

HOTR035PO ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	20 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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL VINO.

1. Historia del vino.
2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. y las D.O.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES.

1. Presentación y cata de vinos.
2. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes.
3. Elaboración de vinos espumosos y gasificados.
4. Elaboración de licores.
5. Vinos de licor.
6. Vinos varietales.
7. Otros aguardientes de vino.
8. El Cognac y el Armagnac.
9. Aguardientes de sidra.
10. Aguardientes de tubérculos y cereales.
11. El ron y el tequila.
12. Otras bebidas. La cerveza.
13. Cata de destilados.