

Enología. Vinos, licores y aguardientes

Enología. Vinos, licores y aguardientes

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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. - 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...).

Metodología:

© icaformación2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026