

Curso Superior en Enología para Cocineros

Curso Superior en Enología para Cocineros

Duración: horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. MÓDULO 1. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

TEMA 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

TEMA 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

© icaformación2026

8. Análisis sensorial y cata
9. Técnicas de bodega
10. Riesgos laborales en vinicultura

TEMA 3. 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
8. MÓDULO 2. CATA DE VINOS

TEMA 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

TEMA 5. 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
14. MÓDULO 3. MARIDAJE

TEMA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

1. Vino y gastronomía
2. Introducción al maridaje
3. Definición de maridaje y su importancia

© icaformación2026

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

TEMA 7. 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
6. MÓDULO 4. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

TEMA 8. 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 cocina internacional

TEMA 9. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Dieta equilibrada
3. Cocina creativa
4. Cocina de autor

© icaformación2026