

# MÁSTER

---

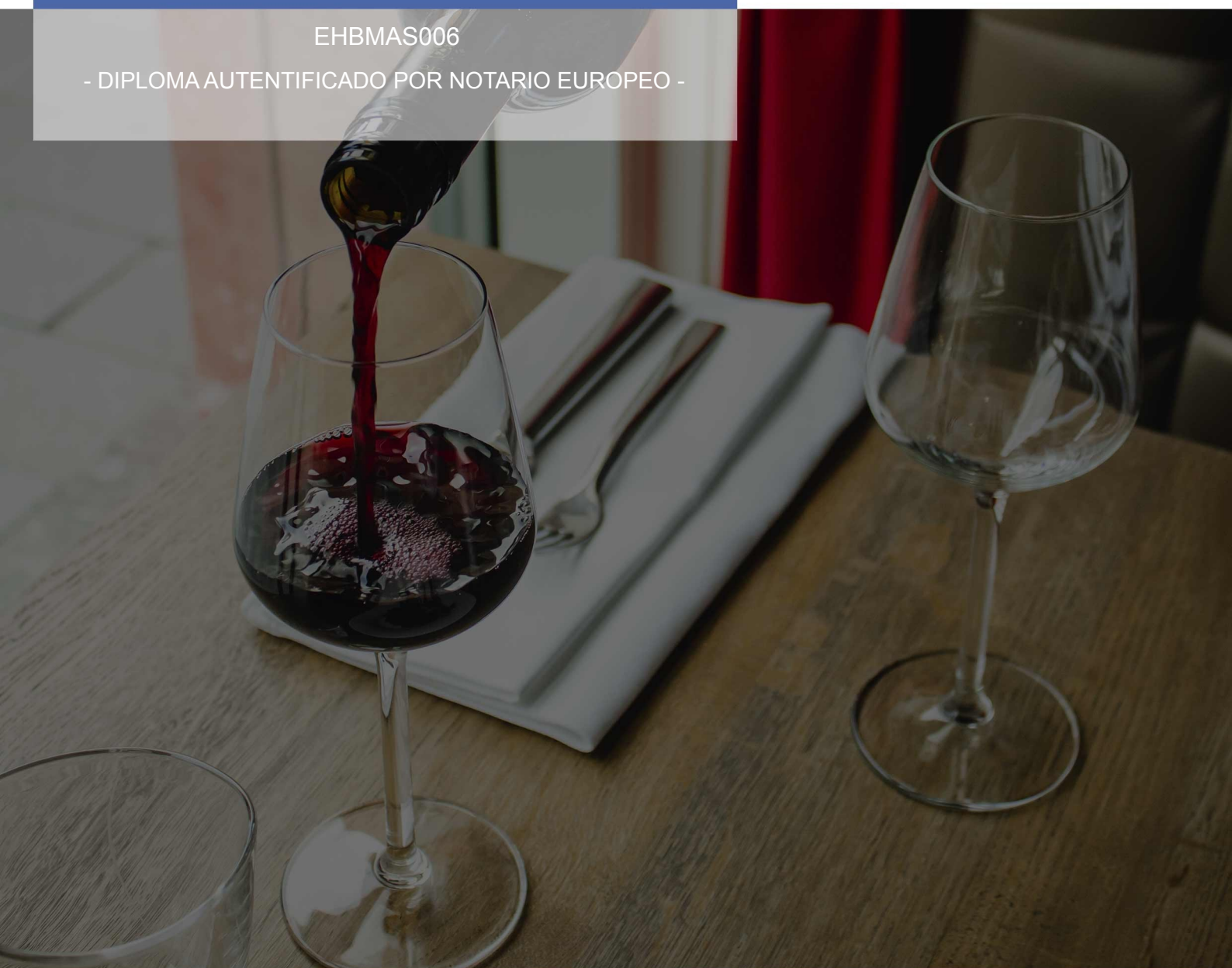
## MÁSTER EN ENOLOGÍA (ENÓLOGO Y SOMMELIER)

Hostelería  
**Benidorm**

Escuela de Hostelería y Turismo  
de Benidorm y la Marina Baixa

EHBMAS006

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer la enología, la cata de vinos y el maridaje, la coctelería, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la atención al cliente y comunicación en hostelería, turismo y restauración y la seguridad en restaurantes (Free Covid).

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
600H



MODALIDAD  
ONLINE

\*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO

\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€

VALOR ACTUAL: 380€

### CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN ENOLOGÍA (ENÓLOGO Y SOMMELIER)**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEC, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

### REDES SOCIALES

 [www.facebook.com/HosteleriaBenidorm](http://www.facebook.com/HosteleriaBenidorm)

 [www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm](http://www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm)

 [@hosteleriabenidorm](https://www.instagram.com/hosteleriabenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com](http://www.hosteleriabenidorm.com)

 [@hostelbenidorm](https://twitter.com/hostelbenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com/blog](http://www.hosteleriabenidorm.com/blog)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## MÓDULO 1. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE

### CONTENIDO

1. Introducción a la cata
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa
4. La vendimia
5. Vinificación de los vinos I
6. Vinificación de los vinos II
7. Elaboración de vinos espumosos
8. Clasificación de vinos dulces
9. El corcho en el vino
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
13. Denominaciones de origen. I
14. Denominaciones de origen. II
15. Denominaciones de origen. III
16. Denominaciones de origen. IV
17. Denominaciones de origen. V
18. Denominaciones de origen. VI
19. Denominaciones de origen. VII
20. Denominaciones de origen. VIII
21. Denominaciones de origen. IX
22. Denominaciones de origen. X
23. Denominaciones de origen. XI
24. Maridaje de los vinos I
25. Maridaje de los vinos II

## MÓDULO 2. EXPERTO EN COCTELERÍA

### CONTENIDO

1. Introducción a la Coctelería I
2. Introducción a la Coctelería II
3. Los alcoholes. La Ginebra
4. Los alcoholes. El Ron
5. Los alcoholes. El Tequila
6. Los alcoholes. El Vodka
7. Los alcoholes. El Whisky
8. Cócteles con Ginebra
9. Cócteles con Ron
10. Cócteles con Tequila
11. Cócteles con Vodka
12. Cócteles con Whisky
13. Cócteles sencillos para sorprender
  - Cócteles con Ginebra
  - Cóctel Alexander
  - Cóctel Bull Dog

- Cóctel Cream Fizz
- Cóctel Goleen Dawn
- Cóctel Martini Sweet
- Cóctel Terremoto
- Cócteles con Tequila
- Cóctel Margarita
- Cóctel México Pacífico
- Cóctel Rosita
- Cóctel Tequila Fresco
- Cóctel Tequila Sauver
- Cóctel de Frutas
- Cócteles con Ron
- Cóctel Bolero
- Cóctel Butterfly
- Cóctel Flamingo
- Cóctel Macambo
- Cóctel May Tai
- Cócteles con Vodka
- Cóctel Bloody Mary
- Cóctel Canguro
- Cóctel Marka Kalinda
- Cóctel Vodka Gibson

### **MÓDULO 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos
8. Manual Manipulador de Alimentos
9. Examen Final

### **MÓDULO 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA**

1. Temario General
2. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
3. Marco Normativo básico de Prevención
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
6. Sistemas elementales de control de riesgos
7. Planes de emergencia y evacuación.
8. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
9. Gestión y Organización de la Prevención.
10. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
11. Temario específico Sector Hostelería
12. Manipulación de Cargas
13. Las caídas
14. Atrapamientos y Quemaduras
15. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
16. Golpes y Cortes; manuales y legislación.

## **MÓDULO 5. ATENCIÓN AL CLIENTE Y COMUNICACIÓN COMERCIAL EN HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN**

### **CONTENIDO**

1. Comunicación Comercial Teoría
  - Introducción a la comunicación
  - Introducción al proceso de comunicación. Elementos y tipos
  - Técnicas de comunicación. Teoría.
2. El proceso de comunicación comercial
  - Evolución lógica
  - El vendedor profesional
  - El cliente
3. Marketing, Ventas y Atención al Cliente
  - Introducción
  - Respetar las etapas de venta
  - Consultar es prepararse para ganar
  - Establecer la toma de contacto
  - Dirigir y orientar la entrevista de ventas
  - Argumentar con eficacia
  - Presentar y defender el precio
  - Tratamiento de objeciones
  - Concluir
  - Fidelizar al cliente
  - Plan de acción individual

## **MÓDULO 6. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID)**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN**

1. Los nuevos paradigmas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA**

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN**

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono

## 5. Empresas de desinfección

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES**

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test