ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata•online

¿TE APASIONA EL VINO? APÚNTATE A SER PARTE DE LA CADENA DE VALOR DEL SECTOR VITIVINÍCOLA

13º CURSO DE ENOLOGÍA TÉCNICA ONLINE

(Online 120 horas)

Matricula ABIERTA | 05 MÓDULOS TEÓRICOS desde cualquier lugar del MUNDO
Inicio: 26 Junio al **25 Septiembre 2023** vía **PLATAFORMA VIRTUAL EEC**
Tutora y docente especialista. - Enóloga, Bióloga y Sumiller; Sara Eizaguirre Palacios

PRESENTACIÓN

¡DÉJATE ATRAPAR POR EL MUNDO DEL VINO Y SU ENOLOGÍA! Apúntate a su conocimiento y entendimiento. Disfruta de sus múltiples e insuperables satisfacciones.

Desde CUALQUIER PARTE DEL MUNDO aprende acerca de los procesos de elaboración enológicos, el control de estos y de sus parámetros, maquinaria y equipos implicados, productos enológicos de aplicación en bodega, caracterización química y microbiológica del vino durante su elaboración y crianza, el estudio y remedio de sus enfermedades y defectos de elaboración, enfocándolo hacia la enología actual de vinos de calidad.

Especialmente dirigido a toda persona cuyo entorno sea el VINO, profesionales y estudiantes y cualquier persona que pueda necesitar esta formación específica para mejorar el desarrollo y la promoción de su actividad profesional en el sector vitivinícola y en sectores afines.

OBJETIVOS

Aprender y entender acerca de los procesos de elaboración enológicos, el control de los mismos y de sus parámetros, maquinaria y equipos implicados, productos enológicos de aplicación en bodega, caracterización química y microbiológica del vino durante su elaboración y crianza, el estudio y remedio de sus enfermedades y defectos de elaboración, enfocándolo hacia la enología actual de vinos de calidad. Ideal para alumnos de España e Iberoamérica que deseen progresar profesionalmente en el entorno económico complejo en el que nos encontramos.

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

Curso de Enología Técnica Online se realiza a través de PLATAFORMA FORMATIVA VIRTUAL MOODLE EEC. Accesible vía internet desde cualquier lugar y a cualquier hora mediante password personal en las fechas establecidas. Los contenidos del curso, elaborados por profesionales y docentes expertos en la materia, **ESTÁN EN PDF Y PODRÁN DESCARGARSE PARA UN MEJOR ESTUDIO. (NO SON VIDEOS). Su desarrollo se realiza tema por tema con el permanente apoyo de la TUTORA, y de acuerdo con TEMPORALIZACIÓN establecida**. TUTORA ESPECIALISTA a disposición para cualquier consulta a través de CHAT PERSONAL o FORO INTERNO.

La evaluación está basada en una metodología de evaluación continua. Al finalizar cada MÓDULO de estudio, a través de tests, ejercicios de evaluación, debates y exámenes. (La participación en los debates planteados en el foro, son de carácter obligatorio).

VENTAJAS

DIPLOMA acreditativo de ESPECIALISTA en **ENOLOGIA TÉCNICA**, título/diploma propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA • Sistema de Enseñanza presencial, semipresencial y online garantizado. Avalado por más de UN MILLAR de profesionales graduados en ESPAÑA, IBEROAMERICA y EUROPA. • Sin COMPROMISOS COMERCIALES, no patrocinamos, no sugerimos, ni comercializamos, ninguno de los productos a catar. • Curso hasta 100% BONIFICADO por la Fundación Tripartita-FUNDAE.

CONTENIDOS DEL CURSO

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos¡

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata●online

MEJOR CENTRO EDUCATIVO ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

TUTORA/DOCENTE ESPECIALISTA

MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través ***PLATAFORMA MOODLE*** con la ***tutoría*** de la docente especialista Enóloga, bióloga y sumiller; ***Sara Eizaguirre Palacios***, Enóloga por la Universidad de La Rioja-UR, Bióloga por la Universidad de Alcalá de Henares-UAH y sumiller por la Escuela Española de Cata-EEC. Estancias en Madrid, Suecia, California, Francia, Nueva Zelanda, Navarra y Rioja.

PROGRAMA

MÓDULO I.- SECTOR VITIVINÍCOLA

- **Tema 1.-** El sector vitivinícola
- **Tema 2.-** La materia prima
- **Tema 3.-** Análisis sensorial de la baya

MÓDULO II.- ENOTECNIA: MAQUINARIA VITIVINÍCOLA

- **Tema 1.-** Maquinaria usada en las distintas zonas de la bodega
- **Tema 2.-** Fermentaciones en la industria enológica
- **Tema 3.-** Transporte, recepción y tratamientos mecánicos de las uvas

MÓDULO III.- ELABORACIÓN VINOS Y SUS DERIVADOS

- **Tema 1.-** Elaboración de vinos blancos y rosado.
- **Tema 2.-** Elaboración de vinos tintos
- **Tema 3.-** Elaboración de vinos espumosos
- **Tema 4.-** Vinos de agricultura ecológica
- **Tema 5.-** Obtención de vinos de licor

MÓDULO IV.- CONSERVACIÓN Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS

- **Tema 1.-** Conservación, estabilización y embotellado
- **Tema 2.-** Envejecimiento del vino

MÓDULO V.- ANÁLISIS SENSORIAL

- **Tema 1.-** La cata de vinos
- **Tema 2.-** Defectos, alteraciones y enfermedades en los vinos
- **Tema 3.-** Los compuestos fenólicos
- **Tema 4.-** Calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad
- **Tema 5.-** Factores que afectan a la calidad del vino

FECHA DE INICIO Y DURACIÓN

- **Fecha de inicio: 17 Abril** al **17 Julio 2023** vía **PLATAFORMA VIRTUAL EEC**
- **Duración. -** 120 horas (TRES MESES desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO)
- **Matricula ABIERTA |** 05 MÓDULOS TEÓRICOS+TUTORIA desde cualquier lugar del MUNDO

COSTE DEL CURSO

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
PAGO CONTADO	**500,00 €**	40,00 €	**460,00 €**	Pago en una sola cuota	**X**

(*) Descuento válido hasta el 30/05/2023. *¡Con plaza disponibles para esta convocatoria!*

(*) Curso BONIFICABLE *a través de* ***FUNDACION TRIPARTITA.*** *Contactar con entidad colaboradora independiente de Escuela Española de Cata –cobran 10% por gestión- INSTITUTO DE FORMACIÓN PROGRAMADA. Jorge Ruíz. Teléfono: 608 932 873. jruiz@institutodeformacionprogramada.com o visitando su web:* ***www.institutodeformacionprogramada.com***

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos¡

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99

escueladecata•online

¿QUÉ INCLUYE?

CURSO ENOLOGÍA TÉCNICA ONLINE (120 horas)

- Contenidos TEÓRICOS ONLINE a través PLATAFORMA MOODLE.
- TUTORIA a cargo de nuestra ***Enóloga, Bióloga y Sumiller SARA EIZAGUIRRE PALACIOS***.
- (TRES MESES desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO).
- El alumno dispondrá de CINCO TUTORIAS de hasta un maximo de UNA HORA de duración a través de MAIL o FORO INTERNO de plataforma MOODLE. (Total: cinco horas)
- TUTORÍAS TELEFÓNICAS el alumno deberá autorizarlas expresamente.

DIPLOMA

CURSO ONLINE DE ESPECIALISTA en

ENOLOGÍA TÉCNICA

título/diploma propio de

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

¿Te apasiona el sector del vino? Apúntate a profundizar tus conocimientos y ser parte de la cadena de valor del sector vitivinícola.

- Identificar las principales materias primas empleadas en la elaboración de vinos.
- Conocer los procesos fermentativos en la elaboración del vino.
- Analizar el proceso de estabilización y crianza, y mucho más.

¿COMO MATRICULARSE?

1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso de Especialista.

2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá se der remitida conjuntamente con documentación solicitada para matricula correspondiente)

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: BBVA
ES37 0182 0945 39 **0201579794**

Titular: ARTURO HURTADO ZAPAÑA (EEC)
Nº cuenta-IBAN:
ES74 0049 1643 **72 2290094814**

3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF**: *arturohurtado@escueladecata.com* - Tel: **91 402 67 04**

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE
- FOTO TAMAÑO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE DEPÓSITO BANCARIO y,
- CURRICULUM VITAE actualizado.

OBSERVACIONES

La PLATAFORMA MOODLE le permite conectarse cualquier día, en cualquier horario, ya que está disponible las 24 horas del día.
La ampliación de TUTORIAS, tendrá un coste de 15 euros por hora adicional.
No nos hacemos cargo de reembolsos o devoluciones.

!Experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos¡