



GRUPO YLLERA
la sabia elección

Inicio

FOCUS
Area de Profesionales

- [Pecado Capital](#)
- [Sobre la Mesa](#)
- [Holganzas](#)
- [A la postre](#)

El Noticiero

- [Productos](#)
- [Empresas](#)
- [Regiones](#)
- [Mercado](#)
- [Dossier](#)

Tasting & Trading

- [Ferias y Salones](#)
- [Jornadas y Congresos](#)
- [Acciones](#)
- [Revista Prensa](#)

- [Staff](#)
- [Opiniones](#)
- [Consultas](#)
- [Buzón](#)
- [Ofertas](#)
- [El Banquete \(Firmas\)](#)

Hemeroteca

- [Indicaciones y Menciones de Calidad](#)
- [Consumo y Seguridad Alimentaria](#)
- [Comprar a Gusto](#)
- [Enoturismo y Turismo Rural](#)
- [Alimentación y Salud](#)
- [Alimentación y Cultura](#)
- [Técnicas y Tecnología Vinícola](#)
- [Políticas Vinícolas](#)

El Círculo de los Golosos y las Guapas

Usuario:

Clave:

- Seleccione Area
- [almanaque](#)
 - [focus](#)
 - [index](#)

D.O. Vinos y Bodegas

INSTITUT DEL CAVA y UVIPE : 6ª Edición
Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino



El curso organizado por el Institut del Cava y UVIPE se iniciará el 9 de enero de 2009 y se impartirá en la Escuela de Enología y Viticultura Mercè Rosell de Espiells (Sant Sadurní de Noya).

Está dirigido especialmente a ingenieros agrónomos, ITA, gerentes, técnicos y comerciales de bodegas, explotaciones vitícolas, restauradores, sumilleres y futuros técnicos que deseen obtener una visión más universalizada del sector y ponerse al día de las

tendencias más avanzadas.

Entre sus objetivos se encuentran ampliar el horizontes de conocimientos de los participantes, mejorar su capacidad de análisis a partir de situaciones reales, así como su capacidad de síntesis, diagnosis de problemas y la formación de soluciones eficaces y su implantación.

El curso tiene una duración de 204 horas distribuidas en seminarios monográficos de 15 horas de duración y cuenta con un cuadro de profesores de reconocido prestigio profesional. Este curso cuenta como novedad la incorporación del seminario "maridajes del vino y del cava" impartido por Juan Muñoz, Presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres y Vicepresidente de la Asociación Mundial de Sumilleres.

Desde su creación, más de 250 personas ya han obtenido la titulación entre los cuales se encuentran César Cánovas, mejor sumiller de España 2005 y Roger Viusà, campeón de Europa de sumilleres 2007.

Para información y presentación solicitudes:
INSTITUT DEL CAVA
Tel. 93 891 02 36

6ª Edición Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino

Inicio del curso: 9 de enero de 2009
Inscripciones: hasta el 5 de diciembre de 2008

Lugar de celebración: Escuela de viticultura y Enología "Mercè Rossell i Domenech" (Espiells - Sant Sadurni de Noya)

Derecho de matrícula: El coste del Master es de 3.185,36 euros. La UNESCO y la UE becan cada participante con 1.365,36 Euros, de forma que la cuota de inscripción por participante es 1.995 Euros.

El curso tiene una duración de 180 horas distribuidas en seminarios monográficos de 12 horas de duración. Se celebran los viernes de 16.00h a 22.00h y los sábados de 09.00h a 15.00h según calendario que se librerá en la primera sesión.

Noviembre 2008 - Gabinete de Prensa

Cursos de Enología
Cursos de Enología
Infórmate: Horarios, precios y más cursos.infoempleo.com

Curso Seguridad Social
Titulación Oficial a Distancia Solicita Información!
www.soluciones-formativas.com

Cata de Vinos Barcelona
Cursos de Cata de Vinos y Maridaje ¡Entra y descubrellos ya!
www.eventoclick.com

Cursos de Cata Valencia
Cursos de iniciación Cata de Vino. Aprende a catar y valorar el vino.
www.cuinare.com