



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PÍNEOS

MÁSTER EXPERTO DE SOMMELIER PROFESIONAL

TUR017

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster Experto de Sommelier Profesional** está especialmente diseñado para todas aquellas personas que quieran formarse en el ámbito de la enología y la cata de vinos profesional. A lo largo del curso, el estudiante aprenderá todos los pasos que componen la producción del vino y adquirirá todos los conocimientos relacionados con las variedades que existen, sus características principales y las zonas vinícolas de España y el extranjero, haciendo especial hincapié en las Denominaciones de Origen y el INDO. Por otro lado, una vez adquiridos todos estos conocimientos, el contenido del curso formará al estudiante en cuanto a las catas de vinos y sus principales fases, así como los elementos importantes que intervienen. Finalmente, el alumno estudiará cómo realizar el aprovisionamiento y las técnicas de conservación, y además, se introducirá en el mundo del maridaje.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 2400€

Importe Actual: 1200€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la “**MÁSTER EXPERTO DE SOMMELIER PROFESIONAL**”, de la **ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS** 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 de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un **Carné Acreditativo** de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una **Certificación Universitaria Internacional** de la **Universidad Católica de Cuyo-DQ** con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

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 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

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

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 viticultura.

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 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 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.