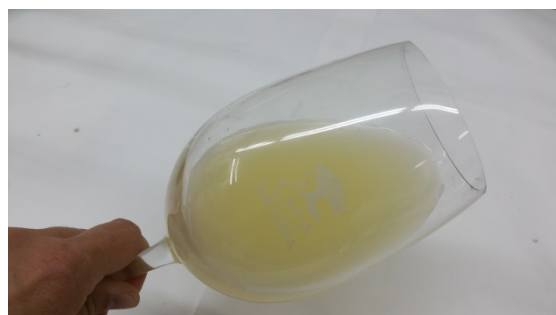


CURSO TÉCNICO ESPECIALISTA EN "ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS"

MODULO I

Especialización en Viñedos, Técnicas de Elaboración y Catas de Vinos Blancos y Tintos

Del 13 de Febrero al 14 de Abril de 2018



Duración Total: 80 horas

Presencial: 36h / On-Line: 44h

Lugar de impartición:

Facultad de Química
Visitas Técnicas a Bodegas de Jumilla

Destinatarios:

Este curso está dirigido a consumidores, pequeños productores, estudiantes de últimos cursos, profesionales del sector y enófilos en general, que se quieran convertir en profesionales en esta disciplina.

Organizan:



ILUSTRE COLEGIO
OFICIAL DE QUÍMICOS
DE MURCIA
formación



Asociación
de Químicos
de Murcia

Se incluye 3
visitas a viñedos
y bodegas

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN



COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DE MURCIA

Tel. 868 88 74 36 / 968 90 70 21

colquimur@colquimur.org / colquimi@um.es



www.colquimur.org



COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DE MURCIA
sectem
SERVICIO COLEGIAL TÉCNICO PARA
EMPRESAS E INSTITUCIONES

Colaboran:



Facultad de Química
Cafetería Facultad de Química


Casa de la Ermita



CURSO BONIFICADO POR LA

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Objetivos :

- Dominar aspectos relacionados con el cultivo de la vid, ciclo de vida de la viña y factores que influyen en la elaboración del vino
- Capacitar al alumno en técnicas de vinificación para la elaboración de vinos blancos y tintos de calidad
- Aplicación de sistemas de seguridad alimentaria aplicables al proceso de vinificación. Sistema Autocontrol Obligatorio y normas internacionales. Marco legal de referencia.
- Determinar de los principales controles de calidad que se hacen en todo el proceso, desde la pre-cosecha hasta la expedición de vinos embotellados.
- Dotar al alumno de conocimientos para diferenciar los distintos tipos de crianza, para la selección de las barricas y gestionar los tiempos de crianza.
- Capacitar al alumno en técnicas de cata: características organolépticas, nociones fisiológicas, selección de panel de control, selección de descriptores, cata de sustancias elementales (calibración de catador), tipos de cata, infraestructura de las salas y materiales para la cata.
- Capacitar al alumno para la cata de distintas añadas, variedades, identificar los principales defectos y tipos de vinos a través de catas prácticas de vinos blancos y tintos.

El Técnico Especialista en Enología y Cata de Vinos se consigue tras haber cursado de forma independiente las dos titulaciones propias del Colegio Oficial de Químicos de Murcia:

- MODULO I. Especialización en Viñedos, Técnicas de Elaboración y Catas de Vinos Blancos y Tintos.
- MÓDULO II. Especialización en Packaging, Marketing y Percepción del Vino en el Mundo. Catas de vinos Internacionales. (se impartirá en los meses de abril-mayo de 2018)

Programa de Contenidos Curso Técnico Especialista en Enología y Cata de Vinos

MÓDULO 1: Viñedos, Técnicas de Elaboración y Catas de Vinos Blancos y Tintos

Unidad 1: Viñedo y técnicas de elaboración

1. Mapa de viñedos
2. El viñedo
3. Elaboración de vino blanco en la región de Murcia
4. El embotellado
5. Elaboración de vinos tintos
6. Condiciones de conservación del vino

Unidad 2: Análisis sensorial, Cata

1. Condiciones de la cata
2. Etapas de la cata
3. Defectos principales del vino
4. Condiciones de la cata
5. Calibraciones
6. Cata practica de vinos blancos
Vinos blancos de 3 añadas: 2015-2016 y 2017 (2 variedades)
7. Cata practica de vinos tintos
Vinos tintos de 3 añadas: 2015,2016 y 2017
Vino tinto 2015 y Vino tinto 2016
Vino crianza 2012, Vino tinto 2013, Vino tinto 2015

Unidad 3: Introducción al APPCC en elaboración de vinos

Talleres Prácticos:

Se incluye 3 visitas en viñedos y bodegas

Visita 1: Visita de los viñedos de Esencia Wine Cellars por Valérie Durand, Enóloga- Director Técnico.
Cata acompañada por la VicePresidenta de la Ruta del Vino de Jumilla

Visita 2: Visita a bodega de elaboración de vinos en Casa de la Ermita, por Valérie Durand, Enóloga- Director técnico.

Visita 3: Visita a bodega y cata Hacienda del Carche, por Valérie Durand, Enóloga- Director técnico.
Terminará con un almuerzo de despedida

PLANIFICACIÓN DEL CURSO:**PARTE PRESENCIAL: 36 horas**

Se desarrollará de 17.30h a 20.30h, los siguientes días:

FEBRERO: 13, 15, 17, 20 y 22.

MARZO: 6, 8, 10, 20 y 22.

ABRIL: 14.

Día	Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Martes 13 de febrero	Viñedo y técnicas de elaboración	Presentación del Curso Mapas El Viñedo	Valérie	3 horas	Presencial Facultad de Química (Aula)
Jueves 15 de febrero	Sistema de autocontrol en procesos de vinificación	Elaboración de vinos: diagrama de flujos, prerequisites legales, medidas preventivas, APPCC	Juan José	3 horas	Presencial Facultad de Química (Aula)
Sábado 17 de febrero	Taller practico	Visita a viñedos y cata en bodega	Valérie/Juan José	4 horas	Presencial Bodega Hacienda del Carche

Día	Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Martes 20 de febrero	Análisis sensorial, Cata	Condiciones de la cata Calibraciones: teoría	Juan José	3 horas	Presencial Cafetería Facultad de Química
Jueves 22 de febrero	Análisis sensorial, Cata	Etapas de la cata Defectos en el vino Calibraciones prácticas	Valérie	3 horas	Presencial Cafetería Facultad de Química

Día	Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Martes 6 de marzo	Viñedo y técnicas de elaboración	Elaboración de vinos blancos	Valérie/Juan José	3 horas	Presencial Cafetería Facultad de Química
Jueves 8 de marzo	Análisis sensorial, Cata	Cata de vinos blancos	Valérie	3 horas	Presencial Cafetería Facultad de Química
Sábado 10 de marzo	Taller práctico	Visita a bodega: Casa de la Ermita	Valérie/Juan José	4 horas	Presencial Bodega Casa de la Ermita

Día	Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Martes 20 de marzo	Viñedo y técnicas de elaboración	Elaboración de vinos tintos	Valérie/Juan José	3 horas	Presencial Cafetería Facultad de Química
Jueves 22 de marzo	Viñedo y técnicas de elaboración	Cata de vinos tintos	Valérie	3 horas	Presencial Cafetería Facultad de Química

Día	Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Sábado 14 de abril	Taller práctico	Visita a bodega, Cata de vinos tintos Almuerzo de despedida Bodega: Hacienda del Carche	Valérie/Juan José	4 horas	Presencial Bodega: Hacienda del Carche

PLANIFICACIÓN DEL CURSO:**PARTE ON-LINE: 44 horas**

Se desarrollará en el Campus Virtual, del 13 de febrero al 14 de abril de 2018. Será tutelada por los profesores del curso.

Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Viñedo y técnicas de elaboración	El Viñedo	Valérie	6 horas	On-line
Sistema de autocontrol en procesos de vinificación	Elaboración de vinos: diagrama de flujos, prerequisites legales, medidas preventivas, APPCC	Juan José	6 horas	On-line
Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Análisis sensorial, Cata	Condiciones de la cata Calibraciones: teoría	Juan José	6 horas	On-line
Análisis sensorial, Cata	Etapas de la cata Defectos en el vino	Valérie	6 horas	On-line
Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Viñedo y técnicas de elaboración	Elaboración de vinos blancos	Valérie	10 horas	On-line
Unidades	Contenido	Impartido por	Duración	Modo
Viñedo y técnicas de elaboración	Elaboración de vinos tintos	Valérie	10 horas	On-line

Destinatarios:

Este curso está dirigido a consumidores, pequeños productores, estudiantes de últimos cursos, profesionales del sector y enófilos en general, que se quieran convertir en profesionales del sector.

Salidas Profesionales:

El **Técnico Especialista** está orientado a mejorar la formación en este sector o adquirir nuevos conocimientos para mejorar el desempeño en tu puesto de trabajo. Este curso te permitirá desempeñar funciones de responsabilidad como: Enotécnico. Catador de vinos profesional. Gestión en Bodegas. Sommelier. Hostelería..etc.

Desarrollo, Días y Horarios:

Del 13 de Febrero al 14 de Abril de 2018
De 17:30 a 20:30 horas
Sábados de 10.00 a 14.00 horas

Duración:

TOTAL: 80 horas
Modalidad Mixta: Presencial: 36 horas / On line: 44 horas

Profesorado:

Dña. Valérie Durand. Director Técnico-Enóloga y responsable de calidad de una bodega representativa de la D.O. de Jumilla.
D. Juan José Cuenca. Tecnólogo de Alimentos. Consultor-Auditor en Higiene y Seguridad Alimentaria.
Dña. Micaela Abarca Pérez. Vicepresidenta Ruta del Vino Jumilla.

Precios:

- Colegiados, Asociados y Precolegiados: **450€**
- Empresas: **550€**
- Otros: **600€**
- EMPRESA BONIFICACIÓN FUNDAE: **650€**

Descuentos:

5% para desempleados y/o colegiados de otros Colegios Profesionales.
5% si se inscriben 2 o más personas de la misma empresa.

* Será necesario un mínimo de 10 alumnos para la impartición del curso

**POSIBILIDAD DE 3 PAGOS
SIN INTERESES**