

	Técnicas de Elaboración de Vino Tinto (parte I)
Rama de conocimiento	Vino-Bodegas
Modalidad de enseñanza	Formación online
Centro que lo imparte	INEA - Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola Centro adscrito a la Universidad de Valladolid
Institución que concede el Título	INEA
Duración del programa	30 horas
Fecha de comienzo	Matrícula abierta todo el año (salvo en agosto)
Fecha de finalización	Individualizada
Coordinación	coordinacion.ineavirtual@inea.uva.es
Precio de la matrícula completa	180 € + gastos de envío para fuera de España (si se quieren los materiales). Una vez que se tenga acceso al aula y a los materiales no se admitirán cambios ni devoluciones
Profesor del Curso	Rubén García Franco
Objetivos del Curso	· Introducir al alumno en el conocimiento de la vinificación en tinto. · Aplicar y desarrollar mediante casos prácticos de los conocimientos adquiridos. · Evaluación final.
Contenido del Curso	· Técnicas de vinificación de vino tinto. · La fermentación maloláctica.
Dirigido a	Licenciados, técnicos y toda persona interesada.
Este curso forma parte de los siguientes Programas de Postgrado de INEA Virtual	Este curso es parte y convalida créditos del Máster online (450 horas) y Curso de Especialista online (250 horas) en Innovación en Viticultura, Enología y Economía del Vino.
Acceso al formulario de Matrícula	