



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Postgrado en Hostelería, Turismo y Restauración



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



# Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado en Hostelería, Turismo y Restauración



DURACIÓN:

300 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

360 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





## Postgrado en Hostelería, Turismo y Restauración [Ver Curso](#)

- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...).
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía.
- Contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.

## A quién va dirigido

El Postgrado en Hostelería, Turismo y Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales de estos entornos que quieran seguir formándose en la materia y adquirir conocimientos sobre ofertas gastronómicas, enología etc. Además es interesante para aquellas personas que deseen formarse para realizar su trabajo profesional en estos sectores.

## Para qué te prepara

Este Postgrado en Hostelería, Turismo y Restauración le prepara para tener una visión global de estos sectores, llegando a especializarse en labores como la enología y maridaje y las ofertas gastronómicas de los establecimientos de hostelería.

## Salidas Laborales

Hostelería / Turismo / Restauración.

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Enología y Maridaje Vol.1'
- Manual teórico 'Enología y Maridaje Vol.2'
- Manual teórico 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



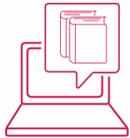
### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

### PARTE 1. MENÚ ENGINEERING

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

1. Definición y modelos de organización.
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. El personal y sus distintas categorías profesionales.
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.

1. Concepto.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Cocina central.
4. Cocina de ensamblaje.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Grupos de alimentos.
2. Diferencia entre alimentación y nutrición.
3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
4. Caracterización de los grupos de alimentos.
5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.**

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.**

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.**

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Departamentos o unidades que intervienen.
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
6. Recepción y verificación de la entrega.
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8. Control de stocks.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.**

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.**

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

## **PARTE 2. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE**

## MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

- 1.Introducción.
- 2.Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración.
- 3.La gastronomía española.
- 4.Platos significativos de la gastronomía nacional.
- 5.Gastronomía internacional.
- 6.Platos significativos de la gastronomía internacional.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

- 1.Conceptos relacionados con la alimentación.
- 2.Dieta equilibrada.
- 3.Cocina creativa.
- 4.Cocina de autor.

## MÓDULO 2. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

### 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. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

- 1.Físico-química de mostos y vinos. Composición.
- 2.Microbiología Enológica.
- 3.Control de calidad de mostos y vinos.
- 4.Enotecnia.
- 5.Elaboración y crianza del vino.
- 6.Ingeniería Enológica.
- 7.Control del proceso de elaboración de vinos y mostos.

8. Análisis sensorial y cata.
9. Técnicas de bodega.
10. Riesgos laborales en viticultura.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS**

1. Introducción.
2. Regulación de las profesiones.
3. Procedimiento para la habilitación.
4. Prácticas enológicas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**

1. Economía y Política del vino.
2. Gestión económica y administrativa de empresas vitivinícolas.
3. Entidades asociativas.
4. Registros que deben llevarse en el sector vitivinícola.
5. Seguros vitivinícolas.
6. Legislación.
7. Comercialización y marketing del vino.
8. Mercados y estrategias empresariales.
9. Habilidades sociales relacionadas con la comercialización en vitivinicultura.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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.

## **MÓDULO 3. CATA DE VINOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. FASES DE LA CATA DE VINOS.**

1. Introducción.
2. Visual.

- 3.Olfativa.
- 4.El gusto y los sabores elementales.
- 5.Equilibrio entre aromas y sabores.
- 6.La vía retronasal.
- 7.Características sensoriales de los vinos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

- 1.Alteraciones y defectos del vino.
- 2.Temperatura del vino para la cata.
- 3.Orden de la presentación.
- 4.Fichas de cata: estructura y contenido.
- 5.Puntuación de las fichas de cata.
- 6.Técnicas y elementos importantes de la cata.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

- 1.Introducción.
- 2.El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- 3.Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- 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 bodeguilla 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.

### MÓDULO 4. SERVICIO DE VINOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

- 1.Introducción.
- 2.Tipos de servicio.
- 3.Normas generales de servicio.
- 4.Utensilios del sommelier empleados en el servicio del vino.
- 5.Abertura de botellas de vino.
- 6.La decantación: objetivo y técnica.
- 7.Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARTAS DE VINOS

- 1.Introducción.
- 2.La confección de una carta de vinos.

3. Normas básicas para la confección de una carta de vinos.
4. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
5. Ejemplificación de los criterios a seguir en la elaboración de la carta de vinos.
6. Diseño gráfico de cartas de vinos.
7. Política de precios.
8. La rotación de vinos en la carta.
9. Las sugerencias de vinos.

## MÓDULO 5. MARIDAJE

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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.
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 pescados.
11. Maridaje de vinos y carnes.
12. Maridaje de vinos y pastas.
13. Maridaje de vinos y quesos.
14. Maridaje de vinos y foie gras.
15. Maridaje de vinos y setas.
16. Maridaje de vinos y postres.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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.