

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria

FUNDAMENTOS DEL VINO: HISTORIA, CATA, MARIDAJE Y

TENDENCIAS DE MERCADO

2026-27



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación 4

Objetivos 6

Resultados de Aprendizaje 6

Destinatarios

Dirigido a **7**

Criterios de selección **8**

Metodología y Evaluación

Metodología **9-10**

Evaluación **10**

Plan de estudios 11-12

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica **13**

Profesorado **13**

Duración y desarrollo 15

Reserva de plaza y matrícula 16

Contacto 18

Presentación

Del origen histórico a la cata, zonas productoras, maridajes esenciales y tendencias del nuevo consumidor. Todo lo que necesitas saber para entender el vino, desde su origen hasta el consumidor actual. Historia, regiones vitivinícolas, maridajes y tendencias del consumidor actual.

Se presenta una titulación específica en la que el participante se inicia en el mundo del vino, a través de la visión cultural, económica y social del producto. Un título con el que descubrir el producto a través de su historia y la usabilidad y simbolismo que se le otorga en cada momento.

La microcredencial ofrece un conocimiento básico referente a los procesos de elaboración y servicio, almacenamiento y conservación (principios necesarios para mantener la calidad del producto) y ofrece los fundamentos de cata y maridaje, necesarios para acceder a formaciones de niveles superiores.

Los profesionales del sector gastronómico necesitan especializar sus conocimientos y habilidades y así ser capaces de ofrecer experiencias de gran valor a sus clientes.

Como **Microcredencial Universitaria**, la titulación tiene validez y reconocimiento en el ámbito de la Unión Europea.

Curso presencial de **10 horas de duración**.



Objetivos

- ✓ Conocer la evolución del vino a través de la historia.
- ✓ Saber situar el producto como elemento social, religioso y económico a través de la historia.
- ✓ Aprender las bases de la cata.
- ✓ Entender el potencial del producto a través de la experiencia sensorial (maridaje).
- ✓ Conocer las regiones vitivinícolas globales.
- ✓ Realizar análisis estratégicos y saber aplicarlos.
- ✓ Comprender las nuevas tendencias del sector.
- ✓ Valorar hábitos de consumo y su evolución en el futuro.

Resultados de aprendizaje

Conocimientos o contenidos (CO), competencias (C) y habilidades o destrezas (H), atendiendo a la clasificación ESCO para las Microcredenciales

- ✓ H1: Catar vinos.
- ✓ H2: Describir sabores de diferentes vinos.
- ✓ H3: Asesorar sobre el maridaje de alimentos y vino.
- ✓ H4: Maridar alimentos con vino.
- ✓ CO1: Tipos de vino.
- ✓ CO2: Historia.
- ✓ CO3: Operaciones del servicio de bebidas.

Destinatarios

Requisitos de acceso

Este curso está destinado a:

- ✓ EMPRENDEDORES Y FUTUROS PROPIETARIOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS que quieren desarrollar sus proyectos de manera solvente y buscan la formación acorde a sus necesidades. Una formación que les proporcione los conocimientos necesarios para llevar a cabo su negocio con la seguridad y calidad que se proponen.
- ✓ PROFESIONALES DEL SECTOR GASTRONÓMICO con formación y experiencia, que quieren actualizar su formación o especializarse en un área de conocimientos concreta.
- ✓ PROFESIONALES DEL SECTOR GASTRONÓMICO sin formación previa, que quieren apoyar su experiencia laboral con titulación o actualizar sus conocimientos para mejorar su perfil profesional.
- ✓ PROFESIONALES DE OTROS SECTORES que quieren actualizarse y aplicar su perfil al sector gastronómico.
- ✓ DIRECTORES, GESTORES, ADMINISTRADORES de negocios gastronómicos que necesiten actualizar sus competencias.
- ✓ ESTUDIANTES Y RECIÉN TITULADOS, tanto en Formación Profesional, como en Grados y Posgrados, de Gastronomía o cualquier rama de estudio, que quieren desarrollar su profesión en la gastronomía y que, para ello, quieren continuar sus estudios o complementarlos con formación específica.

Será requisito de acceso la capacidad de trabajar de forma autónoma y segura en una cocina. En caso de duda, se podrá solicitar un informe de la unidad de discapacidad de la URJC sobre posibles adaptaciones.

No es necesaria titulación universitaria.

Destinatarios

Criterios de selección

En el caso de que el número de solicitudes supere el de plazas ofertadas se realizará una selección en función de los siguientes criterios:

- **40%** CV. Experiencia en hostelería, en bodegas o salas de restaurantey en el sector de la alimentación.
- **40%** FP en hostelería o acreditación equivalente.
- **20%** Titulación universitaria relacionada con la gastronomía, turismo, enología.

No es necesaria titulación universitaria.

Nº DE PLAZAS: 24 (Mínimo 15)

Plazas reservadas para víctimas de terrorismo, violencia de género y personas con discapacidad: 2



Metodología y Evaluación

Metodología

Mediante las actividades formativas online y el trabajo autónomo, el alumnado podrá llegar a alcanzar la idónea capacidad que se requiere para la comprensión del contenido de la titulación y de las habilidades-competencias que le corresponden.

Actividades presenciales o síncronas

Clases magistrales

El profesorado expondrá los temas del programa, de los cuales podrá facilitar apuntes o bibliografía con antelación.

El alumnado deberá responsabilizarse de tomar apuntes para elaborar unos temas completos que le sirvan a la hora de realizar los trabajos que exige esta titulación para ser superada.

La lección magistral tiene por finalidad despertar la inquietud intelectual del alumnado y ayudar a la reflexión (análisis y síntesis) y al trabajo intelectual sobre los temas del programa. El profesorado resolverá las dudas surgidas del estudio y exposición de cada tema.

En el aula se exponen conocimientos, pero también se debaten y confrontan convicciones intelectuales, se inauguran algunas vías de conocimiento y se refutan otras. Sólo así el aula cobra su máximo sentido y se convierte en un lugar creativo, formador y enriquecedor.

Prácticas en aula

Con la finalidad de obtener las competencias generales y específicas de la titulación, se llevarán a cabo prácticas presenciales en las que el alumnado, apoyado por el profesorado y siguiendo sus pautas e indicaciones, aplicará los conocimientos teóricos adquiridos a lo largo del itinerario formativo, a través de la realización de catas, enfocadas a identificar estilos, variedades y perfiles organolépticos.

Análisis comparado de calidades, según estructura. Análisis y comparación sobre métodos de elaboración y prácticas de viticultura. Debate colectivo y aplicación de un caso práctico real vinculado a la evolución del sector vitivinícola.

Se estima una ratio alumnado-profesorado de 24 a 30, teniendo en cuenta el perfil profesional/veterano del alumnado, así como la disposición del aula-cocina, que permite que el profesorado esté frente a alumnado y tenga visión completa y permanente que le permita resolver cualquier situación que pueda surgir.

✓ Acciones de orientación y apoyo tutorial

Todo el alumnado, obligatoriamente, deberá darse de alta en el aula virtual de la asignatura previo al inicio de las clases. Allí encontrarán recursos pedagógicos para la preparación y estudio, así como todas las comunicaciones e informaciones que el profesorado juzgue oportunas y necesarias dar, destinadas al conjunto de la clase.

✓ Actividades autónomas (trabajo autónomo del estudiante)

Estudio individual de los contenidos de la titulación (puesta en relación de los contenidos explicados en las clases magistrales, lecturas y el propio trabajo de investigación personal en base a la bibliografía).

Evaluación

La asistencia a las clases es obligatoria, siendo el mínimo exigido el **80%**. El alumnado asistirá a las diferentes sesiones y participará activamente en ellas.

- **40%** Evaluación continua: se valorará la asistencia regular, la participación activa en clase y el trabajo realizado durante las actividades. Con esta parte no superada, además de la presentación del caso práctico individual, el alumno deberá realizar un examen teórico final.
- **30%** Resolución de caso práctico (business case): los estudiantes recibirán un supuesto práctico real, con preguntas asociadas. Deberán entregar por escrito sus respuestas analíticas y participarán en un debate colectivo durante la última sesión del curso. Se entregarán instrucciones y rúbrica específicas para esta actividad.
- **30%** Prueba escrita (tipo test y definiciones breves): basada en los contenidos impartidos a lo largo de la micro credencial. Se realizará online, a través del aula virtual de la URJC.




Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

Nº de créditos: 1

Horas presenciales: 10

 **Lugar de impartición:** Aula teórica y cocina URJC Campus de Aranjuez. Edificio Gobernador.

 **Fechas sesiones:**

19/10/26, de 9,30h a 13,30h y de 15,30h a 17,30h

20/10/26, de 10h a 14h



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción y matrícula:** hasta el 5 de octubre, 2026.

€ **Preinscripción:** 89,00€. Esta cantidad está incluida en el coste total del curso y se devolverá en el caso de no ser admitida su solicitud académica. Si una vez admitida la solicitud del alumno, no formalizara la matrícula, no se devolverá la cantidad depositada en concepto de preinscripción.

 **Nº de plazas:** 24 (Mínimo 15)

✓ **Admisión:** En el caso de que el número de solicitudes supere el de plazas ofertadas se realizará una selección en función de los criterios indicados en el apartado Destinatarios.

LAS SOLICITUDES DE ADMISIÓN SE REALIZARÁN DE FORMA TELEMÁTICA A TRAVÉS DE: <https://servicios.urjc.es/gestionsolicitudes/>

Precio: 89,00€

* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados. Temario, calendario, precios y equipo docente están sujetos a cambios.

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
FUNDAMENTOS DEL VINO: HISTORIA, CATA, MARIDAJE Y
TENDENCIAS DE MERCADO
2026-27

Más información:

Llamadas y WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es