



SECTOR INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES

20 horas

Modalidad: Aula Virtual

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

Adquirir los fundamentos básicos relacionados con los vinos, aguardientes y licores, así como ofrecer un servicio de calidad.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

1. HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL VINO.

1.1. Historia del vino.

1.2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. y las D.O.

2. PRESENTACIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES.

2.1. Presentación y cata de vinos.

2.2. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes.

2.3. Elaboración de vinos espumosos y gasificados.

2.4. Elaboración de licores.

2.5. Vinos de licor.

2.6. Vinos varietales.

2.7. Otros aguardientes de vino.

2.8. El Cognac y el Armagnac.

2.9. Aguardientes de sidra.

2.10. Aguardientes de tubérculos y cereales.

2.11. El ron y el tequila.

2.12. Otras bebidas. La cerveza.

2.13. Cata de destilados.



91 456 08 17



formacion@coloniectm.com



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



www.grupocoloniectm.com