



NFC | NEBRIJA
FORMACIÓN
CONTINUA



PROGRAMA FORMATIVO

***Sumiller (Titulación Universitaria con 4
Créditos ECTS)***



Sumiller (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

Duración: 110 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

NFC | NEBRIJA
FORMACIÓN
CONTINUA

Centro de Formación Euroinnova Business
School en colaboración con Universidad
Antonio de Nebrija

SUMA HASTA 2 PUNTOS Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el
Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de
110 horas



0,5 puntos
para el baremo



2 Puntos en
el baremo



0,60 puntos en
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

Descripción

El presente CURSO SUMILLER ofrece una formación especializada en la materia. El sommelier es un persona experta en el mundo del vino y que es capaz de reconocer las características, defectos y virtudes de esta bebida. Al contrario de lo que se pudiera pensar, ser un experto en vinos no es un oficio para nada fácil y hay que tener los sentidos muy desarrollados. Los restaurantes que pretenden adquirir un mejor prestigio y categoría deben optar por tener entre sus filas un Sommelier. Esto se ha convertido en una necesidad tanto para ellos como para los comensales.

A quién va dirigido

El presente CURSO ONLINE SUMILLER está dirigido a profesionales del sector interesados en ampliar y perfeccionar conocimientos de esta área, así como a cualquier persona que tenga curiosidad en aprender esta profesión y/o quieran conseguir una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA.

Salidas laborales

Sommelier, Enología, Cata de vinos, Hostelería.



Objetivos

- Conocer las funciones y características principales que debe tener un Sommelier Profesional.
- Conocer los diferentes tipos de vinos que se pueden encontrar en el mercado.
- Reconocer las características, defectos y virtudes del vino.
- Saber recomendar para cada tipo de comida, comensal, etc. el tipo de vino adecuado.

Para que te prepara

Este CURSO ONLINE SUMILLER le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial y así poder ofrecerle al cliente el más recomendado para la ocasión. Además le prepara para saber cuáles son las mejores relaciones entre el vino y el plato. Este curso le capacita para poder ejercer como Sommelier Profesional en el mundo de la Hostelería. El presente Curso Universitario está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 4 créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública.

Titulación

Titulación Universitaria en Sumiller con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 4 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

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.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Sommelier Profesional'



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 plantilla de 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.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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.

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.

Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<http://campusvirtual.euroinnova.edu.es/login/index.php>

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

- - La vid a través de la historia
- - La uva y sus componentes
- - Fermentación de la uva y composición del vino
- - Tipos de vino y características principales
- - Elaboración y crianza del vino
- - Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- - Las Denominaciones de Origen. El INDO
- - Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

- - Introducción.
- - Tipos de servicio.
- - Normas generales de servicio.
- - Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.
- - Abertura de botellas de vino.
- - La decantación: objetivo y técnica.
- - Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS DE VINOS.

- - La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- - Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- - Diseño gráfico de cartas de vinos.
- - Política de precios.
- - La rotación de los vinos en la carta:
 - - - Popularidad
 - - - Rentabilidad.
- - Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

- - Introducción
- - ¿Por qué conocer de vinos?

Sumiller (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Definición y metodología de la cata de vinos
- - Equipamientos y útiles de la cata
- - ¿Cómo organizar una cata de vinos?
- - Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS

- - Introducción
- - Visual
- - Olfativa
- - El gusto y los sabores elementales
- - Equilibrio entre aromas y sabores
- - La vía retronasal
- - Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FI CATA

- - Alteraciones y defectos del vino
- - Temperatura del vino para la cata
- - Orden de la presentación
- - Fichas de cata: estructura y contenido
- - Puntuación de las fichas de cata
- - Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

- - Introducción
- - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- - Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
- - Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- - La recepción de los vinos
- - Sistema de almacenamiento de vinos
- - La bodega
- - La bodeguilla o cava del día
- - La conservación del vino
- - Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino

Sumiller (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Métodos de rotación de vinos
- - Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
- - Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y s

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

- - Vino y gastronomía
- - Introducción al maridaje
- - Definición de maridaje y su importancia
- - Reglas básicas del maridaje
- - Armonización de los vinos
- - Maridaje de vinos y aperitivos
- - Maridaje de entradas y vinos
- - Maridaje de vinos y ensaladas
- - Maridaje de vinos y pescados
- - Maridaje de vinos y carnes
- - Maridaje de pastas y vinos
- - Maridaje de vinos y quesos
- - Maridaje de vinos y Foie Gras
- - Maridaje de vinos y setas
- - Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

- - Introducción
- - Alianzas clásicas de vinos
- - Los sentidos y el maridaje
- - La cocina y el vino
- - Enemigos del maridaje