ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Enología, Maridaje y Servicio de Vinos en Restauración

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 el Curso de Formación Permanente en Enología, Maridaje y Servicio de Vinos en Restauración de ICUFOR y adquiere los conocimientos esenciales para destacar en el apasionante mundo del vino aplicado a la hostelería. En un sector donde la experiencia gastronómica marca la diferencia, dominar el arte del vino se ha convertido en una competencia imprescindible para profesionales que buscan ofrecer un servicio de excelencia y elevar la propuesta de cualquier establecimiento.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos de la enología, desde la viticultura y los procesos de vinificación hasta el análisis sensorial profesional. Conocerás las principales regiones vitivinícolas nacionales e internacionales, sus denominaciones de origen y las tendencias actuales del mercado.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la enología, la viticultura y los procesos de vinificación, identificando los factores que determinan la calidad y la tipología de los vinos.

Diferenciar las principales regiones vitivinícolas nacionales e internacionales, clasificando sus denominaciones de origen, estilos de producción y vinos más representativos.

Fundamentar los principios teóricos y técnicos del maridaje, aplicando criterios de complementariedad, contraste y equilibrio para armonizar vinos con distintas propuestas gastronómicas.

Desarrollar las competencias propias del servicio profesional de vinos en sala, dominando los protocolos de presentación, descorche, decantación, temperaturas y cristalería adecuada.

Dominar la metodología del análisis sensorial y la cata de vinos, aplicando el vocabulario técnico normalizado para describir perfiles organolépticos y detectar posibles defectos.

Analizar las tendencias actuales del mercado vitivinícola internacional, relacionando su evolución con el impacto que generan en la oferta de restauración.

Diseñar propuestas de maridaje integradas en la oferta de restauración, justificando la selección de vinos en función del tipo de plato, las técnicas culinarias y el orden de servicio del menú.

Gestionar de forma estratégica la carta de vinos, la bodega del establecimiento y las incidencias del servicio, incorporando criterios de rentabilidad, normativa legal vigente y fidelización del cliente.

Temario

01 Fundamentos de enología: viticultura, vinificación y tipología de vinos

1.1. Introducción a la enología como disciplina científica y profesional
1.2. La viticultura: factores determinantes en la calidad de la uva
1.3. Procesos de vinificación y elaboración de vinos
1.4. Crianza y envejecimiento del vino: influencia de la madera y el tiempo
1.5. Análisis sensorial y cata de vinos: metodología y vocabulario técnico

02 Principales regiones vitivinícolas, denominaciones de origen y tendencias del mercado del vino

2.1. El sistema de clasificación y protección de los vinos: denominaciones de origen e indicaciones geográficas
2.2. Regiones vitivinícolas de España y sus vinos más representativos
2.3. Grandes regiones vitivinícolas internacionales
2.4. Tendencias actuales en el mercado vitivinícola internacional y su impacto en la restauración

Temario

03 Principios y técnicas de maridaje de vinos con gastronomía

3.1. Fundamentos teóricos del maridaje: armonía entre vino y alimento
3.2. Criterios técnicos para la selección de vinos en función del plato
3.3. Maridaje clásico con los principales grupos de alimentos
3.4. Maridaje con cocinas internacionales y propuestas gastronómicas contemporáneas
3.5. Maridajes alternativos: aplicaciones de vinos generosos, espumosos y vinos dulces
3.6. Errores frecuentes en el maridaje y estrategias para su corrección profesional
3.7. Diseño de propuestas de maridaje integradas en la oferta de restauración

Temario

04 El servicio profesional de vinos en establecimientos de restauración

4.1. La figura del sumiller: funciones, competencias y perfil profesional en la restauración actual
4.2. Diseño y gestión estratégica de la carta de vinos en restauración
4.3. Protocolo y técnica del servicio de vinos en sala
4.4. Gestión de la bodega y almacenamiento del vino en el establecimiento
4.5. Gestión de incidencias y situaciones especiales en el servicio de vinos
4.6. Normativa legal aplicable al servicio y venta de bebidas alcohólicas en establecimientos de restauración

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.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

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

