

CURSO

**TÉCNICO EXPERTO EN ENOLOGÍA Y CATA DE
VINOS. ENÓLOGO PROFESIONAL
(POSIBILIDAD DE PRÁCTICAS)**

HOS013



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores del sector de la hostelería, turismo y restauración y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos técnicos necesarios para el conocimiento de los distintos tipos de vinos, su cata, y el maridaje con distintos productos alimenticios.

MODALIDAD

- **ON LINE:** 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.

DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1520€~~

IMPORTE ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "TÉCNICO EXPERTO EN ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS. ENÓLOGO PROFESIONAL (POSIBILIDAD DE PRÁCTICAS) ", de la ESCUELA EUROPEA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN , 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

1. Introducción a la cata
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa La vendimia
4. Vinificación de los vinos I
5. Vinificación de los vinos II
6. Elaboración de vinos espumosos
7. Clasificación de vinos dulces
8. El corcho en el vino
9. El Catavinos
10. Principales cepas de vino tinto
11. Principales cepas de vino blanco
12. Denominaciones de origen I
13. Denominaciones de origen II
14. Denominaciones de origen III
15. Denominaciones de origen IV
16. Denominaciones de origen V
17. Denominaciones de origen VI
18. Denominaciones de origen VII
19. Denominaciones de origen VIII
20. Denominaciones de origen IX
21. Denominaciones de origen X
22. Denominaciones de origen XI
23. Maridaje de los vinos I 25-Maridaje de los vinos II

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco

12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011- IV
22. Reglamento UE 2011- V Reacciones de hipersensibilidad a los