

CATA DE VINOS-MARIDAJE-SUMILLER (HOS002)			
MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	30
UNIDADES	TEMAS		
Historia del vino	<ul style="list-style-type: none"> • Origen del vino • Egipto 	<ul style="list-style-type: none"> • Grecia • El cristianismo como propagador del vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Historia del vino
La vid	<ul style="list-style-type: none"> • Historia de la vid • Variedades tintas • Variedades blancas 	<ul style="list-style-type: none"> • Plagas de la vid • Enfermedades de la v • Virus 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos prácticos • Conocimientos prácticos • Cuestionario: La vid
Elaboración del vino blanco	<ul style="list-style-type: none"> • Vendimia y transporte • Despalillado-estrujado y escurrido • Prensado y desfangado 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentación alcohólica • Procesos finales 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vino blanco
Elaboración del vino tinto	<ul style="list-style-type: none"> • Vendimia y transporte • Despalillado-estrujado y encubado • Maceración – fermentación • Bazuqueos y remontados 	<ul style="list-style-type: none"> • Descube y prensado • Fermentación maloláctica • Destino del vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos finales • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vino tinto
Elaboración del vino rosado	<ul style="list-style-type: none"> • Vendimia, despalillado-estrujado y encubado • Maceración 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentación alcohólica • Procesos finales 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vino rosado
Elaboración de vinos espumosos	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de Cava • Grupo de vinos carbónicos • Historia del cava y champagne 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencias y similitudes entre cava y champagne • Zonas de producción y variedades de uva • Elaboración del cava 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de cava • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos
Elaboración vinos dulces	<ul style="list-style-type: none"> • Vino dulce natural • Vino de Pedro Ximenez 	<ul style="list-style-type: none"> • Vino de hielo • Conocimientos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario: Elaboración vinos dulces
Elaboración vinos de Jerez	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración • Crianza biológica 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Criaderas y Soleras • Tipo de vinos de Jerez 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vinos generosos
Elaboración de destilados	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas espirituosas • Objetivos de la destilación • Aparatos de destilación 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la destilación • Clasificación de destilados • Elaboración del brandy 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración del ron • Elaboración del whisky • Cuestionario: Elaboración de destilados
Cata de vinos	<ul style="list-style-type: none"> • Cata de vinos • Lugar de cata • Número de vinos a catar • Fases de la cata 	<ul style="list-style-type: none"> • Primera Fase - Visual • Segunda Fase - Olfativa • Tercera Fase - Gustativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuarta Fase - Post gustativa • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Cata de vinos
El Sumiller	<ul style="list-style-type: none"> • Funciones del Sumiller • La carta de vinos • Gestión de bodega 	<ul style="list-style-type: none"> • Material de servicio • Presentación de la botella • Jarrear o decantar 	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir una botella de vino • Conocimientos prácticos • Cuestionario: El Sumiller
Maridaje	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de maridaje • Los sabores principal • Reglas clásicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Reglas actuales del maridaje • Tipos de maridaje • Maridaje vino y quesos 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Maridaje • Cuestionario: Cuestionario final