

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

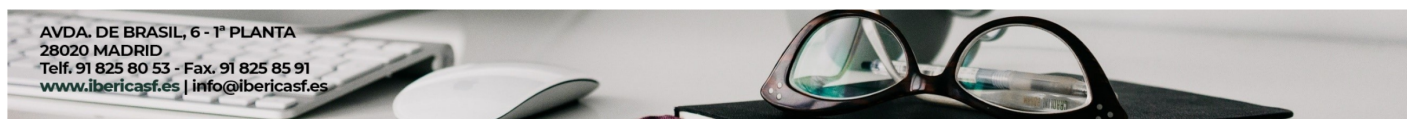
4.3. AROMAS

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

