



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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

escueladecata.com



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2020 VII CURSO DE ENOLOGÍA TÉCNICA ONLINE

(Online 120 horas)

Matrícula ABIERTA | 05 MÓDULOS TEÓRICOS desde cualquier lugar del MUNDO

Fecha de inicio: 18 Agosto al 17 Noviembre 2020 vía **PLATAFORMA VIRTUAL**

Bonificado por FUNDAE - Fundación Estatal para la Formación en el Empleo

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 casa y a tu RITMO aprende acerca de los procesos de elaboración enológica, 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.

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**, te ofrece la innovadora experiencia de realizar el **"CURSO DE ENOLOGÍA TÉCNICA ONLINE"**.

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

Descubrir técnicamente el desarrollo de la Enología a través de realización de siguientes contenidos: MÓDULO I.- Sector Vitivinícola, MÓDULO II.- Enotecnia: Maquinaria vitivinícola, MÓDULO III.- Elaboración vinos y sus derivados, MÓDULO IV.- Conservación y envejecimiento de los vinos y MÓDULO V.- Análisis Sensorial.

El objetivo de este curso es prepararte para que incrementes tu formación en cuestiones relacionadas con los contenidos más demandados en el ámbito laboral.

Ideal para alumnos de España e Iberoamérica que deseen progresar profesionalmente en el entorno económico complejo en el que nos encontramos.

METODOLOGÍA

Curso de Enología Técnica Online a través de PLATAFORMA FORMATIVA VIRTUAL MOODLE de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA accesible vía internet desde cualquier lugar y a cualquier hora mediante password personal en las fechas establecidas. TUTORA ESPECIALISTA a su disposición para cualquier consulta y el servicio de FORO para alumnos y docentes.

VENTAJAS

DIPLOMA acreditativo de ESPECIALISTA en ENOLOGÍA 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



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo





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.

E-mail:
enologiaonline@escueladecata.com

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.** - 18 Agosto 2020 al 17 Noviembre 2020 vía **PLATAFORMA VIRTUAL**
- **Duración.** - 120 horas (TRES MESES desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO)
- **Matrícula ABIERTA** | 05 MÓDULOS TEÓRICOS+TUTORIA desde cualquier lugar del MUNDO

COSTE DEL CURSO/BONIFICABLE

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones
Individual al contado	-----	395,00 euros	Pago al contado
Dos participantes	25 euros	370,00 euros	Pago al contado
Grupos o más de 3	50 euros	345,00 euros	Pago al contado

(* **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 Ruiz. Teléfono: 608 932 873. jruiz@institutodeformacionprogramada.com o visitando su web: www.institutodeformacionprogramada.com



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



DIPLOMA

Diploma acreditativo: ESPECIALISTA en **ENOLOGÍA TÉCNICA**, título/diploma propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**



¿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 ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

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

Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (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,
- CURRÍCULUM VITAE actualizado.

¿QUE 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 máximo 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.

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.

La ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ha sido finalista el Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2018. Premio EXCELENCIA EDUCATIVA, en la categoría "MEJOR ESCUELA DE CATA 2019", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad. "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo", otorgado por Asociación Europea de Economía y Competitividad.

"DÉJATE ATRAPAR POR EL MUNDO DEL VINO Y SU ENOLOGÍA"

Apúntate a su conocimiento y entendimiento.

Disfruta de sus múltiples e insuperables satisfacciones.

Desde casa y a tu RITMO aprende acerca de los procesos de elaboración enológicos, el control de los mismos y de sus parámetros, maquinaria y equipos implicad

os, 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.



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



CURSO DE ENOLOGÍA TÉCNICA ONLINE

Matricula ABIERTA | 05 MÓDULOS TEÓRICOS desde cualquier lugar del MUNDO
Aprende a controlar la calidad del vino y sus productos derivados





ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

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



¡Experiencia, profesionalidad, independencia!

BONIFICADO POR LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

ENOLOGÍA TÉCNICA ONLINE

(120 horas vía MOODLE)

100% BONIFICABLE



PROGRAMA DEL CURSO

Módulo 1.- Sector Vitivinícola

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

Módulo 2.- Enotecnia: Máquinaria 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 3.- 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 4.- Conservación de los vinos

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

Módulo 5.- 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



¡PLAZAS LIMITADAS!

- ✓ Tutora: **Sara Eizaguirre**, Enóloga, Bióloga y Sumiller
- ✓ 05 Módulos teóricos online vía MOODLE
- ✓ TUTORIAS a través de mail o FORO INTERNO
- ✓ Diploma a nombre de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
- ✓ TRES MESES de duración (120 h)
- ✓ Hasta 100% Bonificado por FUNDAE
- ✓ Desde cualquier lugar del MUNDO
- ✓ ¡Matricula ABIERTA!



C/ Mártires Concepcionistas, 19 · Madrid

Tel: 645 82 92 99

arturohurtado@escueladecata.com

escueladecata.com