


**ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES (HOTR035PO)**

Descubre el mundo del **vino, los licores y los aguardientes** y adquiere los conocimientos necesarios para reconocer sus principales características y ofrecer un servicio de calidad. Con el curso **HOTR035PO – Enología, licores y aguardientes** (20 horas) conocerás los fundamentos de la enología, desde el cultivo de la vid y la elaboración del vino hasta su conservación, clasificación y servicio.

Durante la formación aprenderás a diferenciar **tipos de vinos y denominaciones de origen**, interpretar la información de las etiquetas y comprender los principios básicos de la cata. También conocerás las características de los **vinos espumosos, generosos y otros vinos especiales**, así como los principales procesos de elaboración y variedades de aguardientes y licores.

Además, adquirirás conocimientos sobre **servicio del vino, maridaje y combinación con alimentos**, aprendiendo a seleccionar y presentar las bebidas de manera adecuada. Una formación para ampliar tus conocimientos de enología y mejorar el asesoramiento y servicio de bebidas en hostelería y restauración.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 100 €

---

**Categorías:** Online
**Etiquetas:** Hostelería

**CONTENIDOS**

1- Historia y geografía del vino:

- Origen e historia del vino.
- Geografía vinícola española, denominaciones de origen (D.O.) y organismos reguladores.

2- Presentación y elaboración de vinos, aguardientes y licores:

- Presentación y nociones básicas de cata de vinos.
- Procesos de elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes.
- Vinos espumosos, gasificados y de licor.
- Elaboración y tipos de licores y vinos varietales.
- Estudio de aguardientes (de vino, Cognac, Armagnac, sidra, cereales y tubérculos).

**METODOLOGÍA**

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos

Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición

**SALIDAS PROFESIONALES**

-Sommelier o Sumiller
-Maître o Jefe de Sala
-Camarero especializado en vinos y destilados
-Asesor de ventas en vinotecas y tiendas gourmet
-Dependiente especializado en la gran distribución de bebidas
-Guía de enoturismo y rutas vitivinícolas
-Gestor de compras de bebidas para restauración
-Barman o Bartender especializado en licores y combinados
-Distribuidor o comercial de bodegas y destilerías