



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Sumiller. El Vino y su Servicio





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si le interesa el ámbito de la hostelería y quiere especializarse en la función del Sumiller para servir vino profesionalmente este es su momento, con el Curso de Sumiller. El Vino y su Servicio podrá adquirir los conocimientos esenciales para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. Para ser un gran Sumiller se debe conocer el entorno de la viticultura a la perfección, por ello gracias a la realización de este Curso de Sumiller. El Vino y su Servicio conocerá todo lo referente a este fenómeno y a desenvolverse de manera profesional en este sector.

Objetivos

- Conocer las variedades empleadas en vinificación.
- Aprender las características de los vinos blancos secos.
- Conocer los factores que determinan la respuesta del catador.
- Aprender cuáles son las condiciones ambientales de la bodega.
- Conocer las fases y procedimientos habituales del servicio del vino y otras bebidas.

A quién va dirigido

El Curso de Sumiller. El Vino y su Servicio está dirigido a cualquier persona interesada en el sector de la hostelería, así como a aquellos profesionales de este entorno que quieran adquirir conocimientos sobre la función del Sumiller y las técnicas para servir vino.

Para qué te prepara

Este Curso de Sumiller. El Vino y su Servicio le prepara para tener una visión amplia sobre el ámbito de la hostelería y su relación con la función del Sumiller y el correcto servicio del vino, adquiriendo los conocimientos oportunos para realizar esta labor de manera profesional.

Salidas laborales

Hostelería / Turismo / Viticultura / Sumiller / Gestión de bodegas.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CULTURA DEL VINO Y VITICULTURA

1. Introducción a la cultura del vino
 1. - Historia del vino
 2. - El vino en el siglo XXI
2. Definición y clasificaciones del vino
 1. - clasificación según su color
 2. - clasificación por su contenido de carbónico
 3. - Por el tiempo y características de envejecimiento
 4. - clasificación según el grado de control y exigencia en el proceso de producción
3. Viticultura. Factores que influyen en viticultura
 1. - Naturales
 2. - Factores humanos
 3. - La vid y la uva
 4. - Variedades empleadas en vinificación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENOLOGÍA Y VINIFICACIÓN

1. Composición del vino
2. La vendimia
3. Procesos de vinificación
4. La crianza de los vinos
5. Elaboración en blanco. Vinificación y características de los vinos blancos secos
6. Elaboración en blanco. Vinificación y características de los vinos rosados
7. Vinificación y características de los tintos
8. Vinificación y características de los vinos espumosos naturales
9. Vinificación y características de los vinos generosos y de licor de Andalucía Occidental
10. Vinificación y características de los vinos dulces

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE CATAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS

1. Definición y tipos de cata
2. Factores que determinan la respuesta del catador
3. Sala y equipos de cata. Definición, características y puesta a punto
 1. - La sala de catas
 2. - Equipo necesario para la cata
 3. - Las fichas de cata
 4. - Preparación del vino para la cata. Orden de cata
4. Sentidos que intervienen en la cata
 1. - La percepción a través de los sentidos
 2. - El entrenamiento de los sentidos
5. Fases de la cata. Secuenciación y terminología específica
 1. - Fase visual
 2. - Fase olfativa
 3. - Fase gustativa

4. - conclusión
6. Cata de otras bebidas
 1. - Cata de aguas
 2. - Cata de cervezas
 3. - Cata de aguardientes
 4. - Cata de aperitivos y licores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL Y GESTIÓN DE LA BODEGA

1. Condiciones ambientales de la bodega
2. Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos
3. Aprovisionamiento de la bodega
 1. - Identificación de necesidades y selección de proveedores
 2. - Recepción, distribución y almacenaje de productos
4. Rotación de stocks: control de existencias y consumo
5. El libro de bodega. Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y el control de la bodega

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DISEÑO DE OFERTAS DE VINOS, BEBIDAS DE APERITIVOS Y SOBREMESA

1. Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos
2. Factores que influyen en la determinación de la oferta
3. Tendencias actuales
4. Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos
 1. - Estructura y características de los formatos
 2. - Información y orden de redacción en la carta
5. Factores determinantes y fijación de los precios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE ÚTILES Y EQUIPOS PARA EL SERVICIO DE VINOS Y BEBIDAS

1. Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas
2. Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada
3. y tratamiento de géneros
4. Puesta a punto, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío.
5. Definición, características y tipos
6. Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONTROL DEL SERVICIO DE VINO Y OTRAS BEBIDAS

1. Deontología profesional del sumiller
2. Maridaje
3. Presentación de la oferta, asesoramiento y venta
4. Selección de materiales
5. Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales
6. Técnicas de servicios especiales
7. Operaciones de control durante el servicio
8. Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 8. GEOGRAFÍA VINÍCOLA NACIONAL

1. Figuras protectoras
 1. - Vinos de calidad Producidos en una Región Determinada
 2. - Vinos de Mesa
2. Vinos de Andalucía
 1. - D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar
 2. - Montilla-Moriles
 3. - Condado de Huelva
 4. - Málaga-Sierras de Málaga
3. Aragón
 1. - Campo de Borja
 2. - Calatayud
4. Cariñena
5. Somontano
6. Castilla La Mancha
 1. - Almansa
 2. - La Mancha
 3. - Manchuela
 4. - Métrida
 5. - Mondéjar
 6. - Ribera del Júcar
7. Uclés
 1. - Valdepeñas
 2. - Pago Dehesa del Carrizal
 3. - Pago Dominio Valdepusa
 4. - Pago Finca Élez
 5. - Pago Güijoso
 6. - Vinos de la Tierra de Castilla
 7. - Castilla y León
 8. - Arlanza
 9. - Arribes
 10. - Bierzo
 11. - Cigales
 12. - Ribera del Duero
 13. - Rueda
 14. - Toro
 15. - Tierra del Vino de Zamora
 16. - Vino Tierra de León
 17. - Vino de la Tierra de Castilla y León
8. Cataluña
 1. - Alella
 2. - Catalunya
 3. - Conca de Barberá
 4. - Costers del Segre
 5. - Empordá
 6. - Monsant
 7. - Penedés

8. - Plá de Bages
9. - Priorato
10. - Tarragona
11. - Terra Alta
9. Extremadura
 1. - Ribera del Guadiana
10. Galicia
11. Monterrei
12. Rías Baixas
13. Ribeira Sacra
14. Ribeiro
15. Valdeorras
16. Islas Baleares
 1. - Binissalem
 2. - Pla i Llevant
17. Islas canarias
 1. - Abona
 2. - El Hierro
 3. - Gran Canaria
 4. - La Gomera
 5. - La Palma
 6. - Lanzarote
 7. - Tacoronte-Acentejo
 8. - Valle de Güimar
 9. - Valle de la Orotava
 10. - Ycoden Daute Isora
18. La Rioja
 1. - Denominación de Origen Calificada Rioja
19. Madrid
 1. - Vinos de Madrid
20. Murcia
 1. - Bullas
 2. - Yecla
21. Navarra
 1. - Vinos de Navarra
22. País Vasco
 1. - Chacolí de Álava (Arabako Txacolina)
 2. - Chacolí de Vizcaya (Bizkaiko Txakolina)
 3. - Chacolí de Guetaria (Getariako Txacolina)
23. Comunidad Valenciana
 1. - Alicante
 2. - Utiel Requena
 3. - Valencia
24. Denominaciones de Origen pluricomunitarias
 1. - Cava
 2. - Jumilla

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GEOGRAFÍA VINÍCOLA INTERNACIONAL

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Europa

1. - Francia
2. - Italia
3. - Portugal
4. - Alemania
5. - Austria
6. - Hungría
7. - Grecia

2. América

1. - Argentina
2. - Canadá
3. - Chile
4. - Estados Unidos
5. - Uruguay

3. Oceanía

1. - Australia
2. - Nueva Zelanda

4. África

UNIDAD DIDÁCTICA 10. VOCABULARIO DE CATA

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Sumillería. El vino y su servicio Oliva de Paz, Andrés. Publicado por Editorial Síntesis

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group