

# GUÍA DEL MÁSTER



## MÁSTER EN GESTIÓN DE BODEGAS -ENOLOGÍA EN RESTAURACIÓN-

SEFD046





**A DISTANCIA - ONLINE**



**Tutor personal**



**600 Horas**



**Posibilidad Estancias Formativas**



**Pago a plazos**



**De ~~2700€~~ a 270€**



## Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.



## Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.



## Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el “**MÁSTER EN GESTIÓN DE BODEGAS -ENOLOGÍA EN RESTAURACIÓN-**”. El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos concede el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.



## Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

La titulación puede cursarse en modalidad **A DISTANCIA**. Una vez realizada la matrícula, el tutor le enviará un e-mail de bienvenida al alumno, y por otro lado, el estudiante recibirá el material formativo a su domicilio en un plazo de 6-8 días. En él encontrará distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen. El alumno deberá mandar el examen final por correo electrónico a su tutor.



# TEMARIO

## PARTE 1. ENOLOGÍA Y MARIDAJE

### MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

#### UNIDAD 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 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 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 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 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 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 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 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 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 3. 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 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 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 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 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 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. GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN.**

1. Tipología de bodegas. Características.
  - Las bodegas subterráneas.
  - Bodegas de obra y bodegas de paneles.
2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
  - La ubicación de las bodegas.
  - Diseño y dotación interior.
  - Accesibilidad.
3. Condiciones ambientales de las bodegas.
  - Temperatura, higrometría y ventilación.
  - Iluminación y seguridad.
4. Equipamientos.
5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
6. Presupuestos básicos de bodegas.

### **UNIDAD 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.**

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino:
  - Según proceso de elaboración, zona y estilo.
  - Según las condiciones ambientales.
4. La maduración del vino en la botella.
  - Según el estilo del vino.

- En función de las condiciones ambientales.
5. La madurez de los vinos de mercado.
    - Vinos de mercado maduros.
    - Vinos de mercado inmaduros.
  6. El vino como inversión.
  7. El momento óptimo de consumo.
    - Las alteraciones de los vinos:
    - Contenido.
    - Continente.
  8. Posición idónea de las botellas.
  9. Los tapones:
    - El corcho. Natural. Aglomerado.
    - Otros tapones sintéticos.
    - El tapón de rosca.
    - Importancia del corcho o tapón en la conservación.

### **UNIDAD 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.**

1. La cerveza y su evolución.
2. Ciclos de vida de la cerveza:
  - Según el proceso de elaboración, y el estilo.
  - Según las condiciones ambientales.
3. La cerveza de guarda.
4. La fecha de consumo preferente.
5. La sidra y su evolución.
6. Evolución de las bebidas espirituosas.
7. La madurez de las bebidas espirituosas.

### **UNIDAD 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.**

1. Métodos de compra:
  - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
  - Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.

5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
6. La bodega o cava del día.
7. Métodos de rotación de vinos.
8. Presentación y comercialización de los vinos.
9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

## **UNIDAD 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.**

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
3. Los inventarios:
  - Tipos.
  - Sistemas de control de inventarios.
4. Los stocks:
  - Clasificación por tipos de bebidas.
  - Control de consumo.
5. Elaboración de informes.