



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Cata de Ginebra

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso de Experto en Cata de Ginebra ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que «Un gin-tonic, por favor» es, probablemente, una de las frases más repetidas en los bares en los últimos tiempos. Y es que la ginebra se ha convertido en la mejor pareja baile en las noches gracias a los cócteles. Con este curso de Experto en Cata de Ginebra el alumno obtendrá una formación para que conozca la invención, procedencia y evolución a través de la historia de este destilado, así como su materia prima esencial y otras no menos importantes para su fabricación. Del mismo modo, que identifique las distintas elaboraciones y tipologías existentes de ginebra, y la reinención de la misma.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN. HISTORIA DE LA GINEBRA

1. El origen de la ginebra
2. Mitos y realidades de los beneficios de la ginebra para la salud
3. Consumo de la ginebra

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USOS DE LA GINEBRA EN COCTELERÍA Y COCINA

1. Origen de la coctelería
2. Uso de la ginebra durante la elaboración de cócteles
3. Uso de la ginebra en cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata
2. - Principales parámetros básicos
3. La metodología del análisis sensorial de vinos
4. - Las fases de la cata
5. - Las herramientas de la cata
6. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles
7. Los resultados de la cata
8. - Reseña organoléptica sintética
9. - El ciclo de vida de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Bebidas espirituosas
2. Normativa durante la producción de bebidas espirituosas
3. Elaboración de bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas
2. - De catas en ferias y presentaciones
3. - De catas en cursos

4. - De catas en presentaciones de productos
5. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas
6. - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora
7. - Mención geográfica y proceso de elaboración
8. - Distribuidores y precio
9. - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados
10. Información de revistas, guías y prensa especializada
11. - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas
2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos
3. - Cata de aguardientes de vino, brandies y orujos
4. Cata de aguardientes de frutas
5. Cata de aguardientes procedentes de cereales
6. - Cata de aguardientes de cereales y whiskies
7. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar
8. - Cata de rones y cachazas
9. Cata de otras bebidas espirituosas
10. Cata de licores y cremas
11. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas
12. Los resultados de la cata
13. - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es