



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Duración: 100 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Descripción

El vino y la comida de calidad, forman parte del patrimonio cultural; hoy en día los vínculos entre el vino y la gastronomía son muy esgrimidos por los profesionales del sector y los aficionados del tema para conseguir que a partir de la relación entre ambos productos comuniquen ciertos sentimientos y se consigan grandes objetivos. El curso ofrece un amplio recorrido al alumno en temas de enología y maridaje, especialmente en saber elegir correctamente un vino para cada ocasión, porque el objetivo no es sólo formativo, sino que el alumno disfrute aprendiendo.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a profesionales del sector interesados en ampliar y perfeccionar conocimientos de esta área, así como cualquier persona que tenga curiosidad en aprender sobre la enología.

Objetivos

- Escoger adecuadamente un buen vino sin ser un experto.
- Conseguir en el alumno unos conocimientos básicos en la cata de vinos.
- Aprender a servir correctamente un vino.
- Conocer todo sobre las cartas de vinos en restaurantes y hoteles.

Para que te prepara

Este curso le prepara para saber escoger un buen vino sin ser un experto, para ello aprenderá sobre la tipología de vinos existentes en el mercado, el tipo de vino a escoger para cualquier comida, el cómo se sirve el vino adecuadamente y las diferentes fases en las catas de vinos.

Salidas laborales

Enología, Cata de vinos, Hostelería.

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/4)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. CÓMO SABER ESCOGER UN BUEN VINO SIN SER UN EXPERTO

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. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

- 1.Tipos de servicio
- 2.Normas generales de servicio
- 3.Abertura de botellas de vino
- 4.La decantación: objetivo y técnica
- 5.Tipos, características y función

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TODO SOBRE LAS CARTAS DE VINOS DE RESTAURANTES Y HOTELES

- 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
- 6.Las sugerencias de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO ELEGIR EL VINO ADECUADO A CADA COMIDA

- 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

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

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 5. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Curso, Técnico, Monitor, Escoger, Experto, Enología, Maridaje, Cocina, Nacional, Internacional, Creativa, Autor, Vitivinicultura, Enología, Enotecnia, Enólogo, Especialista, Elaboración, Vinos, Economía, Legislación, Comercialización, Tipología, Cata, Fases, Práctica, Condiciones, Ambientales, Ficha, Aprovisionamiento, Conservación, Servicio, Cartas, Educación, Sentidos, Alianzas.

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200