

VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA

SKU: EVOL-4782-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Sumillería](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Reconocer las principales familias de «Vitis vinífera» y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

Contenidos

1. La Vid.
2. Principales prácticas culturales.
3. Geografía y Vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.

