

Maridaje, Enología y Cata de Vinos

Código: 3377

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo C – de 100 a 120 horas**

➤ **Objetivos:**

Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.

➤ **Contenidos:**

I Parte Enología, Cata y Maridaje

Introducción

Historia del vino

La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial

Fisiología de la cata. Los sabores elementales

Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata

Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino

Vocabulario básico de cata

Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores. Factores de calidad

Elaboración y cata de vinos blancos

Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

Cata de vinos tintos de crianza, curva de vida y periodos de envejecimiento. El roble

Elaboración y cata de vinos carbónicos y espumosos. Cata y maridaje

Vinos Finos "bajo velo", Amontillados y Olorosos. Vinos especiales: Mistelas, Enverados, Chacolí, Fondillón,

Rancios

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

Vinos de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Elaboración, cata y maridaje

Clasificación de los vinos en España

Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (nivel de protección). Denominaciones de Origen españolas y sus variedades. Vinos de la Tierra

Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje

Cómo leer la etiqueta de un vino

El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación
La bodega. Guarda y conservación de los vinos
El vino y la salud
Enfermedades, alteraciones y defectos del vino
Léxico enológico básico

II Parte Alianzas, Maridajes y Menús

A modo de prólogo
La educación de los sentidos
El sentido del olfato y el maridaje
El sentido del gusto y el maridaje
La fusión: Tacto, aroma y sabor
Elaboración de los alimentos y maridaje
La cocina y el vino
Vinos, hierbas aromáticas y especias
Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles
Un vino para cada plato. Un plato para cada vino
Ejemplos de menús maridados y comentados