

Curso en Enoturismo





Elige aprender en la escuela **líder en formación online**

ÍNDICE

Somos **Euroinnova**

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas**

Métodos de pago

Programa Formativo

1 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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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





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.















ALIANZAS Y ACREDITACIONES



































































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

































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...







Curso en Enoturismo



DURACIÓN 200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings





Descripción

Con este Curso en Enoturismo obtendrás conocimientos sobre el funcionamiento de los negocios turísticos relacionados con la enología y todo lo referente al mundo del vino y su comercialización. El enoturismo supone un sector en constante crecimiento, son cada vez más los negocios dedicados al cultivo y comercialización del vino que abren sus puertas a experiencias turísticas donde poder aprender todo el proceso del cultivo del vino, aprender sobre enología y disfrutar de servicios relacionados con el vino. En este curso aprenderás sobre las herramientas utilizadas para la comercialización de este tipo de turismo y en qué se basa su ámbito de negocio, los tipos de turistas que practican este tipo de turismo y los servicios que desean obtener en sus visitas.

Objetivos

- Saber en qué consiste el enoturismo y sus procesos de comercialización.
- Conocer el sector enoturístico y cómo se componen sus partes.
- Tener la posibilidad de conocer el proceso de la viticultura y la tipología de vinos.
- Dominar cómo se comercializa una cata de vino y el maridaje.
- Asimilar las formas en las que las bodegas y los museos de vinos se convierten en destinos turísticos.

A quién va dirigido

Este Curso en Enoturismo va dirigido a los propietarios de negocios relacionados con el cultivo del vino y su comercialización, además de museos o servicios vinícolas que deseen emprender una nueva forma de comercialización de sus productos a través de enfocar su negocio hacia el turista enológico.

Para qué te prepara

Con este Curso en Enoturismo podrás aprender nuevas formas de comercializar y dirigir tu actividad hacia un sector en constante crecimiento como es el enoturismo. Sabrás las actividades necesarias para atraer al turista enológico, la forma de gestionar el negocio, los servicios que deben ofrecer todo negocio dirigido al sector enoturístico y los aspectos relacionados con la crianza y comercialización de los productos relacionados con el vino.

Salidas laborales

Las salidas profesionales de este Curso en Enoturismo son las relacionadas con el sector turístico y la enología, para trabajar en museos vinícolas, en bodegas, restaurantes, hoteles, director de museo, comercial, en los departamentos de marketing de estas empresas, guías turísticos y en general todo lo



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

que tenga que ver con la comercialización turística del vino.



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA

- 1. Historia del vino
- 2. Historia de la Viticultura
- 3. Botánica de la vid
- 4. Geografía vitícola y sistemas vitícolas
- 5. Material vegetal
- 6. Anatomía y morfología de la vid
- 7. Ecología vitícola: clima y suelo
- 8. Técnicas de cultivo
- 9. Entomología de la vid
- 10. Enfermedades de la vid
- 11. Viticultura en regiones secas mediterráneas
- 12. Control de calidad en viticultura
- 13. Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOLOGÍA DE VINOS

- 1. Introducción
- 2. Tipos de vino y características principales
- 3. Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 4. Vinos de mesa y vinos especiales
- 5. Características de los vinos tranquilos
- 6. Vinos de crianza
- 7. Cava y Champagne

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN AL ENOTURISMO

- 1. Turismo, producto turístico y recursos turísticos
- 2. Los destinos turísticos
- 3. Enoturismo
- 4. Destinos de Enoturismo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTEXTUALIZACIÓN DEL ENOTURISMO

- 1. Demanda y oferta enoturística
- 2. Historia del enoturismo y el enoturista
- 3. Perfil del enoturista
- 4. Tendencias en enoturismo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL MUNDO DEL VINO

- 1. El terruño y tipos de uva
- 2. Fases de elaboración del vino
- 3. Clasificación de los vinos



- 4. Las Rutas del Vino y sus D.O
- 5. Principales focos vitivinícolas mundiales
- 6. Museos del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

- 1. Introducción
- 2. ¿Por qué conocer de vinos?
- 3. Definición y metodología de la cata de vinos
- 4. Equipamientos y útiles de la cata
- 5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
- 6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLANIFICACIÓN DE LAS VISITAS A LAS BODEGAS

- 1. El diseño del producto enoturístico
- 2. Puntos de interés dentro de las bodegas
- 3. La visita a bodega
- 4. Comercialización y distribución del producto enoturístico nacional e internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VINOS Y DERIVADOS VÍNICOS

- 1. Composición de los vinos y sus derivados
- 2. Vinos: Clasificaciones, normativa actual, denominaciones, principales características
- 3. Derivados vínicos
- 4. Subproductos de las industrias fermentativas. Tratamientos. Aprovechamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 9. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

- 1. Introducción
- 2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- 3. Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte
- 4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- 5. La recepción de los vinos
- 6. Sistema de almacenamiento de vinos
- 7. La bodega
- 8. La bodequilla o cava del día
- 9. La conservación del vino
- 10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
- 11. Métodos de rotación de vinos
- 12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
- 13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

- 1. Vino y gastronomía
- 2. Introducción al maridaje
- 3. Definición de maridaje y su importancia
- 4. Reglas básicas del maridaje
- 5. Armonización de los vinos



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- 6. Maridaje de vinos y aperitivos
- 7. Maridaje de entradas y vinos
- 8. Maridaje de vinos y ensaladas
- 9. Maridaje de vinos y pescados
- 10. Maridaje de vinos y carnes
- 11. Maridaje de pastas y vinos
- 12. Maridaje de vinos y quesos
- 13. Maridaje de vinos y Foie Gras
- 14. Maridaje de vinos y setas
- 15. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

- 1. Introducción
- 2. Alianzas clásicas de vinos
- 3. Los sentidos y el maridaje
- 4. La cocina y el vino
- 5. Enemigos del maridaje



¿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!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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



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!















