

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

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

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

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