



**La mejor formación a tu alcance.**

# 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 mejor formación a tu alcance.

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 mejor formación a tu alcance.

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



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)





# La mejor formación a tu alcance.

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



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

