

Enología: Vinos, Aguardientes Y Licores



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 280.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES - DOTAR A LOS TRABAJADORES DE LA FORMACIÓN NECESARIA QUE LES CAPACITE Y PREPARE PARA DESARROLLAR COMPETENCIAS Y CUALIFICACIONES EN PUESTOS DE TRABAJO QUE CONLLEVEN RESPONSABILIDADES, POR UN LADO DE PROGRAMACIÓN CON EL FIN DE QUE LOS TRABAJADORES ADQUIERAN LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA REALIZAR UNA CORRECTA Y ADECUADA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y POR OTRO LADO, DE DIRECCIÓN, YA QUE LOS ENCARGADOS DE ORGANIZAR EL TRABAJO DEBEN TENER UNA CORRECTA FORMACIÓN EN LA MATERIA CON EL FIN DE MAXIMIZAR LOS RECURSOS, TANTO MATERIALES COMO HUMANOS, DE QUE DISPONE LA EMPRESA, - TRANSMITIR A LOS TRABAJADORES QUE DESARROLLAN SU TRABAJO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA LOS CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS SOBRE LOS VINOS ESPAÑOLES Y SUS DENOMINACIONES, CON EL OBJETO DE QUE PUEDAN OBTENER UNA ESPECIALIZACIÓN EN SU ACTIVIDAD, - CONSEGUIR QUE EL TRABAJADOR ADQUIERA CONOCIMIENTOS BÁSICOS RELACIONADOS CON LOS VINOS Y ASÍ FAMILIARIZARSE CON ELLOS DE MANERA QUE PUEDA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD, - CAPACITAR AL TRABAJADOR PARA CONOCER LOS VINOS Y DEMÁS BEBIDAS DESTILADAS QUE EXISTEN EN EL MERCADO Y DE ESTA FORMA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD, OBJETIVOS ESPECÍFICOS - SITUAR AL ALUMNO DESDE EL COMIENZO DE LA HISTORIA DEL VINO HASTA NUESTROS DÍAS, - FORMAR AL TRABAJADOR EN TODO LO REFERENTE A LA PRESENTACIÓN DEL VINO Y SUS TÉCNICAS DE CATA (SENTIDOS UTILIZADOS, SABORES ELEMENTALES, SERVICIO DEL VINO, TEMPERATURA,,,), - TRANSMITIR CON PROFUNDIDAD LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS SOBRE EL AGUARDIENTE O LICOR QUE SE SIRVE EN CADA MOMENTO (ORIGEN, ELABORACIÓN, CARACTERÍSTICAS,,,), - INSTRUIR AL PARTICIPANTE CON NOCIONES BÁSICAS ACERCA DE LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS, ROSADOS, ESPUMOSOS, ETC., ASÍ COMO LA COMPOSICIÓN DE LOS DIFERENTES VINOS, - DAR A CONOCER LAS VARIEDADES DE VINOS ESPAÑOLES Y SUS DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS, - DAR A CONOCER LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LOS DESTILADOS, SUS CARACTERÍSTICAS Y LA VARIADA TIPOLOGÍA EXISTENTE (GIN, VODKA, RON, WHISKY,,,),

CONTENIDOS

Tema 1. Historia del vino. 1.1 introducción. 1.2. Los orígenes. 1.3. Griegos y romanos. 1.4. Edad media. 1.5. Siglo XIX. 1.6. La dieta mediterránea. 1.7. La uva y sus componentes. 1.8. Fermentación de la uva. composición del vino. 1.9. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino. Tema 2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. Y las D.O. 2.1. Características generales. 2.2. Denominaciones de origen españolas. 2.3. Variedades de uva. 2.4. Vinos internacionales. Tema 3. Presentación y cata de vinos. 3.1. Introducción. 3.2. Condiciones para la cata. 3.3. El proceso de la cata. 3.4. La técnica de la cata de vinos. La cata del cava. La cata de vinos espumosos. 3.5. Copa de vino y útiles de cata. 3.6. Servicio del vino. 3.7. Maridaje y temperatura del servicio de los vinos. 3.8. La conservación del vino. Tema 4. Elaboración de vinos blancos. tintos. rosados y claretes. 4.1. Fermentación. Composición del mosto y del vino. 4.2. Vinos blancos. tintos. rosados y claretes. Tema 5. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. 5.1. Definiciones. 5.2. Elaboración de vinos espumosos. Tema 6. Elaboración de licores. 6.1. Los licores. 6.2. Elaboración de licores y aguardientes. 6.3. Tipos de aguardientes y licores. Tema 7. Vinos de licor. 7.1. Fino. amontillado y oloroso. 7.2. Vinos rancios. 7.3. Vinos de Málaga. Tema 8. Vinos varietales. 8.1. Vinos varietales blancos. 8.2. Vinos varietales tintos. Tema 9. Otros aguardientes de vino. 9.1. Otros aguardientes de vino. 9.2. Los aguardientes de residuos de uva o de vino. Tema 10. El Cognac y el Armagnac. 10.1. El Cognac. 10.2. El Armagnac. Tema 11. Aguardientes de sidra. 11.1. El calvados. 11.2. El Applejack. Tema 12. Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits. Snaps. Ginebra. Vodka y Whisky. 12.1. Los Akuavits. 12.2. Los Snaps. 12.3. La ginebra. 12.4. El vodka. 12.5. El whisky. 12.6. El Sake. Tema 13. El ron y el tequila. 13.1. El ron. 13.2. La Cachaça. 13.3. Los aguardientes de caña. 13.4. El tequila. 13.5. El mezcal. 13.6. Los aguardientes de fruta. Tema 14. Otras bebidas. La cerveza. 14.1. La Cerveza. 14.2. El Oporto. 14.3. El pacharán de navarra y el de Andalucía. Tema 15. Cata de destilados. 15.1. Cata de destilados. 15.2. Técnica de dilución con agua desmineralizada.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.