

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Técnico Profesional en Enología y Maridaje

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

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

OBJETIVOS

La gastronomía es un aspecto importante de la cultura de una región. A través de este curso el alumnado podrá mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector, así como contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos aplicando las técnicas que permitan aplicar un adecuado maridaje entre los alimentos y los vinos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

1. Introducción
2. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
3. La gastronomía española
4. Platos significativos de la gastronomía nacional
5. Gastronomía internacional
6. Platos significativos de la gastronomía internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Dieta equilibrada
3. Cocina creativa
4. Cocina de autor

MÓDULO 2. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA

1. Historia del vino
2. Historia de la viticultura
3. Botánica de la vid
4. Geografía vitícola y sistemas vitícolas
5. Material vegetal
6. Anatomía y morfología de la vid
7. Ecología vitícola: clima y suelo
8. Técnicas de cultivo
9. Entomología de la vid
10. Enfermedades de la vid
11. Viticultura en regiones secas mediterráneas
12. Control de calidad en viticultura
13. Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

1. Físico-química de mostos y vinos. Composición
2. Microbiología Enológica
3. Control de calidad de mostos y vinos
4. Enotecnia
5. Elaboración y crianza del vino
6. Ingeniería Enológica
7. Control del proceso de elaboración de vinos y mostos
8. Análisis sensorial y cata
9. Técnicas de bodega
10. Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS

1. Introducción
2. Regulación de las profesiones
3. Procedimiento para la habilitación
4. Prácticas enológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

1. Economía y Política del vino
2. Gestión económica y administrativa de empresas vitivinícolas
3. Entidades asociativas
4. Registros que deben llevarse en el sector vitivinícola
5. Seguros vitivinícolas
6. Legislación
7. Comercialización y marketing del vino

8. Mercados y estrategias empresariales
9. Habilidades sociales relacionadas con la comercialización en vitivinicultura

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOLOGÍA DE VINOS

1. Introducción
2. Tipos de vino y características principales
3. Las Denominaciones de Origen. El INDO
4. Vinos de mesa y vinos especiales
5. Características de los vinos tranquilos
6. Vinos de crianza
7. Cava y Champagne

MÓDULO 3. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos
4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FASES DE LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal

7. Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino
2. Temperatura del vino para la cata
3. Orden de la presentación
4. Fichas de cata: estructura y contenido
5. Puntuación de las fichas de cata
6. Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
5. La recepción de los vinos
6. Sistema de almacenamiento de vinos
7. La bodega
8. La bodeguilla o cava del día
9. La conservación del vino
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
11. Métodos de rotación de vinos
12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

MÓDULO 4. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

1. Introducción
2. Tipos de servicio
3. Normas generales de servicio
4. Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino
5. Abertura de botellas de vino
6. La decantación: objetivo y técnica
7. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARTAS DE VINOS

1. Introducción
2. La confección de una carta de vinos
3. Normas básicas para la confección de una carta de vinos
4. Composición, características y categorías de cartas de vinos
5. Ejemplificación de los criterios a seguir en la elaboración de la carta de vinos
6. Diseño gráfico de cartas de vinos
7. Política de precios
8. La rotación de vinos en la carta
9. Las sugerencias de vinos

MÓDULO 5. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

1. Vino y gastronomía
2. Introducción al maridaje
3. Definición de maridaje y su importancia
4. Reglas básicas del maridaje
5. Armonización de los vinos

6. Maridaje de vinos y aperitivos
7. Maridaje de entradas y vinos
8. Maridaje de vinos y ensaladas
9. Maridaje de vinos y pescados
10. Maridaje de vinos y pescados
11. Maridaje de vinos y carnes
12. Maridaje de vinos y pastas
13. Maridaje de vinos y quesos
14. Maridaje de vinos y foie gras
15. Maridaje de vinos y setas
16. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción
2. Alianzas clásicas de vinos
3. Los sentidos y el maridaje
4. La cocina y el vino
5. Enemigos del maridaje



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