



CURSO CONOCIMIENTO CIENTÍFICO DE LA BODEGA A LA MESA

Inicio: 15 de septiembre

Duración y Cronograma

- Carga horaria: 30 horas
- Fecha de inicio: 15 de septiembre
- Finalización: 15 de noviembre

Clases los lunes y miércoles de 18,30 a 20,30 hs

Metodología y Evaluación:

Los cursos se dictan de forma virtual, con clases sincrónicas directamente con los docentes. Con una participación activa entre el alumnado y los docentes a través de clases magistrales, estudios de casos y lecturas de informes y artículos relacionados con la materia.

Cada curso tiene una rigurosa evaluación al finalizar el mismo, que se realiza también de forma virtual, con un cuestionario tipo test, además de la evaluación continua que se realiza a los alumnos con las actividades durante el curso.

Certificación: Doble certificación, por la Universidad de La Laguna y por IBEP

Curso que permite acreditarse electrónicamente en la cartera digital de <https://europass.europa.eu/es> (registro de CV para el espacio europeo)

Precio y formas de pago

Costo del Curso: 18.000 pesos + matrícula de 1.500 pesos

Modalidades de pago:

Contado: Al inicio del curso, no se paga matrícula

Financiado: Matrícula inicial + tres cuotas de 6.000 cada una

PROGRAMA ACADÉMICO	
Resultados del aprendizaje	
1. Analizar los parámetros físico-químicos básicos del vino (acidez, pH, grados alcohólicos, azúcares residuales) e interpretar su relación con la estabilidad y calidad del producto final. 2. Evaluar defectos y alteraciones comunes en los vinos (como oxidación, reducción o contaminación microbiana), proponiendo medidas correctivas o preventivas según los estándares de buenas prácticas enológicas. 3. Identificar las características sensoriales clave de los vinos (visuales, olfativas y gustativas) para realizar una evaluación analítica básica según estándares profesionales. 4. Explicar los procesos fundamentales de la elaboración del vino, desde la vendimia hasta el embotellamiento, relacionando cada etapa con su impacto en la calidad y perfil final del producto. 5. Clasificar los principales tipos de uvas, regiones vinícolas y estilos de vino, reconociendo cómo factores como el clima, el suelo y las técnicas de cultivo influyen en sus propiedades distintivas.	
Programa	
La vid como la "Madre" de muchos "hijos". Variedades, clones y su influencia en el vino. • Las principales regiones productoras del mundo. Recorrido por los terroirs más emblemáticos. • La elaboración de los distintos tipos de vinos en Uruguay y en España. • La crianza en roble y en cerámica. Impacto en aromas, estructura y evolución. • El corcho, la tapa rosca y las diferentes botellas. Cómo influyen en la conservación • Vinos diferentes: champagne, jerez, oporto, dulces • Composición del vino y conceptos previos. • Introducción a la elaboración de vinos. • Importancia de la fermentación. • Control analítico en vinos. • Resolución de posibles problemas en bodega. • Introducción al análisis sensorial de vinos. • La degustación, el servicio y la guarda, el maridaje y el sommelier. Armonización vino y gastronomía.	

DOCENTES:

Jesús de las Heras Roger. Coordinador

Licenciado en Ingeniería Química y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL).

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL).

Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de las Islas Canarias ICCA-ULL.

Profesor Ayudante Doctor en el Área de Nutrición y Bromatología de la ULL.

**Gabriel Santos García**

Técnico en Servicios Vitivinícolas, con más de 20 años de experiencia en organización y docencia en áreas de enoturismo, el turismo gastronómico y el turismo activo.

Subdirector de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de las Islas Canarias ICCA-ULL.

Rubén Barroso Martínez

Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias por el Basque Culinary Center (Universidad de Mondragón).

Máster en Nuevos Alimentos (Universidad Autónoma de Madrid).

Investigador predoctoral FPU.

Eduardo J. Lanza

Ingeniero Químico

Docente de vinos en Instituto Crandon para el curso de Gastronomía Profesional

Docente de cursos y talleres de la Sociedad de Catadores.

Autor del Manual del Vinos Uruguayos (tres ediciones: 1998 – 2000 y 2002)

Autor del libro Vinos y Bodegas del Uruguay (dos ediciones: 2005 y 2008)

Autor del libro Los vinos uruguayos del Siglo XXI (Ed. Fin de Siglo - diciembre 2024)

Mónica Bertacchi

Médica y Tecnóloga Veterinaria, UdelaR

Master en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, UPV, España

Doctora en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, UPV., España

Supervisara de Establecimientos Industrializadores de la División de Industria Animal del MGAP.