FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0335
Nombre: Elaboración del vino en Hostelería
Duración: 35 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Identificar las características y sabores de los tipos de vinos, empleando el vocabulario adecuado.
Identificar las principales denominaciones de origen.

Contenidos:

1. La vid a través de la historia.

2. La uva y sus componentes.

3. Fermentación de la uva y composición del vino.

4. Tipos de vino y caraterísticas principales.

5. Elaboración y crianza del vino.

6. Zonas vinícolas de España y el Extranjejo.

7. Las Denominaciones de Origen. El INDO.

8. Vocabulario específico del vino.