



IMECAF®

www.imecaf.com

CURSO DE ENOLOGÍA AVANZADA

HOSTELERÍA Y TURISMO



INVERSIÓN
\$3,520.00 + IVA

DURACIÓN
80 HRS.

MODALIDAD
En Linea

CURSO DE ENOLOGÍA AVANZADA



HOSTELERÍA Y TURISMO

OBJETIVO

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta.
- Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país, y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma.
- Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.

TEMARIO

I. La cata.

- La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial.
- Fisiología de la cata. Los sabores elementales.
- El proceso de la cata. Instalaciones y fichas de cata. Fases y características de la cata. Su vocabulario.

II. Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.

- Orígenes de los aromas del vino. Factores de calidad.
- La fermentación. Los componentes del vino. Equilibrio de aromas y sabores en los vinos.
- Elaboración de vinos blancos, rosados, claretes y vinos grises. Su cata.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes y de guarda. Su cata. La madera en el vino. El roble.

III. Otros vinos (licorosos, gasificados, dulces...).

- Elaboración de vinos carbónicos y espumosos. Su cata.



- Vinos de licor, dulces naturales y naturalmente dulces.
- Vinos españoles de crianza biológica (“bajo velo”), amontillados y olorosos. Vinos especiales: mistelas, enverados, chacolís, fondillón, rancios.

IV. Do Málaga y sierras de Málaga: un ejemplo de evolución de la industria del vino en España.

- Zonas de producción.
- Denominación de origen Málaga.
- Otras menciones tradicionales de los vinos de Málaga.
- Clasificación por la variedad de uva, el contenido en azúcar y el color.
- Envejecimiento del vino de Málaga.
- Cata de vinos de la d. O. Málaga.
- Denominación de origen «sierras de Málaga».

V. Clasificación de los vinos en España. Legislación.

- Zonas vitícolas.
- Clasificación comunitaria.
- Vinos de calidad producidos en región determinada. Denominaciones de origen españolas y sus variedades. Vinos de la tierra.

VI. Principales variedades nacionales (España) e internacionales.

- Principales variedades nacionales blancas y tintas. Sus vinos varietales.
- Principales variedades blancas y tintas del mundo. Sus vinos varietales.

VII. La Guarda del Vino.

- Cómo leer la etiqueta de un vino.
- El sumiller. El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación. Los corchos.
- La conservación de los vinos. La bodega y la cava.

VIII. El consumo del vino.

- El vino y la salud. Consumo responsable y moderado de alcohol.
- Alteraciones y defectos del vino.

IX. Vocabulario Enológico.

X. El Maridaje.

- El Maridaje.



- Clases de maridajes.
- El vino en la mesa.
- Maridar a partir de Vinos.
- Acuerdos y alianzas.
- Sustancias que facilitan el Maridaje.
- Esquema de alianzas clásicas de Vinos.

XI. **Los Espirituosos.**

- La Destilación.
- Características generales de los Espirituosos.
- El Coñac.
- El Armagnac.
- Los Brandies.
- Espirituosos obtenidos a partir de la destilación de los hollejos de la uva.
- Espirituosos obtenidos a partir de otras frutas, hierbas semillas y lácteos.
- Espirituosos procedentes de la destilación de tubérculos y cereales: el whisky, el Sake.
Otros espírituosos: el Ron y el Tequila.
- Clasificación de los espírituosos.

CURSO DE ENOLOGÍA AVANZADA



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



IMECAF®

Arquímedes 130
Dpcho. 205
Col. Polanco,
CDMX 11570

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

www.imecaf.com



CURSO DE ENOLOGÍA AVANZADA

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

