

CURSO ONLINE DE VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA: PRÁCTICO



250,00 € - 350,00 €

Si se dedica al mundo de la hostelería o le interesa y quiere aprender los aspectos fundamentales sobre la enología y cata de vinos este es su momento, con el Curso Online de Viticultura, Enología y Cata: Práctico adquirirá los conocimientos necesarios para realizar esta función con éxito. El vino forma parte del patrimonio cultural, hoy en día los vínculos entre el vino y la gastronomía son muy esgrimidos por los profesionales del sector y los aficionados del tema para conseguir que a partir de la relación entre ambos productos se comuniquen ciertos sentimientos y se consigan grandes objetivos. Realizando este Curso Online de Viticultura, Enología y Cata: Práctico conocerá todo lo referente a la viticultura, cata de vinos y maridaje para realizar su labor en este sector de la mejor manera posible.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración 140 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. 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. 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
8. MÓDULO 2. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. 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
14. MÓDULO 3. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 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 7. 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