



**La mejor formación a tu alcance.**

# Viticultura, Enología y Cata

## Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

## Objetivos:

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía.
- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.
- Adquirir conocimientos osbre enología, enotecnia etc.
- Conocer los aspectos fundamentales del maridaje.

## Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA

Historia del vino  
Historia de la Viticultura  
Botánica de la vid  
Geografía vitícola y sistemas vitícolas  
Material vegetal  
Anatomía y morfología de la vid  
Ecología vitícola: clima y suelo  
Técnicas de cultivo  
Entomología de la vid  
Enfermedades de la vid  
Viticultura en regiones secas mediterráneas  
Control de calidad en viticultura  
Riesgos laborales en viticultura

# La mejor formación a tu alcance.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

Físico-química de mostos y vinos. Composición  
Microbiología Enológica  
Control de calidad de mostos y vinos  
Enotecnia  
Elaboración y crianza del vino  
Ingeniería Enológica  
Control del proceso de elaboración de vinos y mostos  
Análisis sensorial y cata  
Técnicas de bodega  
Riesgos laborales en viticultura

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE VINOS

Introducción  
Tipos de vino y características principales  
Las Denominaciones de Origen. El INDO  
Vinos de mesa y vinos especiales  
Características de los vinos tranquilos  
Vinos de crianza  
Cava y Champagne

## MÓDULO 2. CATA DE VINOS

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

Introducción  
¿Por qué conocer de vinos?  
Definición y metodología de la cata de vinos  
Equipamientos y útiles de la cata  
¿Cómo organizar una cata de vinos?  
Iniciación a la cata de vinos

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

Introducción  
El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores  
Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte  
Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

La recepción de los vinos  
Sistema de almacenamiento de vinos  
La bodega  
La bodeguilla o cava del día  
La conservación del vino  
Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino  
Métodos de rotación de vinos  
Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)  
Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks  
**MÓDULO 3. MARIDAJE**

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía  
Introducción al maridaje  
Definición de maridaje y su importancia  
Reglas básicas del maridaje  
Armonización de los vinos  
Maridaje de vinos y aperitivos  
Maridaje de entradas y vinos  
Maridaje de vinos y ensaladas  
Maridaje de vinos y pescados  
Maridaje de vinos y carnes  
Maridaje de pastas y vinos  
Maridaje de vinos y quesos  
Maridaje de vinos y Foie Gras  
Maridaje de vinos y setas  
Maridaje de vinos y postres

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción  
Alianzas clásicas de vinos  
Los sentidos y el maridaje  
La cocina y el vino  
Enemigos del maridaje