

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
EXPERTO EN VINOS: CATA, SERVICIO Y
MARIDAJE
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 **11**

Plan de estudios 11-12

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica **13**

Profesorado **13-14**

Duración y desarrollo 16

Reserva de plaza y matrícula 17

Contacto 19

Presentación

Curso dedicado al estudio del vino, desde su elaboración, hasta la mejor manera de catarlo y acompañarlo para potenciar sus matices.

El vino es el producto más rentable de un restaurante. Hoy en día existe una amplia variedad que podemos encontrar en un mercado global pero también una clientela cada vez más exigente y formada.

De esta manera, es imprescindible tener una buena selección de vinos de calidad en la carta y ofrecer asesoramiento sobre la importancia del maridaje adaptada y personalizada a la clientela.

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

Curso semipresencial de **100 horas de duración**.





Objetivos

- ✓ Estudiar y aprender la producción del vino.
- ✓ Adquirir conocimientos acerca de la ciencia del vino, levaduras y fermentaciones alcohólicas.
- ✓ Estudiar aromas para catas.
- ✓ Aprender el servicio del vino, temperaturas y mantenimiento.
- ✓ Aprender maridajes y crear distintas posibilidades de maridaje.
- ✓ Estudiar la gestión de una bodega.

Resultados de aprendizaje

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

- ✓ CO1: Proceso de fermentación del vino
- ✓ H1: Catar vinos
- ✓ H2: Describir sabores de diferentes vinos
- ✓ H3: Asesorar sobre el maridaje de alimentos y vino
- ✓ H4: Estar al corriente de las tendencias del sector vitivinícola

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, con la posibilidad de hacerlo de manera compatible con su jornada laboral.
- ✓ PROFESIONALES DEL SECTOR GASTRONÓMICO sin formación previa, que quieren apoyar su experiencia laboral con titulación o actualizar sus conocimientos para mejorar su perfil profesional, con la posibilidad de hacerlo de manera compatible con su jornada laboral.
- ✓ 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 desean desarrollar su profesión en la gastronomía y que, para ello, quieren continuar sus estudios o complementarlos con formación específica y puedan hacerlo en un horario compatible con su calendario de clases.

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% Currículum Vitae relacionado con gastronomía, biología o tecnología de los alimentos.

40% Titulación hostelería.

20% Experiencia curricular en bodegas o sala de restaurantes.

Nº DE PLAZAS: 25 (Mínimo 14)

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 y maridajes.

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).

Acciones de orientación y apoyo tutorial

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



Evaluación

- ✓ La **asistencia** a las clases presenciales será obligatoria. La asistencia mínima exigida es de un **80%**.
- ✓ Al final del curso el alumnado realizará una ficha de cata y se presentará un ejemplo de maridaje para los vinos estudiados.

Plan de estudios

BLOQUE I. VITICULTURA

- TEMA 1. La vid.
- TEMA 2. La importancia del terroir.
- TEMA 3. Zonas vitícolas de España y variedades.
- TEMA 4. Conceptos básicos de viticultura.

BLOQUE II. ENOLOGÍA Y BODEGA

- TEMA 1. Entrada de uva en bodega y procesos industriales.
- TEMA 2. Microorganismo y metabolismo. La ciencia del vino.
- TEMA 3. Elaboraciones y tipología de vinos.
- TEMA 4. La crianza.
- TEMA 5. Gestión de bodega.
- TEMA 6. El origen de los aromas.

BLOQUE III. SERVICIO Y RESTAURACIÓN

- TEMA 1. Selección de vinos y elaboración de cartas. Almacenaje y conservación.
- TEMA 2. Servicio según la tipología de vino.
- TEMA 3. Tipos de maridajes.
- TEMA 4. Costes y rentabilidad de las referencias.
- TEMA 5. Elaboración de fichas de cata.

BLOQUE IV. CATAS Y MARIDAJES – Presencial

- TEMA 1. El vino y los sentidos.
- TEMA 2. Regiones nacionales
- TEMA 3. Regiones internacionales



Dirección Académica y Profesorado

Codirección Académica

✓ **Dra. Sonia Morante Zarcero. Profesora Titular de Universidad.**

Doctora en Ciencias por la URJC.

Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC, cuenta con amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experiencia en investigación en el ámbito de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Dra. María Isabel Sierra Alonso. Catedrática de Universidad.

✓ Licenciada en Farmacia y Doctora en Ciencias Químicas (tesis en desarrollo de alimentos procesados: pasteurización, germinación, fermentación, altas presiones).

Coordinadora del Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos en la URJC.

Amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título y experiencia en investigación y divulgación científica en el campo de la Ciencia de los alimentos y la Calidad y seguridad alimentaria y el análisis sensorial.

Profesorado

✓ **Dra. Natalia Casado Navas. Profesora Contratada Doctora.**

Doctora en Ciencias. Diplomada en Nutrición humana y dietética y en Ciencia y tecnología de los alimentos. Máster en Química agrícola y nuevos alimentos.

Experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos.

Experiencia en investigación en el campo de la Ciencia de los alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

✓ **Sonia Valero García**

Graduada en Gastronomía. Sumiller y responsable de bodega.

Dirección Académica y Profesorado

Profesorado

✓ **Dra. Emma Barahona Martín. Profesora ayudante doctora.**

Investigadora y docente, imparte asignaturas relacionadas con la Microbiología, Genética y Bioquímica en diferentes Grados: Doble Grado en Ingeniería Ambiental y Organización Industrial, Doble Grado en Ingeniería Química e Ingeniería Industrial, Grado en Biología, Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos y Grados en Ingeniería Industrial e Ingeniería Química.

✓ **Dra. María Isabel Sierra Alonso. Catedrática de Universidad.**

Licenciada en Farmacia y Doctora en Ciencias Químicas (tesis en desarrollo de alimentos procesados: pasteurización, germinación, fermentación, altas presiones). Coordinadora del Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos en la URJC. Amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título y experiencia en investigación y divulgación científica en el campo de la Ciencia de los alimentos y la Calidad y seguridad alimentaria y el análisis sensorial.

✓ **Paco Patón.**

Emprendedor gastronómico, propietario de La Fonda de la Confianza. Experto en vinos y Premio Nacional de Gastronomía.

✓ **María Morales Martínez.**


Graduada en Turismo, Máster Universitario en Formación del profesorado de educación secundaria obligatoria y bachillerato, formación profesional y enseñanza de idiomas, especialidad en hostelería y turismo. Sumiller profesional. Chef especializada en técnicas culinarias de vanguardia. Asesora gastronómica. Fundadora y directora del concepto gastronómico «Esencia by María Morales».

Gerardo Jiménez Jiménez.

Sumiller profesional. Delegado comercial de La Rioja Alta.



Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Semipresencial

Nº de créditos: 10

Horas presenciales: 100


 **Lugar de impartición:** Aula virtual URJC. Aulas URJC Campus de Aranjuez. Edificio Gobernador

 **Horario:** lunes y martes por la tarde. Horario según sesión.

Fecha de inicio y de finalización: 26 octubre 2026 - 15 febrero 2027.



Reserva de plaza y matrícula

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

€ **Preinscripción:** 0€. El importe del Curso se abonará en el momento de realizar la matrícula, una vez admitida la solicitud del alumno.

 **Nº de plazas:** 25 (Mínimo 14)

✓ **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 (página 9).

LAS SOLICITUDES DE ADMISIÓN SE REALIZARÁN DE FORMA TELEMÁTICA A TRAVÉS DE: <https://gestion3.urjc.es/gestionsolicitudes/>

 **Plazo de matrícula:** del 6 al 13 de octubre, 2026.

Precio: 820,00€

* 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
EXPERTO EN VINOS: CATA, SERVICIO Y MARIDAJE
2026-27

Más información:

Llamadas y WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es