MARE NOSTRUM
BUSINESS SCHOOL

CURSO

CERTIFICACIÓN EXPERTO EN ELABORACIÓN DE VINOS Y CATA DE VINOS

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -

MNBS243





CERTIFICACIÓN EXPERTO EN ELABORACIÓN DE VINOS Y CATA DE VINOS

METODOLOGÍA

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer sobre las nociones básicas sobre viticultura, la bodega, la limpieza, desinfección y esterilización de la bodega, el muestreo y recolección de la uva, el tratamiento de la uva, el desfangado de mostos, la introducción al mundo del vino, los fundamentos de viticultura, las variedades de uva, la elaboración del vino, los procesos de acabado del vino, los fundamentos del análisis sensorial, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán hacer un seguimiento del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre la Escuela Mare Nostrum. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA DE 300H

MODALIDAD ONLINE

DURACIÓN DE HASTA UN AÑO

CURSO INICIAL ONLINE

TUTORÍAS INDIVIDUALES

IDIOMA CASTELLANO



IMPORTE TOTAL

VALOR ACTUAL:
~~2380€~~ 595€

PAGO FRACCIONADO DISPONIBLE

DIFERENTES MÉTODOS DE PAGO

ENVÍO DEL DIPLOMA INCLUIDO

RECONOCIMIENTO

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "CERTIFICACIÓN EXPERTO EN ELABORACIÓN DE VINOS Y CATA DE VINOS", de la ESCUELA MARE NOSTRUM, avalada por nuestra condición de socios de la AEEN, asociación española de escuelas de negocios.



PLAN DE ESTUDIOS

PARTE 1. ELABORACIÓN DE VINOS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Evolución histórica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA UVA Y SUS VARIEDADES

1. Variedades de uva
    - Cabernet Sauvignon
    - Garnacha
    - Garnacha tintorera
    - Monastrell
    - Merlot
    - Graciano
    - Tempranillo
    - Pinot Noir
    - Syrah
    - Verdejo
    - Chardonnay
    - Albariño
    - Macabeo
    - Sauvignon Blanc
    - Palomino Fino
    - Xarel·lo
    - Pedro Ximénez
    - Gewürztraminer
2. Técnicas de cultivo
    - Cultivo en vaso y en secano
    - Plantaciones en espaldera con riego
3. Factores climáticos y su influencia en la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA PODA Y AL RIEGO

1. Técnicas de poda
    - Poda en seco
    - Poda en verde
    - Poda de renovación
    - Poda de formación

- Poda de esporón

2. Técnicas de riego
    - Riego por goteo
    - Riego por aspersión
    - Riego a manta
    - Riego de superficie
    - Riego por subirrigación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAGAS Y ENFERMEDADES

1. Oídio
2. Mildiu
3. Podredumbre gris
4. Ácaros
5. Polilla de la vid

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LAS MALAS HIERBAS

1. Control mecánico
2. Control químico
3. Control manual
4. Control con cubierta vegetal

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. LA BODEGA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS GENÉRICOS

1. Tanques, tolvas y depósitos
    - Materiales utilizados
2. Elevadores y sinfines
3. Dosificadores y sulfitometros
4. Clarificadores centrífugos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE TRATAMIENTO DE LA UVA

1. Despalilladoras-estrujadoras
2. Mayadoras
3. Bombas de vendimia
4. Prensas
5. Escurridores
6. Maceradores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS PARA LA FERMENTACIÓN

1. Intercambiadores térmicos
2. Cubas rotatorias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DEL AMBIENTE EN LA CAVA

1. Temperatura
2. Humedad
3. Luz
4. Ventilación
5. Sonido

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE LA BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS COMUNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA

1. Limpieza manual
2. Limpieza mecánica o automática
    - Sistema CIP
3. Evaluación de la limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESINFECCIÓN

1. Desinfección física
    - Vaporización
    - Ozono
2. Desinfección química
    - Cloro
    - Peróxido de hidrógeno
    - Ácido peracético
    - Ácido láctico
    - Amonio cuaternario

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN

1. Esterilización por vapor húmedo en autoclave
2. Esterilización por horno de aire caliente
3. Esterilización por radiación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. MUESTREO Y RECOLECCIÓN DE LA UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MADURACIÓN

1. Seguimiento
2. Muestreo

- Toma de muestras
- Determinación del nivel de azúcares y ácidos
- Fichas de análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN

1. Recolección manual
    - Selección de mano
    - Corte con tijeras
    - Corte con cuchillo
2. Recolección mecanizada
    - Vibración
    - Máquina recolectora

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE

1. Cajas y remolques

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO

1. Tipos de cajas
    - Cajas de madera
    - Cajas de plástico
2. Contenedores
    - Contenedores de acero inoxidable
    - Contenedores de plástico
    - Contenedores isotérmicos
    - Contenedores de cartón corrugado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. TRATAMIENTO DE LA UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESPALILLADO

1. Despalillado manual
2. Despalillado automatizado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUJADO

1. Estrujado suave y fuerte
2. Combinación de despalillado y estrujado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESCURRIDO

1. Métodos de escurrido
    - Escurrido por gravedad
    - Escurrido por decantación
    - Escurrido con tamices y filtros
    - Escurrido centrífugo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXTRACCIÓN DEL MOSTO

1. Prensado
2. Maceración
3. Prensado neumático
4. Extracción enzimática

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CALIDAD

1. Medición de la densidad y de la acidez
2. Análisis de azúcares y de color

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. DESFANGADO DE MOSTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE DESFANGADO

1. Desfangado estático
    - Refrigeración del mosto
    - Uso de bentonita
    - Empleo de gel de sílice
    - Utilización de albumina de huevo
2. Desfangado dinámico
    - Desfangado con centrifugadora
    - Desfangado con filtración
    - Desfangado por flotación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. FERMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Resumen bioquímico
2. Activadores de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FERMENTACIÓN

1. Fermentación alcohólica
2. Fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA ELABORAR VINOS TINTOS

1. Maceración

2. Inoculación
3. Remontado
4. Fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA ELABORAR VINOS BLANCOS Y ROSADOS

1. Inoculación
2. Fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROBLEMAS FERMENTATIVOS

1. Alteraciones en la fermentación
2. Ralentización de la fermentación
3. Parada de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE LA FERMENTACIÓN

1. Determinaciones fisicoquímicas
2. Relaciones glucométricas
3. Test microbiológicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. CLARIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CLARIFICACIÓN

1. Principios y mecanismos
2. Factores que influyen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENSAYOS DE CLARIFICACIÓN

1. Control de la estabilidad coloidal
2. Medidas de turbidez
3. Sobreencolado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE CLARIFICANTES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y MECANISMOS DE FILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FILTROS

1. Filtros de placas
2. Filtros de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES PREFILTRACIÓN Y POSFILTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NOCIONES BÁSICAS SOBRE CENTRIFUGACIÓN

1. Principio de la centrifugación
2. Aplicaciones de la centrifugación en la industria vinícola
    - Clarificación del vino
    - Eliminación de sedimentos
    - Recuperación de levaduras y otros subproductos
3. Tipos de centrífugas
    - Centrífugas de tambor
    - Centrífugas de cesta
    - Centrífugas decantadoras
4. Factores que influyen en la eficiencia de la centrifugación
    - Características del vino
    - Diseño y operación del equipo
    - Condiciones de proceso

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. JUSTIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS

1. Refrigeración
2. Electrodiálisis
3. Intercambio iónico
4. Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELIMINACIÓN DE TARTRATOS

1. Filtración
    - Principios básicos de la filtración
    - Tipos de filtros y materiales
    - Etapas de la filtración
    - Factores que afectan la eficiencia de la filtración
    - Ventajas y desventajas de la filtración
    - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad
2. Decantación
    - Principios básicos de la decantación
    - Técnicas de decantación
    - Factores que afectan la eficiencia de la decantación
    - Ventajas y desventajas de la decantación
    - Consideraciones medioambientales y sostenibilidad
3. Centrifugación

- Principios básicos de la centrifugación
- Tipos de centrífugas y técnicas de centrifugación
- Factores que afectan la eficiencia de la centrifugación
- Ventajas y desventajas de la centrifugación
- Consideraciones medioambientales y sostenibilidad

4. Aditivos específicos
    - Carboximetilcelulosa (CMC)
    - Manoproteínas
    - Goma arábiga
    - Factores a tener en cuenta en el uso de aditivos específicos
    - Ventajas y desventajas de los aditivos específicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. CRIANZA DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CRIANZA

1. Crianza en madera
    - Madera y sus características
    - Compuestos de la madera y su influencia en el vino
    - Oxidación y microoxigenación
    - Factores que influyen en la crianza en madera
2. Elaboración de barricas de roble
    - Selección y estacionamiento de la madera
    - Elaboración de las duelas
    - Ensamblaje y tostado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES

1. Trasiego
2. Relleno
3. Controles fisicoquímicos
4. Cata durante la crianza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA

1. Cambios químicos y físicos durante el envejecimiento en botella
2. Factores que influyen en el envejecimiento en botella
3. Cómo determinar el tiempo de envejecimiento en botella
4. Evaluación del vino durante el envejecimiento en botella
5. Ventajas y desventajas del envejecimiento en botella

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. VINIFICACIONES ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE ESPUMOSOS

1. Caracterización de vinos espumosos
2. Proceso de obtención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN DE GASIFICADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DEL VERMUT

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBTENCIÓN DE VINOS LICOROSOS

1. Definición de los vinos de licor
2. Métodos de elaboración
    - Adición de alcohol
    - Maceración
    - Concentración
    - Congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINAGRES

1. Concepto de vinagre
2. Fermentación acética
3. Métodos de obtención de vinagres
    - Método Schützenbach
    - Método de Orleans
    - Método de Frings
4. Alteraciones en la elaboración de vinagres

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. ENVASADO Y ETIQUETADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO PARA EL ENVASADO

1. Sistemas de tratamiento término
2. Sistemas de filtración estéril
3. Empleo de aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES UTILIZADOS

1. Envases
    - Envases de vidrio
    - Envases metálicos
    - Envases de plástico
2. Tapones de corcho

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ENVASADO

1. Preparación del envase
2. Procedimiento de llenado
    - Llenado al vacío
    - Llenado aséptico
    - Llenado isobárico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO

1. Tipos de etiquetas
2. Normativa sobre etiquetas
    - Modelo Nutri-Score de etiquetado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. DESTILACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

1. Instalaciones de una licorería
2. Equipamiento
    - Sistemas de calentamiento y enfriamiento
    - Alambiques
    - Columnas de destilación
    - Columnas de rectificación
    - Instrumentación y control
    - Equipos auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE DESTILACIÓN

1. Destilación continua
    - Destilación al vacío
    - Destilación por arrastre de vapor
2. Destilación discontinua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

1. Aguardientes de vino
2. Aguardientes de orujo
3. Aguardientes de sidra

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES NECESARIOS

1. Equipos y Utensilios
2. Diseño del espacio de trabajo
3. Control de temperatura y humedad
4. Higiene y limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Selección de ingredientes
    - Uvas
    - Levaduras
    - Otros ingredientes
2. Maceración
    - Preparación de las uvas
    - Proceso de maceración
    - Finalización de la maceración y prensado
3. Destilación
4. Mezcla
5. Añejado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. SEGURIDAD Y NORMATIVA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 2. CATA DE VINOS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS

1. Viticultura
2. Vinicultura
3. Vitivinicultura
4. Enología
5. Terminología sensorial y descriptiva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL VINO

1. Edad Antigua
2. Edad Media
3. Edad Moderna
4. Edad Contemporánea

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

1. Dimensión y cadena de valor del sector
2. Panorama productivo
    - España
    - Internacional
3. Cultura del vino y enoturismo
4. Profesiones del ámbito vitivinícola
    - Vendimiador
    - Enólogo
    - Tonelero
    - Bodeguero
    - Catador
    - Comercial
    - Sumiller

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS

1. Color
    - Tintos
    - Blancos
    - Rosados
2. Contenido de azúcar residual
    - Secos
    - Semisecos
    - Dulces
    - Semidulces
3. Envejecimiento
    - Joven

- Crianza
- Reserva
- Gran reserva

4. Contenido de gas carbónico
    - Tranquilos
    - De aguja
    - Espumosos
    - Gasificados

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LA VID

1. Estructura y partes de la planta
    - Raíz, tronco y sarmientos
    - Hojas y partes verdes
    - Grano de uva
2. Ciclo de la vid
    - Vegetativo
    - Reproductivo
3. Maduración de la uva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TERROIR Y FACTORES NATURALES

1. Clima
2. Suelo
3. Otros factores del lugar
    - Altitud
    - Orientación y exposición
    - Pluviometría y disponibilidad hídrica
    - Radiación solar
    - Variación térmica entre el día y la noche

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRÁCTICAS VITÍCOLAS Y CALIDAD DE LA UVA

1. Sistemas de conducción y poda
2. Fertilización y manejo del suelo
3. Salud de la vid
    - Plagas
    - Enfermedades criptogámicas
    - Fisiopatías y efectos climáticos adversos
4. Vendimia
    - Momento óptimo de recolección
    - Métodos de cosecha

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VITICULTURA SOSTENIBLE

1. Agricultura ecológica
2. Agricultura biodinámica
3. Retos ambientales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. VARIEDADES DE UVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA VARIEDAD DE LA UVA

1. Influencia en el perfil sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VARIEDADES TINTAS

1. Internacionales
    - *Cabernet sauvignon*
    - *Merlot*
    - *Syrah*
    - *Pinot noir*
    - Otras
2. Autóctonas españolas
    - Tempranillo
    - Garnacha tinta
    - *Monastrell*
    - Cariñena
    - *Mencía*
    - Otras
3. Otras autóctonas de referencia internacional
    - *Nebbiolo*
    - *Sangiovese*
    - *Touriga nacional*

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VARIEDADES BLANCAS

1. Internacionales
    - *Chardonnay*
    - *Sauvignon blanc*
    - *Riesling*
    - *Pinot grigio*
    - *Chenin blanc*
    - Otras
2. Autóctonas españolas
    - Airén
    - Verdejo
    - Albariño
    - Viura

- Palomino fino
- Pedro ximénez
- *Xarel·lo*
- *Parellada*

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUEVAS VARIEDADES

1. Clones
2. Cruces
3. Mutaciones

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. ELABORACIÓN DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO GENERAL DE VINIFICACIÓN

1. Recepción y selección de la uva
2. Despalillado, trituración y prensado
3. Fermentación alcohólica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS

1. Prensado y desfangado
2. Fermentación
3. Clarificación y estabilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS Y ROSADOS

1. Maceración
    - Tipos
    - Técnicas de extracción
2. Fermentación y descube

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS ESPECIALES

1. Espumosos
2. Generosos y licorosos
3. Dulces

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. PROCESOS DE ACABADO DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

1. Tipos de crianza
    - Oxidativa
    - Reductiva

- Biológica
- Mixta

2. Recipientes de crianza
   - Barricas de roble
   - Depósitos de acero inoxidable
   - Contenedores de hormigón
   - Botellas de vidrio
3. Control de la evolución del vino durante la crianza
   - Seguimiento analítico
   - Seguimiento sensorial
   - Corrección de desviaciones y ajustes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS POSFERMENTATIVOS

1. Clarificación
   - Sedimentación
   - Encolado
   - Trasiego
   - Centrifugación
2. Estabilización
   - Proteica
   - Tartárica
   - Microbiológica
3. Filtrado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

1. Proceso de llenado y cierre
2. Tipos de envase
   - Vidrio
   - Plástico
   - *Bag-in-box*
3. Tipos de cierre
   - Tapones de corcho natural
   - Tapones sintéticos
   - Tapones de vidrio
   - Tapones de rosca
   - Tapones mecánicos
   - Tapones de corona

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. FUNDAMENTOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES FISIOLÓGICAS DE LA PERCEPCIÓN SENSORIAL

1. Estímulos sensoriales en el consumo de vino
    - Vista
    - Olfato
    - Gusto
    - Tacto
2. Análisis sensorial aplicado al vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AROMAS DEL VINO

1. Tipos de aromas
    - Primarios o varietales
    - Secundarios
    - Terciarios
2. Rueda de aromas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SABORES Y ESTRUCTURA

1. Dulzor
2. Acidez
3. Amargor
4. Salinidad
5. Taninos
6. Cuerpo y alcohol

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES

1. Defectos microbiológicos
2. Defectos químicos
3. Defectos físicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENTRENAMIENTO SENSORIAL AUTÓNOMO

1. Educación del olfato y el paladar
2. Ejercicios de calibración y memoria sensorial

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. REGIONES VITIVINÍCOLAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA DE PROTECCIÓN GEOGRÁFICA EN ESPAÑA

1. Fundamentos de las indicaciones geográficas
2. Denominación de Origen Protegida
    - Vino de calidad con indicación geográfica

- Denominación de Origen
- Denominación de Origen Calificada
- Vino de Pago

3. Indicación Geográfica Protegida

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO DEL VINO

1. Información obligatoria
2. Información facultativa
3. Menciones tradicionales de envejecimiento
4. Interpretación de etiquetas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ESPAÑA

1. Rioja
2. Ribera del Duero
3. Rueda
4. Rías Baixas
5. Toro
6. La Mancha
7. Jerez-Xérès-Sherry
8. Cava
9. Montilla-Moriles

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPALES REGIONES VITIVINÍCOLAS DEL MUNDO

1. Europa
    - Francia
    - Italia
    - Otros
2. Nuevo mundo
    - Estados Unidos
    - Chile
    - Argentina
    - Australia
    - Sudáfrica
    - Nueva Zelanda

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. BASES DE LA CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE CALIDAD ENOLÓGICA

1. Aspectos técnicos
2. Aspectos sensoriales
3. Aspectos comerciales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA CATA

1. Tipos
    - Comparativa
    - Descriptiva
    - Vertical
    - Horizontal
    - A ciegas
    - De maridaje
2. Condiciones ideales de cata
3. Materiales empleados en la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE LA CATA

1. Visual
    - Limpidez
    - Intensidad
    - Evolución cromática
2. Olfativa
    - Intensidad aromática
    - Familias aromáticas
    - Complejidad
3. Gustativa
    - Estructura
    - Equilibrio
    - Retrogusto y persistencia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS EVALUATIVOS

1. Fichas de cata
2. Escalas de valoración
3. Criterios de puntuación
    - Objetivos
    - Subjetivos
4. Redacción de notas de cata

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. CONSUMO DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN

1. Bodega
2. Cava
3. Botella

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO

1. Temperatura según el tipo de vino

2. Cristalería
3. Apertura y decantación
4. Aireación
5. Presentación profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNDAMENTOS DEL MARIDAJE

1. Principios de armonía y contraste
2. Orden del maridaje
3. Interacción entre el vino y los alimentos
4. Errores comunes en el maridaje
    - Alimentos que presentan dificultades de maridaje
5. Propuestas de maridaje
    - Carnes y embutidos
    - Pescados y mariscos
    - Quesos y otros lácteos
    - Cocina internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPACTO DEL VINO EN LA SALUD

1. Marco general del consumo de alcohol
2. Efectos fisiológicos del consumo
3. Riesgos asociados al consumo de alcohol

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. MERCADO DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSUMIDOR

1. Perfiles y hábitos de consumo
2. Tendencias emergentes en la demanda
3. Segmentación del público objetivo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTRUCCIÓN DEL VALOR DE MARCA

1. Identidad e imagen de la bodega
2. Relato del vino
    - Territorio
    - Tradición
    - Autor
3. Reputación y prescripción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENCIA DIGITAL DE LA BODEGA

1. Estrategias en redes sociales
2. Contenido generado por el usuario
3. Venta y promoción en línea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENOTURISMO Y ECONOMÍA DE LA EXPERIENCIA

1. Diseño del espacio
2. Experiencia sensorial de la visita
3. Fidelización del enoturista

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VIÑEDO INTELIGENTE

1. Viticultura de precisión
2. Sensores y teledetección
3. Predicción de cosechas
4. Detección temprana de plagas y enfermedades

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BODEGA CONECTADA

1. Control y optimización de la fermentación
2. Monitorización de la crianza
3. Apoyo a la analítica enológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMERCIALIZACIÓN AUMENTADA

1. Marketing predictivo y segmentación
2. Enriquecimiento de catálogos
3. Visibilidad en buscadores generativos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACOMPAÑAMIENTO AL CONSUMIDOR

1. Sumiller virtual
2. Sistemas de recomendación y maridaje
3. Apoyo a la descripción sensorial

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA