

Campus del VINO de canarias

PROGRAMA

FORMACIÓN 2019



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary
WINE

Febrero-Junio

2º PROMOCIÓN CURSO DE SUMILLER

Cata y conocimiento de vinos, cafés y té, bebidas espirituosas y alimentos selectos. Antiguo curso de sumiller de Marbella.

250 horas de enseñanza a cargo de profesores del máximo nivel nacional e internacional como: Juan Jesús Méndez, José Eugenio Alonso, Iván Monreal, Joaquín Galvéz, Juancho Asenjo, Guillermina Sánchez-Cerezo, Ricardo Oteros, Paco Del Castillo, Javier Gila, Pascal Privat, David Seijas, Ruth Lozano, Zoa Hernández, Esther Domínguez, Tanaira Rodríguez, Giuseppe Claudio Salerno y Angela Mori Pérez.



24 y 25 Abril

AGRICULTURA ECOLÓGICA APLICADA AL VIÑEDO Y AL VINO

Profesor: *Juan Carlos Sancha*

Profesor de la Universidad de la Rioja. viticultor, enólogo y propietario de la bodega Juan Carlos Sancha.

Fecha: 24 y 25 de Abril

Horario: de 17:00 a 20:00 horas



Mayo-Junio

INGLÉS PARA COMERCIALES, PERSONAL DE BODEGAS Y SUMILLERES

NIVEL 2

Fecha: del 8 de mayo al 26 de junio

Horario: miércoles de 16:00 a 18:00 horas

NIVEL 3

Fecha: del 2 de mayo al 27 de junio

Horario: jueves de 16:00 a 18:00 horas



14 y 15 de Mayo

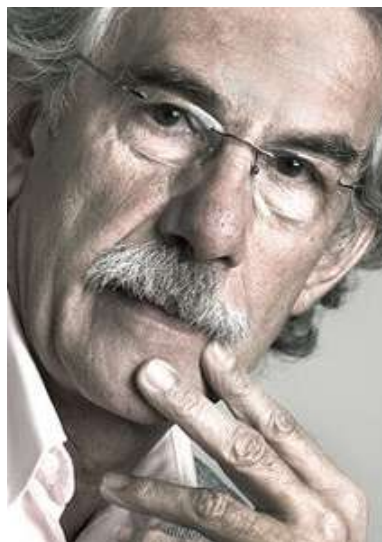
ESTRATEGIAS VITÍCOLAS ENCAMINADAS A LA MEJORA DE RESULTADOS

Profesor: *José Ramón Lissarrague Gutiérrez*

Catedrático de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid.

Fecha: 14 y 15 de Mayo

Horario: de 17:00 a 20:00 horas



23 de Mayo

INTERACCIÓN DEL VINO CON LA MADERA

Profesor: *Iñaki Kamio*

Enólogo. Miembro fundador de la empresa az3oeno.

Fecha: 23 de Mayo

Horario: de 17:00 a 20:00 horas



Junio-Julio

HABILIDADES PARA COMERCIALES DE BODEGAS Y DISTRIBUIDORAS

Profesor: *Raúl Román Cuadrillero*

Profesor de la Escuela Canaria de Negocios. MBA

Fecha: Del 12 de Junio al 3 de Julio

Horario: de 15:30 a 18:30 horas



27 de Junio

EXPOSICIÓN DE RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES REALIZADAS SOBRE IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIEDADES DE VID CANARIAS

Profesor: *Francesca Fort*

Coordinadora del área de Biología de la Vid del grupo de investigación en Tecnología Enológica de la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona)

Fecha: 27 de Junio

Horario: de 17:00 a 20:00 horas



Campus
del VINO de canarias



INSCRIPCIONES Y MÁS INFO: 922 130 246
administracion@ycoden.com
LUGAR: SEDE DEL CONSEJO REGULADOR
(PLAZAS LIMITADAS)