

	Variedades de Vid empleadas en la elaboración de Vinos
Rama de conocimiento	Vino-Bodegas
Modalidad de enseñanza	Formación online
Centro que lo imparte	INEA - Escuela Universitaria de Ingeniería 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	Félix Cabello Saenz de Santa María
Objetivos del Curso	· Conocer las diferentes variedades de vid empleadas en la elaboración de vinos, analizando aspectos agronómicos y enológicos.
Contenido del Curso	<ul style="list-style-type: none"> · Introducción · La viticultura en España · Historia de la ampelografía española · Patrimonio varietal mundial · La conservación de variedades minoritarias de vid · Clasificación varietal desde los aspectos administrativos · Clasificación varietal según el tipo de vino a elaborar · Descripción de las variedades más importantes cultivadas en España, haciendo una referencia histórica a su origen
Dirigido a	Viticultores, Enólogos y cualquier persona interesada en el tema.
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	