

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Viticultura básica para hostelería

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Reconocer las principales familias de «Vitis vinífera» y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

### Contenido

1. La Vid.
2. Principales prácticas culturales.
3. Geografía y Vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.