



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	EMPRENDIMIENTO EN SUMILLERÍA
DURACIÓN (HORAS)	90
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none">● ESPAÑA EMPRENDE● EMPRENDEDORAS
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	Dirigido a personas que desean emprender y gestionar negocios vinculados al vino y bebidas premium: estudio de catas, club de vino, asesoría para restaurantes, venta por suscripción, enoturismo local o eventos corporativos.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Adquirir las competencias básicas para emprender un negocio vinculado a la sumillería, mediante el diseño de una oferta de vinos rentable, la gestión de una micro bodega, la planificación de maridajes y el dominio de técnicas de servicio, comunicación y cata, así como los aspectos logísticos, normativos y económicos necesarios para lanzar con éxito el proyecto.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	No se contempla
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none">1. Oportunidad y modelo de negocio en sumillería.2. Idea, nicho y paquetes: estudio de demanda y oferta.3. Legal y permisos: licencias y seguros.4. Productos y proveedores.5. Gestión de la bodega.6. Carta de vino.7. Servicio profesional.8. Cata y comunicación.9. Maridajes y experiencias.10. Costes y precios.11. Taller práctico: proyecto emprendedor.

