VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA

SKU: CT1604
Horas: 20

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1. La Vid.
1.1. La familia de las vitáceas.
1.2. Morfología. ciclo vegetativo de la vid y maduracion de la baya.
1.3. Principales viníferas españolas y extranjeras.
2. Principales prácticas culturales.
2.1 Multiplicación de la vid.
2.2. Sistemas de conducción y poda.
2.3. Mantenimiento del Suelo.
2.4. Tratamientos de tipo Sanitario.
2.5. Aportación hídrica. de nutrientes. minerales. etc.
2.6. Determinación del momento idóneo de la vendimia. 3 Geografía y Vino. El vino y los factores del medio físico.
3.1. Clima: Latitud. insolación. temperaturas. precipitaciones. vientos y otros meteoros.
3.2 Suelo: Estructura. textura. principales componentes y otros elementos.
3.3. Configuración del terreno: laderas. fondos de valle. orientación y otros elementos.
4. Concepto de mención geográfica.
4.1. Antecedentes históricos y normativa europea vigente.