



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 sobre 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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

Físico-química de mostos y vinos. Composición

La mejor formación a tu alcance.

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
La recepción de los vinos
Sistema de almacenamiento de vinos
La bodega

La mejor formación a tu alcance.

La bodega 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