



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Fundació URV

Enología, Viticultura i Cata

Ficha Técnica

Dirigido a:

Profesionales del sector vitivinícola que quieran adquirir conocimientos prácticos sobre las principales técnicas vitívolas y enológicas que se desarrollan en una bodega.

Código:

CENVICEA-I4-2025-9

Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

Objetivos:

Comprender los aspectos técnicos vitícolas fundamentales, así como los diferentes procesos enológicos que intervienen en la elaboración de vinos. Entender los elementos claves en el control de la trazabilidad y la seguridad alimentaria. Profundizar en el conocimiento del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos, descubriendo las principales regiones vitivinícolas de España y del mundo. Comprender el impacto y la influencia de la vitivinicultura desde la vertiente histórica, gastronómica y de la salud.

Coordinación académica:

Pedro Cabanillas Amboades

Olga Busto Busto

Docentes:

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

Joan Miquel Canals Bosch

Fernando Zamora Marin

M. Assumpta Mateos Fernández

Nicolas André Louis Rozes

Albert Mas Barón

Pedro Cabanillas Amboades

Jaume Gramona Martí

Christophe Marquet

César Cánovas Herrerías

Anna Casabona París

Antoni Sánchez Ortiz

Duración:

15,7 ECTS

Impartición:

presencial

Fechas:

del 01/03/2025 al 30/06/2025

Horario:

Viernes de 16 a 20.30 h. y sábados de 9 a 14 h.

Ubicación:

Sede de la Wine Business School
C/ Amàlia Soler, 29 - Vilafranca del Penedès

Precio:

1670

Contacto FURV:

Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Programa

Módulo: M11.ENOLOGÍA

ECTS: 3,6

Duración: 36 h.

Contenido: .

Módulo: M10.VITICULTURA

ECTS: 2,5

Duración: 25 h.

Contenido: .

Módulo: M12.ANÁLISIS SENSORIAL

ECTS: 2,6

Duración: 26 h.

Contenido: .

Módulo: M13.CULTURA VITIVINÍCOLA

ECTS: 3

Duración: 23 h.

Contenido: .

Módulo: M14.CERTIFICACIONES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ECTS: ,5

Duración: 5 h.

Contenido: .

Módulo: ENOTURISMO

ECTS: ,5

Duración: 5 h.

Contenido:

- El enoturismo... ¿cómo hacerlo?
- Diseño del producto enoturístico.
- Análisis práctico de experiencias enoturísticas: California, Cataluña, Burdeos, China.
- Comercialización y marketing de los proyectos enoturísticos.

Módulo: VISITAS

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido: .

Módulo: TUTORÍAS

Duración: 9 h.

Contenido: .

Fundación URV. Centro de Formación Permanente
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS
(+34) 977 779 950
formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacion
[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)