laborales
 - Clima laboral
 - Conflicto laboral individual y colectivo
 - Acoso laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS POR COMPETENCIAS

1. Ventajas
 - Alineación con los objetivos de la organización
 - Mayor efectividad en la selección y contratación
 - Identificación del potencial de crecimiento personal
 - Incremento de la objetividad en la evaluación del desempeño
 - Aumento de la adaptabilidad del modelo
 - Fidelización de los empleados
 - Mejora del clima laboral
 - Difusión e infusión de la cultura organizacional

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DESARROLLO DEL MODELO

1. Proceso de reclutamiento
 - Reclutamiento interno
 - Reclutamiento externo
2. Identificación de competencias clave
 - Competencias corporativas
 - Competencias específicas por posición
 - Competencias específicas por función
3. Evaluación de competencias personales
 - Evaluación externa
 - Evaluación ejecutiva
 - Herramientas de evaluación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. GESTIÓN DE IMAGEN EN LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE IMAGEN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARCA

1. Tipos de marcas
 - Marcas individuales
 - Marcas de familia
 - Marcas paraguas
 - Marcas derivadas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN AL MARKETING

1. Las 4P del marketing
 - Producto
 - Precio
 - Promoción
 - Punto de venta
2. Medios del marketing digital
 - Medios pagados
 - Medios propios
 - Medios ganados
3. Estrategias de marketing digital

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMAGEN Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. BODEGAS Y EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

1. Según el modelo empresarial
 - Establecimientos comerciales de alimentos y bebidas
 - Empresas hoteleras
 - Empresas extra hoteleras
2. Según la inversión
 - Empresas de primer nivel
 - Empresas de segundo nivel
 - Empresas de tercer nivel
3. Según el concepto
 - Restaurantes cerrados
 - Restaurantes abiertos
4. Según los rasgos del establecimiento
 - Restauración pública
 - Restauración colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RESTAURACIÓN PÚBLICA

1. Características
2. Restauración tradicional
 - Bares
 - Cafeterías
 - Restaurantes
3. Neorrestauración
 - Fast food
 - Self service
 - Drug store
 - Vending
 - Delivery food
 - Take away

RESUMEN AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. OFERTA GASTRONÓMICA EN EMPRESAS DE

RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE LA OFERTA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARTA

1. Planificación de la carta
2. Presentación y redacción de la carta
3. Tipos de cartas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MENÚ

1. Según la hora del servicio
 - Menú de desayuno
 - Menú de cóctel
 - Menú lunch
 - Menú de almuerzo
 - Menú de cena
2. Según el tipo de oferta
 - Menú del día
 - Menú degustación
 - Menú infantil
 - Menú gastronómico
 - Menú de eventos
3. Bufé

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. FUNCIONAMIENTO DE UNA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA. CARACTERIZACIÓN DE LA COCINA

1. Espacio
 - Tabla de Fuhrmann
2. Departamento de cocina
 - Relaciones departamentales e interdepartamentales
 - Brigada de cocina
3. Producción culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALIMENTOS

1. Leche y derivados lácteos
2. Farináceos
3. Verduras y hortalizas
4. Frutas
5. Carnes
6. Pescados
7. Huevos
8. Oleaginosos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE LA COCINA

1. Control del stock
2. Pedidos
3. Recepción
4. Almacenaje

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERRAMIENTAS ECONÓMICAS EN COCINA

1. Escandallo
2. Ficha técnica del plato

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Tratamiento térmico
2. Adición de sustancias químicas
3. Radiaciones ionizantes
4. Modificación de la atmósfera

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Enfermedades de transmisión alimentaria
 - Bacterias infecciosas
 - Bacterias tóxicas
 - Virus
 - Parásitos
 - Mohos
 - Bioxinas marinas
 - Priones
2. Higiene alimentaria
 - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
3. Limpieza y desinfección de equipos
 - Limpieza manual
 - Limpieza mecánica
 - Desinfección física
 - Desinfección química
4. Esterilización
 - Esterilización por vapor húmedo en autoclave
 - Esterilización por horno de aire caliente
 - Esterilización por radiación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Evolución histórica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UVA

1. Carbenet Sauvignon
2. Garnacha
3. Garnacha tintorera
4. Monastrell
5. Merlot
6. Graciano
7. Tempranillo

8. Pinot Noir
9. Syrah
10. Verdejo
11. Chardonnay
12. Albariño
13. Macabeo
14. Sauvignon Blanc
15. Palomino fino
16. Xarel·lo
17. Pedro Ximénez
18. Gewürztraminer

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. PROCESOS EN VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MUESTREO Y RECOLECCIÓN DE LA UVA

1. Maduración
2. Recolección
3. Transporte y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO DE LA UVA

1. Despalillado
2. Estrujado
3. Escurrido y extracción del mosto
4. Control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESFANGADO DE MOSTOS

1. Desfangado estático
2. Desfangado dinámico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FERMENTACIÓN

1. Tipos de fermentación
2. Control de la fermentación
3. Problemas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CLARIFICACIÓN

1. Ensayos de clarificación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CENTRIFUGACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

1. Métodos de estabilización tartárica

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CRIANZA

1. Crianza en madera
2. Operaciones de crianza
3. Envejecimiento en botella

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. CATAS DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COPA DE CATA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE CATA

1. Fase visual
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE UNA CATA

1. Diseño de la cata
2. Confección del presupuesto
3. Elección de la fecha y lugar
4. Envío de invitaciones
5. Selección y compra del vino
6. Preparación del espacio
 - Fichas de cata
7. Realización de la cata
 - Recepción de los participantes
 - Recopilación de opiniones y comentarios

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPIOS BÁSICOS

1. Complementariedad de sabores
2. Contraste de texturas
3. Equilibrio de intensidades
4. Regla de la región

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARIDAJES CLÁSICOS

1. Carnes con vino tinto
2. Pescados y mariscos con vino blanco
3. Quesos suaves y cremosos con vino blanco
4. Quesos fuertes y curados con vino tinto
5. Comida picante con vino dulce
6. Pasta con salsa de tomate con vino tinto
7. Pasta al peso con vino blanco
8. Foie gras con vino dulce
9. Postre con vino dulce

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARIDAJES INNOVADORES

1. Palomitas de maíz con vino espumoso
2. Pizza con vino espumoso

3. Hamburguesas con vino rosado
4. Sushi con vino rosado
5. Pescados con vino tinto
6. Chocolate blanco con vino tinto

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES PROTEGIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

1. Denominación de origen (DO)
2. Indicación geográfica protegida (IGP)
3. Diferencias entre DO e IGP

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES DO VITIVINÍCOLAS EN ESPAÑA

1. DO Cava
2. DO Rioja
3. DO Jumilla
4. DO Jerez
5. DO Somontano
6. DO Tacoronte-Acentejo
7. DO Toro
8. DO La Mancha
9. DO Valdepeñas
10. DO Penedès
11. DO Priorat
12. DO Utiel-Requena
13. DOP Navarra

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES IGP VITIVINÍCOLAS EN ESPAÑA

1. IGP Bajo Aragón
2. IGP Illes Balears
3. IGP Campo de CartagenaIGP 3 Riberas

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

