

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA - 10 HORAS

OBJETIVOS:

Introducir al alumno en el maravilloso mundo del vino, desde un rigor de profesional experto, pero con un estilo divulgativo y pedagógico que lo pone al alcance de cualquier interesado. A lo largo de su temario, podrá conocer su origen mitológico; se adentrará en los viñedos, en sus variedades y en las enfermedades que pueden perjudicar a la calidad de la uva; en las distintas formas de elaboración de crianza; aprenderá a diagnosticar las posibles alteraciones que el vino pueda sufrir; conocerá los distintos tipos de vinos y sus zonas productoras; entrará en la apasionante aventura de la cata y sabrá cómo cuidarlos y servirlos.

METODOLOGÍA:

Las acciones formativas se imparten en la modalidad e-learning por lo que se pone a disposición de los alumnos un campus virtual donde desarrollar el proceso de aprendizaje e interactuar con el resto de compañeros/as y el equipo de docentes y/o tutores.

El alumnado usuario podrá elegir sus propios horarios y entrar en la plataforma de formación desde cualquier sitio donde tenga disponible un equipo informático con conexión a internet.

Este curso siguiendo la clasificación de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo se desarrollará bajo la metodología de tele formación, contando con el soporte de un Aula Virtual, cuyos servicios básicos se detallan a continuación.

El aula virtual es un servicio completo de formación on-line del alumno, donde virtualmente se reproduce el entorno real de aprendizaje del alumno en una materia dada, con las ventajas que ofrece la relativa libertad de horarios y disponibilidad física.

Servicios básicos del aula virtual:

Aula de estudio. En este apartado, se realiza el aprendizaje del temario que compone el/los curso/s que está realizando el alumno. Una vez que el alumno elige el curso (dentro de aquellos a los que está inscrito), se le presentan las posibilidades de entrar en:

.Aula de estudio: En esta sección, se dispone del temario que compone el curso, en formato de índice para acceder al capítulo deseado.

.Autotest: Con esta herramienta, el usuario realiza tests del curso seleccionado. Dicho test puede centrarse en un capítulo dado o bien en el temario completo. Las preguntas son de tipo test, a elegir una entre cuatro. Al final del test, se muestran las soluciones de las preguntas mal respondidas, junto a la estadística de aciertos y errores y a la posibilidad de repetir el test.

Estadísticas: en esta sección, el alumno puede ver el estado de su curso: el capítulo cuyos tests ha realizado, con sus puntuaciones, si el curso ha finalizado, la nota final en ese caso, etc.

.Foro: El foro está basado en una comunicación alumno/profesor o alumno/alumno con mensajes de correo. Contiene los siguientes apartados:

.Realizar consulta: Se envía una consulta al foro, y dicha pregunta es respondida por el tutor del alumno. Aparte de esta respuesta, cualquier alumno puede responder, replantear la pregunta, o comentarla en cualquier forma, creándose un árbol de respuestas a una pregunta inicial.

Correo electrónico: En esta sección, el alumno puede remitir emails, tanto a su tutor como al resto

de alumnos, además tendrá a su disposición una bandeja de entrada, otra de salida así como una destinada a los correos eliminados, por si fuera necesaria su consulta durante el desarrollo del curso.

Chat: esta modalidad de consulta on-line permite entrar en contacto directo al alumno con su tutor y con el resto de condiscípulos de ese tutor, si bien no hay impedimento para que un alumno se conecte al chat en horario de otro tutor.

Dicho chat se compone de la ventana de mensajes, donde aparecen los mensajes enviados por los distintos usuarios conectados (en diferente color los tutores), junto con una relación de los usuarios y profesores conectados en ese momento (en una ventana lateral), y, evidentemente, el sitio para crear el mensaje que se lanzará al chat. Los tutores se encuentran siempre on-line en las horas señaladas. Aparte, este servicio está siempre abierto para la comunicación entre alumnos

PROGRAMA:

0 PRESENTACIÓN

- 1 La vid y el vino
 - 1.1 Introducción
 - 1.2 La vid
 - 1.3 La poda
 - 1.4 Accidentes, plagas y enfermedades de la vid
 - 1.5 Principales variedades de viníferas
 - 1.6 Las variedades españolas más conocidas
 - 1.7 Variedades internacionales más conocidas
 - 1.8 Cuestionario: La vid y el olivo

2 ELABORACIÓN DEL VINO

- 2.1 Introducción
- 2.2 El lagar
- 2.3 Las levaduras
- 2.4 El desfangado y la corrección de los mostos
- 2.5 La chaptalización y la desacidificación
- 2.6 Dos milenarias prácticas enológicas - el soleo y el enyesado
- 2.7 El anhídrido sulfuroso
- 2.8 Los depósitos de fermentación
- 2.9 Tipos de fermentación
- 2.10 Otros tipos de fermentación
- 2.11 Cuestionario: Elaboración del vino

3 LOS VINOS ESPUMOSOS

- 3.1 Introducción
- 3.2 El vino base
- 3.3 Denominaciones
- 3.4 Espumoso de fermentación en botella y granvás
- 3.5 Los vinos de aguja
- 3.6 Vinos espumosos gasificados
- 3.7 Cuestionario: Los vinos espumosos

4 ARQUETIPOS DE CRIANZA

- 4.1 Introducción
- 4.2 El sistema andaluz para la crianza de los vinos tradicionales
- 4.3 Comienza la crianza
- 4.4 La crianza oxidativa
- 4.5 El sistema de criaderas y soleras
- 4.6 La crianza de blancos y tintos
- 4.7 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
- 4.8 La crianza en botella
- 4.9 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA - 10 HORAS

4.10 Cuestionario: Arquetipos de crianza

5 ACCIDENTES Y ENFERMEDADES DE LOS VINOS

- 5.1 Introducción
- 5.2 Las quiebras
- 5.3 Las enfermedades
- 5.4 La clarificación y estabilización de los vinos
- 5.5 La clarificación con bentonita y con productos de origen orgánico - los encolados
- 5.6 La refrigeración
- 5.7 La filtración
- 5.8 El embotellado
- 5.9 Cuestionario: Accidentes y enfermedades de los vinos

6 LA CATA DE VINOS

- 6.1 Introducción
- 6.2 La Enología y la Cata
- 6.3 La copa
- 6.4 Otros recipientes para catar
- 6.5 Orden de la cata
- 6.6 La cata visual
- 6.7 La cata olfativa
- 6.8 El vino en la copa
- 6.9 La fase gustativa
- 6.10 Denominaciones comunes
- 6.11 Las sensaciones táctiles
- 6.12 Orden y temperatura de cata
- 6.13 Qué entendemos por chamberer
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: La cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: Cuestionario final

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO:

El curso tendrá una duración de 10 horas lectivas. Los derechos de matrícula y participación del curso importan 75 €.

DIPLOMA:

A los alumnos que demuestren aprovechamiento y completen el curso se les otorgará el correspondiente DIPLOMA acreditativo de su participación en el mismo.