



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 2

EL ORIGEN





ENTENDER
SU ORIGEN ES DESCUBRIR
SU ESENCIA

MICROFORMACIÓN 2

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo trata sobre el vinagre de Jerez, sobre su origen y el Marco de Jerez. Se analizan los factores climáticos que afectan su producción, como la temperatura, la exposición al sol y la humedad, así como los vientos dominantes. Además, se estudia la orografía de la región y la importancia de la tierra albariza, finalizando con un examen de las variedades de uva utilizadas en este proceso.

DURACIÓN

3 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Identificar y describir los principales factores que influyen en la producción del vinagre de Jerez, incluyendo su origen, clima, geografía y variedades de uva utilizadas.

Índice de contenidos

02

El origen

2.1 El origen

2.2 El clima

2.2.1 Temperaturas, sol y humedad

2.2.2 Dos vientos dominantes

2.3 La tierra

2.4 Variedades de la uva

2.5 Ideas clave

