ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Cultura del Vino para Profesionales del Turismo y la Hostelería: Regiones, Variedades y Denominaciones de Origen

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa de ICUFOR diseñado para profesionales del turismo y la hostelería que desean dominar la cultura del vino como herramienta diferenciadora en su carrera. En un sector donde la experiencia gastronómica marca la diferencia, el conocimiento vinícola se ha convertido en una competencia esencial para ofrecer un servicio de excelencia y conectar con clientes cada vez más exigentes e informados.

A través de esta formación online, profundizarás en los fundamentos de viticultura y enología, conocerás las principales variedades de uva internacionales y autóctonas, y explorarás las grandes regiones vitivinícolas del mundo. El programa abarca desde los viñedos de Burdeos y Borgoña hasta las denominaciones españolas más prestigiosas, pasando por los productores emergentes del Nuevo Mundo.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

- Comprender los fundamentos de la viticultura y la enología, identificando los factores que determinan la calidad del vino desde el viñedo hasta su elaboración.
- Aplicar los fundamentos del análisis sensorial, utilizando el vocabulario técnico y las fases de la cata en contextos profesionales hosteleros y turísticos.
- Dominar el sistema de denominaciones de origen y los marcos regulatorios de calidad, diferenciando las categorías de protección vigentes en Europa y el Nuevo Mundo.
- Desarrollar competencias en el servicio profesional del vino y la gestión de la carta, aplicando protocolos de servicio, técnicas de maridaje y criterios de rentabilidad.
- Clasificar las principales variedades de uva tintas y blancas, diferenciando sus perfiles enológicos y su relevancia regional e internacional.
- Distinguir las grandes regiones vitivinícolas del mundo, relacionando su geografía, tradición y estilos de vino con las tendencias actuales del mercado.
- Diseñar experiencias enoturísticas de alto valor añadido, incorporando criterios de comercialización, rutas certificadas y perfiles de demanda.
- Implementar estrategias de comunicación y *storytelling* del vino, utilizando técnicas narrativas eficaces para la generación de valor en la atención cualificada al cliente.

Temario

01 Fundamentos de la viticultura, la enología y el análisis sensorial para profesionales del sector turístico y hostelero

1.1. Evolución histórica de la cultura del vino y su relevancia en el turismo y la gastronomía contemporáneos
1.2. Principios básicos de viticultura: el viñedo como origen de la calidad del vino
1.3. Principales variedades de uva y su perfil enológico diferenciador
1.4. Procesos de elaboración del vino, tipologías resultantes y fundamentos de análisis sensorial

Temario

02 Grandes regiones vitivinícolas del mundo: geografía, tradición y estilos de vino

2.1. Criterios de clasificación de las regiones vitivinícolas a escala global y factores determinantes de su identidad
2.2. Francia como referente mundial de la viticultura: regiones, estilos y sistema de clasificación
2.3. Italia: diversidad varietal y riqueza territorial en la producción vinícola
2.4. España: mapa vitivinícola completo y riqueza de estilos regionales diferenciados
2.5. Portugal, Alemania y otros países europeos con tradición vitivinícola destacada
2.6. Regiones vitivinícolas del Nuevo Mundo: evolución y consolidación en América, Oceanía y África
2.7. Tendencias globales en la producción vinícola mundial y regiones emergentes con proyección futura

Temario

03 El sistema de denominaciones de origen y los marcos regulatorios de protección y calidad del vino

3.1. Origen histórico y evolución del concepto de denominación de origen en el sector vitivinícola
3.2. El marco regulatorio de la Unión Europea: Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas
3.3. El sistema español de clasificación y protección de la calidad de los vinos
3.4. Sistemas de clasificación y protección en Francia, Italia y otros países productores europeos
3.5. Modelos de regulación e indicación geográfica en los principales países productores del Nuevo Mundo
3.6. Implicaciones de las denominaciones de origen para la comercialización y la experiencia turística del visitante

Temario

04 Aplicación profesional de la cultura del vino en los sectores del turismo y la hostelería

4.1. El enoturismo como producto turístico experiencial de alto valor añadido
4.2. Servicio profesional del vino y gestión de la carta en establecimientos hosteleros
4.3. Principios y técnicas de maridaje para la recomendación profesional fundamentada
4.4. Comunicación y storytelling del vino como herramienta de generación de valor para el profesional
4.5. Tendencias actuales del mercado vinícola y oportunidades de desarrollo profesional en el sector

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

