

Enología para Cocineros

A distancia | 80 h



ENOLOGÍA PARA COCINEROS

El curso de **Enología para Cocineros** da a 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.

En Verticetraining entendemos que la formación debe ser continuada para todos los ámbitos profesionales, y por ello ponemos a disposición de nuestros alumnos unos contenidos perfectamente estructurados.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a distancia con apoyo on line. El alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

La calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

OBJETIVOS:

- 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

PROGRAMA:

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.

PRECIO:

Si es trabajador asalariado de una empresa con centro de trabajo en España, consúltenos la posibilidad de **subvención 100% del curso**.

Si desea el curso de forma privada, como particular, el precio es de 336 €

DURACIÓN:

80 horas.

OBSERVACIONES:

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

DIPLOMA ACREDITATIVO:

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de **80** horas de curso.

INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO:

Para matricularse deberá rellenar el formulario de matriculación que encuentra pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria o Ingreso en cuenta.-
- Cargo en cuenta.-
- Tarjeta de crédito.-

**Todos los envíos que se realicen fuera de la Península, tienen un gasto adicional.*



Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid: C/ Magallanes, 1 - 28015

Málaga: C/ Alonso de Palencia, 15
29007 - Málaga



Tlf: 902 500 378

Fax: 902 510 044



E-mail: informacion@verticetraining.com

Perteneiente a:

