



**Curso de Enología. Vinos, licores y
aguardientes**
(60 horas)



Curso de Enología. Vinos, licores y aguardientes

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología online. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

Destinatarios

Trabajadores y desempleados

Objetivos

- 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.
- 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...).

Programa

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

Metodología

En **Vértice Institute**, marcamos a nuestros alumnos un itinerario formativo basado en el "seguimiento continuo de los alumnos". Ponemos a disposición del alumno un orientador personal que lo acompañará durante todo el proceso de formación. La metodología está basada en un uso intensivo de las nuevas tecnologías, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual. Se combinan así, la flexibilidad de los medios online con las ventajas de la formación presencial.

Nuestros recursos metodológicos:

1) **Foros de debate**, con manuales especializados y actualizados, casos prácticos y docentes altamente cualificados, que resolverán tus dudas a través de tutorías vía correo electrónico

2) Enseñanza interactiva con **herramientas multimedia y pruebas de autoevaluación** para verificar la asimilación de contenidos por parte del alumno.

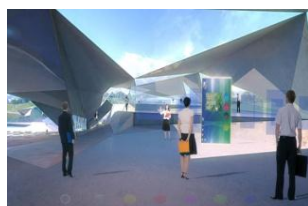
Campus Vértice

El Campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

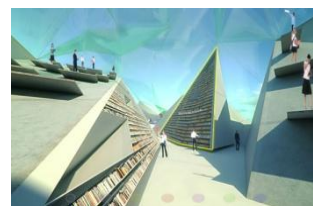
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

Precio

El precio del curso es **80 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **dos mensualidades**.

Duración

60 horas

Diploma acreditativo

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado digital que acredite la realización de 60 horas del curso.

Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid
C/ Magallanes, 1.

Málaga
C/ Hilera, 14.

Tlf: 902 904 600
Fax: 902 510 044

info@verticeinstitute.com
verticeinstitute.com