Escuela Europea
VERSAILLES

DOBLE TITULACIÓN

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN ENOLOGÍA Y MARIDAJE + MAESTRÍA INTERNACIONAL EN SOMMELIER

LVEM001

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

FE PÚBLICA NOTARIAL
CONSEJO GENERAL DEL NOTARIADO ESPAÑOL
NOTARIADO EUROPA
0165397863

ESPAÑA
NIHIL PRIUS FIDE
NOTARIO

DESTINATARIOS

Esta doble titulación maestría internacional en enología y maridaje + maestría internacional en sommelier está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores y trabajadores. Permite conocer la cocina nacional e internacional, la cocina creativa viticultura, enología y enotecnia, la cata de vinos, el servicio de vinos, el maridaje, sommelier profesional, los tipos de vinos y la cata de vinos.

MODALIDAD

La modalidad de la Maestría es **ON-LINE** y **TUTORIZADA**

- Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso en menos de 24 horas laborables.
- Nuestro equipo de profesores y tutores contactará con el alumno en un máximo de 48 horas tras la matrícula para guiar al alumno, acompañarlo en el inicio y a lo largo del curso, y responder a cualquier duda o pregunta que pueda surgir.

DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

IMPORTE

MONTO ORIGINAL: ~~3500 $~~

MONTO ACTUAL: 1750 $

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "MAESTRÍA INTERNACIONAL EN ENOLOGÍA Y MARIDAJE + MAESTRÍA INTERNACIONAL EN SOMMELIER", de ESCUELA EUROPEA VERSAILLES avalada por nuestra condición de socios de la AEC, 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.

La Titulación puede disponer de la APOSTILLA DE LA HAYA (Certificación Oficial que da validez a la Titulación ante el Ministerio de Educación de más de 200 países de todo el mundo)

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1. ENOLOGÍA Y MARIDAJE

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 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 vinicultura.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

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 5. 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 1. 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 2. 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 3. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino.
2. Temperatura del vino par ala 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 4. 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. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. 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 1. 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 2. 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.

PARTE 2. SOMMELIER

MÓDULO 1. SOMMELIER PROFESIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

1. La vid a través de la historia
2. La uva y sus componentes
3. Fermentación de la uva y composición del vino
4. Tipos de vino y características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
8. Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. CARTAS DE VINOS.

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
    - Popularidad
    - Rentabilidad.
6. Las sugerencias 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. 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 6. 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 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte
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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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 9. 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