

## **PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: TÉCNICAS EN ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES**

- Horas totales: 75 + 15 hrs. de sensibilización en materia de sostenibilidad >> **90**.
- Modalidad: MIXTA. 15 HORAS PRESENCIALES/60 HORAS TELEFORMACIÓN

### **OBJETIVO GENERAL:**

Realizar la cata, degustación, recomendación y el servicio de vino, licores y aguardientes; identificando los procesos de elaboración y crianza.

### **CONTENIDOS FORMATIVOS:**

#### **1. EL MUNDO DEL VINO.**

- 1.1. Evolución histórica.
- 1.2. La materia prima: la uva.
- 1.3. La fermentación.
- 1.4. Elaboración de tintos.
- 1.5. Proceso de elaboración de vinos tintos.
- 1.6. Elaboración de blancos. Proceso de elaboración de vinos blancos.
- 1.7. Vinos espumosos. Elaboración de espumosos.
- 1.8. Elaboración de generosos. Vinos generosos andaluces.
- 1.9. La crianza.

#### **2. GEOGRAFÍA VINÍCOLA DE ESPAÑA.**

- 2.1. Las denominaciones de origen.
- 2.2. Las variedades de uva.
- 2.3. Vinos del mundo.

#### **3. LA CATA.**

- 3.1. Preliminares. Tipos de catas.
- 3.2. Sentidos que intervienen.
- 3.3. El procedimiento. El proceso.
- 3.4. La cata del cava. El proceso.
- 3.5. Temperaturas de servicio.
- 3.6. Maridajes. Tendencias.
- 3.7. Maridajes más frecuentes.

#### **4. LA VID.**

- 4.1. El suelo.
- 4.2. Los cultivos.

#### **5. ELABORACIONES DE LICORES Y AGUARDIENTE DE VINO.**

- 5.1. Destilación simple.
- 5.2. Destilación continua.
- 5.3. Sistemas usados en la elaboración.
- 5.4. Envejecimiento.

- 5.5. El brandy.
- 5.6. El coñac y el armañac.
- 5.7. Otros aguardientes de vino.
- 6. AGUARDIENTES DE SIDRA.
- 6.1. El calvados.
- 6.2. El applejack.

#### 7. AGUARDIENTES NO PROCEDENTES DE VINO.

- 7.1. Ginebra.
- 7.2. Vodka.
- 7.3. Whisky.
- 7.4. Akuavits y snaps.
- 7.5. Ron y cachaça.
- 7.6. Tequila y mezcal.
- 7.7. Cerveza.
- 7.8. Pacharán.
- 7.9. Oporto.

#### 8. LA CATA DE DESTILADOS.

- 8.1. Aguardientes blancos.
- 8.2. Aguardientes envejecidos.

#### 9. EL SERVICIO DE LOS VINOS.

- 9.1. La figura del sumiller.
- 9.2. La guarda del vino.
- 9.3. El servicio de vinos.
- 9.4. Vinos de licor.
- 9.5. Cavas y champagnes.

#### SENSIBILIZACIÓN EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD

- Especificaciones sobre el desarrollo sostenible.
- Identificación de los principales vectores medioambientales.
- Aplicación de los principios y fundamentos de la economía circular.
- Caracterización del desplazamiento y movilidad sostenible.
- Implementación de acciones de mejora ambiental en el entorno laboral y personal.
- Implementación de buenas prácticas en la actividad profesional para reducir el impacto ambiental.
- Descripción de la responsabilidad social.