

Enología para Cocineros



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

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

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
- 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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.