



IMECAF®

www.imecaf.com

CURSO DE ENOLOGÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO



INVERSIÓN
\$2,200.00 + IVA

DURACIÓN
50 HRS.

MODALIDAD
En Linea



CURSO DE ENOLOGÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO



CURSO DE ENOLOGÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO



CURSO DE ENOLOGÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO DE ENOLOGÍA



HOSTELERÍA Y TURISMO

OBJETIVO

Objetivos generales:

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Transmitir a los trabajadores que desarrollan su trabajo en el sector de la hostelería los conocimientos específicos sobre los vinos españoles y sus denominaciones, con el objeto de que puedan obtener una especialización en su actividad.
- Conseguir que el trabajador adquiera conocimientos básicos relacionados con los vinos y así familiarizarse con ellos de manera que pueda ofrecer un servicio de calidad.
- Capacitar al trabajador para conocer los vinos y demás bebidas destiladas que existen en el mercado y de esta forma ofrecer un servicio de calidad.

Objetivos específicos:

- Situar al alumno desde el comienzo de la historia del vino hasta nuestros días.
- Formar al trabajador en todo lo referente a la presentación del vino y sus técnicas de cata (sentidos utilizados, sabores elementales, servicio del vino, temperatura).
- Transmitir con profundidad los conocimientos necesarios sobre el aguardiente o licor que se sirve en cada momento (origen, elaboración, características).
- Instruir al participante con nociones básicas acerca de la elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, etc., así como la composición de los diferentes vinos.
- Dar a conocer las variedades de vinos españoles y sus denominaciones geográficas.
- Dar a conocer los procesos de producción de los destilados, sus características y la variada tipología existente (gin, vodka, ron, whisky).



CURSO DE ENOLOGÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO

TEMARIO

I. Historia del vino.

- Introducción.
- Los orígenes.
- Griegos y romanos.
- Edad media.
- Siglo XIX.
- La dieta mediterránea.
- La uva y sus componentes.
- Fermentación de la uva, composición del vino.
- Generalidades en la elaboración y clasificación del vino.

II. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. Y las D.O.

- Características generales.
- Denominaciones de origen españolas.
- Variedades de uva.
- Vinos internacionales.

III. Presentación y cata de vinos.

- Introducción.
- Condiciones para la cata.
- El proceso de la cata.
- La técnica de la cata de vinos. La cata del cava. La cata de vinos espumosos.
- Copa de vino y útiles de cata.
- Servicio del vino.
- Maridaje y temperatura del servicio de los vinos.
- La conservación del vino.

IV. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes.

- Fermentación. Composición del mosto y del vino.
- Vinos blancos, tintos, rosados y claretes.



V. **Elaboración de vinos espumosos y gasificados.**

- Definiciones.
- Elaboración de vinos espumosos.

VI. **Elaboración de licores.**

- Los licores.
- Elaboración de licores y aguardientes.
- Tipos de aguardientes y licores.

VII. **Vinos de licor.**

- Fino, amontillado y oloroso.
- Vinos rancios.
- Vinos de Málaga.

VIII. **Vinos varietales.**

- Vinos varietales blancos.
- Vinos varietales tintos.

IX. **Otros aguardientes de vino.**

- Otros aguardientes de vino.
- Los aguardientes de residuos de uva o de vino.

X. **El Cognac y el Armagnac.**

- El Cognac.
- El Armagnac.

XI. **Aguardientes de sidra.**

- El calvados.
- El Applejack.

XII. **Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits, Snaps, Ginebra, Vodka y Whisky.**

- Los Akuavits.
- Los Snaps.
- La ginebra.
- El vodka.
- El whisky.
- El Sake.



XIII. **El ron y el tequila.**

- El ron.
- La Cachaça.
- Los aguardientes de caña.
- El tequila.El mezcal.
- Los aguardientes de fruta.

XIV. **Otras bebidas. La cerveza.**

- La Cerveza.
- El Oporto.
- El pacharán de navarra y el de Andalucía.

XV. **Cata de destilados.**

- Cata de destilados.
- Técnica de dilución con agua desmineralizada.

CURSO DE ENOLOGÍA



HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

MÉTODOS DE PAGO

TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



Arquímedes 130
Dpcho. 205
Col. Polanco,
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515
800 236 0800
info@imecaf.com

www.imecaf.com



CURSO DE ENOLOGÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

PENALIZACIONES

NO APLICA - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

