

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Curso Superior en Enología para Cocineros

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía.- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.- Contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos

Contenidos:

## MÓDULO 1. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

### TEMA 1. VITICULTURA

Historia del vino  
Historia de la Viticultura  
Botánica de la vid  
Geografía vitícola y sistemas vitícolas  
Material vegetal  
Anatomía y morfología de la vid  
Ecología vitícola: clima y suelo  
Técnicas de cultivo  
Entomología de la vid  
Enfermedades de la vid  
Viticultura en regiones secas mediterráneas  
Control de calidad en viticultura  
Riesgos laborales en viticultura

### TEMA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Físico-química de mostos y vinos. Composición  
Microbiología Enológica  
Control de calidad de mostos y vinos  
Enotecnia  
Elaboración y crianza del vino  
Ingeniería Enológica  
Control del proceso de elaboración de vinos y mostos  
Análisis sensorial y cata  
Técnicas de bodega  
Riesgos laborales en vinicultura

### TEMA 3. TIPOLOGÍA DE VINOS

Introducción  
Tipos de vino y características principales  
Las Denominaciones de Origen. El INDO  
Vinos de mesa y vinos especiales  
Características de los vinos tranquilos  
Vinos de crianza  
Cava y Champagne

### MÓDULO 2. CATA DE VINOS

#### TEMA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

Introducción  
¿Por qué conocer de vinos?  
Definición y metodología de la cata de vinos  
Equipamientos y útiles de la cata  
¿Cómo organizar una cata de vinos?  
Iniciación a la cata de vinos

### TEMA 5. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

Introducción  
El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores  
Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas  
La recepción de los vinos  
Sistema de almacenamiento de vinos  
La bodega  
La bodeguilla o cava del día  
La conservación del vino  
Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino  
Métodos de rotación de vinos  
Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)  
Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

### MÓDULO 3. MARIDAJE

#### TEMA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía  
Introducción al maridaje  
Definición de maridaje y su importancia  
Reglas básicas del maridaje  
Armonización de los vinos  
Maridaje de vinos y aperitivos  
Maridaje de entradas y vinos  
Maridaje de vinos y ensaladas  
Maridaje de vinos y pescados  
Maridaje de vinos y carnes  
Maridaje de pastas y vinos  
Maridaje de vinos y quesos  
Maridaje de vinos y Foie Gras  
Maridaje de vinos y setas  
Maridaje de vinos y postres

#### TEMA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción  
Alianzas clásicas de vinos  
Los sentidos y el maridaje  
La cocina y el vino



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Enemigos del maridaje

## MÓDULO 4. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

### TEMA 8. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

#### Introducción

Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración

La gastronomía española

Platos significativos de la gastronomía nacional

Gastronomía internacional

Platos significativos de la cocina internacional

### TEMA 9. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

Conceptos relacionados con la alimentación

Dieta equilibrada

Cocina creativa

Cocina de autor