

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



La cata de ginebras

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Introducir al alumno a la historia y origen de la ginebra, cómo se descubrió, su desarrollo comercial y consumo actual.
- Explicar qué es la tónica, cómo se descubrió, su método de elaboración y los tipos de ginebras.
- Introducir al alumno a la historia del gin-tonic, cómo se inventó y cuál es actualmente su desarrollo en nuestra sociedad.
- Dar a conocer los métodos de elaboración de la ginebra, sus ingredientes, los diferentes tipos, y su ciclo de vida.
- Saber qué son los botánicos, aprender a distinguirlos.
- Dominio de la documentación necesaria para organizar una cata en cualquier tipo de evento.
- Saber cómo se redacta un informe siguiendo las pautas comerciales de la marca, denominación de origen, distribuidores, precio, ficha técnica, y atributos organolépticos.
- Poder realizar ventajas comparativas entre diferentes ginebras.
- Recopilación de información para la realización de listados por tipos de ginebras.
- Reconocimiento de los distintos tipos de vasos y botellas usados con esta bebida.
- Llevar a cabo la cata de ginebras, de tónicas y de gin tonic.
- Poder rellenar una ficha de cata.
- Conocer las diferentes combinaciones de la ginebra con la gastronomía y con otras bebidas.

Contenidos:

TEMA 1 INTRODUCCIÓN A LA GINEBRA

- ¿Qué es la ginebra?
- Historia y origen.
- El gin-tonic.
- Estilos y aromas de la ginebra.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Evolución actual en España.

TEMA 2 LA ELABORACIÓN

Ingredientes, proceso y métodos de elaboración.

La tónica.

Tipos de ginebras.

Tipos de tónicas.

Ciclo de vida de la ginebra.

TEMA 3 DOSSIERS PREVIOS A LA CATA

Dossiers de catas en ferias y presentaciones.

Dossiers de catas en cursos.

Dossiers de catas en presentaciones de productos.

TEMA 4 REDACCIÓN DE INFORMES

Marca comercial y empresa elaboradora.

Mención geográfica y proceso de elaboración.

Distribuidores y precio.

Atributos organolépticos de las ginebras catadas.

Ventajas comparativas.

TEMA 5 INFORMACIÓN EN REVISTAS Y PRENSA ESPECIALIZADA

Listados ordenados por tipos de ginebras.

Tipos de vasos y copas.

Tipos de botellas.

TEMA 6 CATA DE GINEBRAS

Elementos de la cata.

La cata de ginebras.

La cata de tónicas.

Ficha de cata.

Reseña organoléptica sintética.

TEMA 7 COCTELERÍA Y COCINA

Originalidad y estilos.

Tipo de cocteles y recetas.

La ginebra en la cocina.

Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

Los postres.

