

## HOTR036PO TÉCNICAS EN ENOLOGÍA. LICORES Y AGUARDIENTES



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR036PO Técnicas en Enología. Licores y Aguardientes ofrece un alumnado ofrece al alumnado una especialidad formativa de la Familia Profesional de hostelería y turismo. La finalidad del presente curso es el de aportar conocimientos para la realización de cata, degustación, recomendación y el servicio de vino, licores y aguardientes, con la identificación de los procesos de elaboración y crianza.

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

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">75 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL MUNDO DEL VINO.

1. Evolución histórica.
2. La materia prima: la uva.
3. La fermentación.
4. Elaboración de tintos.
5. Proceso de elaboración de vinos tintos.
6. Elaboración de blancos. Proceso de elaboración de vinos blancos.
7. Vinos espumosos. Elaboración de espumosos.
8. Elaboración de generosos. Vinos generosos andaluces.
9. La crianza.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GEOGRAFÍA VINÍCOLA DE ESPAÑA.

1. Las denominaciones de origen.
2. Las variedades de uva.
3. Vinos del mundo.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA.

1. Preliminares. Tipos de catas.
2. Sentidos que intervienen.
3. El procedimiento. El proceso.
4. La cata del cava. El proceso.
5. Temperaturas de servicio.
6. Maridajes. Tendencias.
7. Maridajes más frecuentes.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA VID.**

1. El suelo.
2. Los cultivos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIONES DE LICORES Y AGUARDIENTE DE VINO.**

1. Destilación simple.
2. Destilación continua.
3. Sistemas usados en la elaboración.
4. Envejecimiento.
5. El brandy.
6. El coñac y el armañac.
7. Otros aguardientes de vino.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. AGUARDIENTES DE SIDRA.**

1. El calvados.
2. El applejack.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. AGUARDIENTES NO PROCEDENTES DE VINO.**

1. Ginebra.
2. Vodka.
3. Whisky.
4. Akuavits y snaps.
5. Ron y cachaça.
6. Tequila y mezcal.
7. Cerveza.
8. Pacharán.
9. Oporto.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA CATA DE DESTILADOS.**

1. Aguardientes blancos.
2. Aguardientes envejecidos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL SERVICIO DE LOS VINOS.**

1. La figura del sumiller.

2. La guarda del vino.
3. El servicio de vinos.
4. Vinos de licor.
5. Cavas y champagnes.

