

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Enología para Cocineros

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Conocer la historia, evolución, principales formas de elaboración y variedades, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma. Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y elaborar ofertas culinarias conjuntamente con los vinos con las que se maridan
- Entender los tipos de maridajes que se pueden proponer, y elaborar una oferta propia

Contenidos:

## TEMA 1. HISTORIA DEL VINO

### 1.1. ORÍGENES

### 1.2. ÉPOCA CLÁSICA

### 1.3. EDAD MEDIA

### 1.4. SIGLO XIX

### 1.5. SIGLO XX

## TEMA 2. LA UVA

### 2.1. INTRODUCCIÓN



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 2.2. SUS COMPONENTES

## 2.3. VARIEDADES

## 2.4. CULTIVO

## TEMA 3. ELABORACIÓN Y CRIANZA

### 3.1. VINIFICACIÓN Y FERMENTACIÓN

### 3.2. VINOS BLANCOS

### 3.3. VINOS TINTOS

### 3.4. VINOS ROSADOS Y CLARETES

### 3.5. VINOS LICOROSOS

### 3.6. VINOS ESPUMOSOS

### 3.7. LICORES

### 3.8. CRIANZA

## TEMA 4. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

### 4.1. COMPOSICIÓN DEL VINO

### 4.2. COLORES

### 4.3. AROMAS

### 4.4. SABORES

## TEMA 5. LA CATA

### 5.1. DEFINICIÓN Y OBJETIVOS

### 5.2. TIPOS DE CATA



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



### 5.3. MECANISMOS NEUROFISIOLÓGICOS

### 5.4. LA CEREMONIA

### 5.5. VOCABULARIO

## TEMA 6. MARIDAJE

### 6.1. DEFINICIÓN

### 6.2. EL VINO EN LA COCINA

### 6.3. TRADICIÓN

### 6.4. CONTRASTE O AFINIDAD

### 6.5. NUEVAS TENDENCIAS

## TEMA 7. DENOMINACIONES DE ORIGEN

### 7.1. MARCO LEGAL DEL VINO EN ESPAÑA

### 7.2. DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS

### 7.3. DENOMINACIONES DE ORIGEN

### 7.4. VINOS DE LA TIERRA

## TEMA 8. OTROS CONOCIMIENTOS ÚTILES

### 8.1. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### 8.2. COCINA CREATIVA

### 8.3. NUEVAS MATERIAS PRIMAS

### 8.4. IDIOMAS

### 8.5. LOS SERVICIOS

