

Campus del VINO de canarias

PROGRAMA

FORMACIÓN 2020

organiza



colabora



FEADER
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las
Zonas Rurales



el vino sólo se disfruta con moderación



Campus del VINO de canarias



El Campus del Vino de Canarias surge del compromiso claro y decidido de las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias con el sector vitivinícola en su formación continua, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a sus alumnos al conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola de las Islas Canarias.



Las actividades formativas ofertadas, todas de primer orden, cuentan con ponentes de primera línea nacional e internacional.



La oferta académica anual posee un ámbito global, estando conformada en su mayoría por cursos y talleres propios, además de colaborar, mediante convenio, con otros centros formativos de las islas, para desarrollar actividades formativas conjuntas en torno al conocimiento vitivinícola.





Septiembre - Junio



Módulo de Vinificaciones



- Organización de la vendimia.
- Organización de los equipos e instalaciones para la vinificación.
- Control de operaciones prefermentativas.
- Conducción de la fermentación alcohólica y de la maceración.
- Organización del descube y prensado.
- Conducción de la fermentación maloláctica.
- Organización de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/ transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación.
- Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones.
- Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación.
- Control medioambiental de la vinificación: residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especial -mente agua y electricidad.



192 horas



13 créditos ECTS



Teórico y práctico

IES La Guancha

Fruto del convenio de colaboración, en materia de formación, entre la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden Daute y la Asociación de Bodegueros de Canarias (AVIBO), el Campus del Vino de Canarias colabora con el IES La Guancha en el desarrollo de dos módulos de formación oficiales dentro del Ciclo Superior de Viticultura que se imparte en dicho centro.



Enero - Junio

Módulo de Cata y Cultura Vitivinícola



- Preparación de materiales e instalaciones de cata.
- Descripción de características sensoriales.
- Cata.
- Reconocimiento del origen geográfico y varietal.
- Identificación del valor sociocultural del vino.

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola incluyen aspectos como:

- Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.
- Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.
- Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.



63 horas



5 créditos ECTS



Teórico y práctico

Solicitud de plaza:

del 2 al 16 de septiembre

IES La Guancha

Avd. Cristobal Barrios,1.
La Guancha

Horario de 9 a 14 h

Tlf: 922 828 001

922 828 137



Enero - Junio

3ª promoción Curso Sumiller



El curso, de 275 horas de duración y carácter presencial, permitirá descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología, conocer la Geografía vitivinícola de Canarias, España y mundial, así como sus diferentes vinos y paralelamente desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y sus especificidades.

 275 horas

 Certificado final

 Teórico y práctico

Profesorado

El profesorado de este curso será de primer nivel, no solo regional sino nacional e internacional, contando para ello con profesionales de la talla de Paco del Castillo, Juancho Asenjo, Javier Gila, Pascal Privat, David Seijas, Iván Monreal, Joaquín Gálvez, Guillermina Sánchez, Juan Jesús Méndez, Zebina Hernández, José Eugenio Alonso, los sumilleres del Rincón de Juan Carlos, Zoa Hernández, David Izaguirre, Tanaira Rodríguez, Rasa Strankauskaite, Hugo Pérez Del Valle, Enrique Flores y Adonis Pino.



13 y 14 de febrero

Viticultura Biodinámica



Por primera vez en Canarias, contaremos con la presencia de Vincent Masson. Hablaremos de viticultura biodinámica, la cual beneficia a la agricultura y la nutrición desde un enfoque holístico, ecológico y ético.

 14 horas

 Teórico y práctico

Vincent Masson

Vincent Masson fundó junto a su padre, Pierre Masson, en 2005 Biodynamie Services en el año 2005. Desde entonces, Vincent asesora y acompaña a viticultores tanto en Francia como en el resto del mundo en el proceso de conversión y práctica de la viticultura biodinámica.

5 de marzo

Storytelling para bodegas ¿Cómo presentar con emoción?



Dicen que detrás de cada botella de vino hay una gran historia, y con el taller de «Storytelling para bodegas - ¿Cómo presentar con emoción?» pretendemos que aprendas a contarla en un curso-taller adaptado a las necesidades de comunicación de las bodegas y el sector.

 3 horas

 Teórico

Miguel Ángel Guisado

Miguel Ángel Guisado lleva 12 años entrenando a directivos y otros profesionales para que alcancen el máximo rendimiento en sus intervenciones en público y en presentaciones de negocios. Es consultor para el diseño de presentaciones de empresa y profesor de comunicación directiva y presentaciones en varias escuelas de negocios. Autor del libro Presento, luego existo (Ed. Planeta -Gestión 2000- 2018).



22 de abril

Viejos materiales que regresan a la bodega



En los últimos tiempos se ha incrementado el uso de los llamados "Nuevos Materiales" en el mundo del vino.

En realidad, algunos de estos materiales; ánforas de barro, fudres de madera... no son tan nuevos, siendo ya usados por nuestros antepasados y regresando ahora a nuestros días con fuerza.

El Profesor Fernando Zamora nos contará más detalles de esos "viejos materiales" que regresan a la bodega y de como afectan a la elaboración y conservación del vino.



3 horas



Teórico



Fernando Zamora

Profesor e investigador en la Facultad de Enología de la Universidad de Tarragona y asesor de importantes varias bodegas nacionales. Licenciado en Químicas en 1982. Tras conseguir el doctorado, se desplaza a Burdeos para diplomarse en Enología.

21 de mayo

Estrategias a aplicar en viticultura para mitigar los efectos del cambio climático



Los escenarios mayoritariamente dibujados sobre el cambio climático implican incrementos de temperatura combinado con una reducción de las precipitaciones, lo que generará un importante déficit hídrico a nivel atmosférico y edáfico, produciendo importantes y reiteradas sequías en las áreas productoras de vinos de calidad de las islas. Urge adaptar el cultivo de la viña a ese cambio y mitigar así sus nefastas consecuencias.



3 horas



Teórico

Vicente Sotés

Catedrático de Viticultura en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid y vicepresidente de la Organización Internacional de la Vid (OIV). Nombrado Caballero de la Orden del Mérito Agrícola francés, ha participado como investigador en más de 50 proyectos, tanto en España como en el extranjero, al tiempo que es autor de unos 170 artículos sobre la materia. También formó parte de un grupo de expertos que entre 2007 y 2012 analizó los posibles efectos del cambio climático sobre la producción de la vid.

27 de mayo

Marketing digital para bodegas



Las pequeñas dimensiones y la estructura casi familiar de la mayor parte de bodegas en Canarias no tiene porque ser un freno en su estrategia de digitalización, sino que lo podemos convertir en una ventaja dentro de un sector con una alta competencia como es actualmente el mundo del vino. No afrontar nuestra entrada en el online si que será un problema en un futuro no muy lejano.



3 horas



Teórico

Sergio Pérez

Sergio Pérez lleva 10 años ayudando a empresas de diferentes sectores a desarrollar sus proyectos de transformación digital. Especializado en comunicación, desarrollo web y marketing digital, lleva los últimos años asesorando a varias bodegas, distribuidores y denominaciones de origen de las islas Canarias en el desarrollo, posicionamiento y reputación digital de marca.



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