



TÉCNICAS Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO DE VINOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar En Los Participantes Las Competencias Necesarias Para Aplicar Técnicas Y Protocolos De Servicio De Vinos, Integrando Conocimientos Sobre Su Historia, Elaboración, Cepas, Maridaje Y Presentación Profesional.



Objetivos específicos

- Comprender Los Fundamentos Del Mundo Del Vino, Incluyendo Su Historia, Proceso De Elaboración Y Principales Cepas.
- Aplicar Correctamente Las Técnicas Y Protocolos De Servicio De Vinos En Diferentes Contextos.
- Identificar Temperaturas Adecuadas, Tipos De Copas Y Condiciones Óptimas Para La Conservación Y Presentación Del Vino.
- Analizar Y Proponer Maridajes Adecuados Entre Vinos Y Alimentos Según Sus Características Sensoriales.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción Al Mundo Del Vino Y Su Historia

Contenidos:

Origen Del Vino Y Su Evolución Histórica.
Principales Regiones Vitivinícolas Del Mundo.
Importancia Cultural Y Económica Del Vino.
Conceptos Básicos De La Vitivinicultura.
Actividad Práctica: Degustación Guiada Para Reconocer Características Básicas De Diferentes Vinos.

Módulo 2

Proceso De Elaboración Del Vino

Contenidos:

Etapas De Producción Del Vino: Vendimia, Fermentación Y Crianza.
Diferencias Entre Vinos Tintos, Blancos Y Rosados.
Factores Que Influyen En La Calidad Del Vino.
Tipos De Crianza Y Su Impacto En El Sabor.
Actividad Práctica: Análisis Sensorial De Vinos Según Su Proceso De Elaboración.

Módulo 3

Cepas Y Variedades De Uva

Contenidos:

Principales Cepas Tintas Y Blancas.
Características Sensoriales De Cada Cepa.
Influencia Del Terruño En Las Uvas.
Reconocimiento De Aromas Y Sabores Típicos.
Actividad Práctica: Cata Comparativa De Diferentes Cepas Para Identificar Sus Perfiles.

Módulo 4

Temperatura Y Conservación Del Vino

Contenidos:

Temperaturas Ideales De Servicio Según Tipo De Vino.
Condiciones Adecuadas De Almacenamiento.
Factores Que Afectan La Conservación Del Vino.
Errores Comunes En El Manejo Del Vino.
Actividad Práctica: Ejercicio De Servicio A Diferentes Temperaturas Y Evaluación Sensorial.

Módulo 5

Protocolo Y Técnicas De Servicio

Contenidos:

Pasos Del Servicio Profesional Del Vino.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl