

VIII Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos de la Universidad de La Laguna  
 CRONOGRAMA: MÓDULO DE VITICULTURA - ENOLOGÍA

**NOVIEMBRE 2021**

	Martes 2 (Sesión Teórica)		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del Curso</li> <li>- Situación e importancia de la viticultura en las Islas Canarias</li> <li>- Historia de la Vid y el Vino en Canarias</li> </ul>		
Lunes 8 (Sesión Teórica)	Martes 9 (Sesión Teórica)	Miércoles 10 (Sesión Teórica)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la Viticultura</li> <li>- La vid y sus variedades</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vid y sus variedades</li> <li>- Fisiología y necesidades de la vid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Máster Clas: Acercamiento a la Viticultura de Azores</li> </ul>	
Lunes 15 (Sesión Teórica)	Martes 16 (Sesión Teórica)	Miércoles 17 (Sesión Teórica)	Sábado 20 (Práctica Externa en <u>La Gomera</u> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisiología y necesidades de la vid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los suelos vitícolas.</li> <li>- Las prácticas vitícolas: establecimiento, fertilización, riego y gestión de la vegetación (poda).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las prácticas vitícolas: establecimiento, fertilización, riego y gestión de la vegetación (poda).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia en finca vitivinícola</li> </ul>
			Sábado 27 (Práctica Externa en <u>Fuerteventura</u> )
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia en finca vitivinícola</li> </ul>
Lunes 29 (Sesión Teórica)	Martes 30 (Sesión Teórica)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plagas y enfermedades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El clima: Factor de calidad y riesgo.</li> </ul>		

**DICIEMBRE 2021**

			Sábado 4 (Prácticas Externas en <u>Tenerife</u> )
			- Experiencia en finca vitivinícola.
Lunes 13 (Sesión Teórica)	Martes 14 (Sesión Teórica)	Miércoles 15 (Sesión Teórica)	
- Vendimia	- El espacio de vinificación - Introducción a la vinificación	- Técnicas de prefermentación - Técnicas de fermentación	

**ENERO 2022**

Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	
- Elaboración de vinos blancos	- Elaboración de vinos tintos	- Maceración carbónica - Crianza en los vinos	
Lunes 17	Martes 18	Miércoles 19	Sábado 20 (Prácticas Externas en <u>Tenerife</u> )
- Elaboración de vinos dulces, licorosos y generosos.	- Máster Clas: Acercamiento a la Viticultura de Cabo Verde	- Vinos ecológicos y biodinámicos. - Clasificación del vino.	- Experiencia en bodega
Lunes 24	Martes 25	Miércoles 26	Sábado 29 (Prácticas Externas en <u>Lanzarote</u> )
- Técnicas de posfermentación. - Técnicas de envasado.	- Fermentación maloláctica. - Técnicas, herramientas y alteraciones durante todo el proceso.	- Máster Clas: Acercamiento a la Viticultura de Madeira.	- Experiencia en bodega
Lunes 31			
- Evaluación online			