

# ENOLOGÍA PARA COCINEROS

SKU: EVOL-5044-VTP-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#), [Sumillería](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 80

Créditos ECTS 0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

## Enología para Cocineros

### Objetivos

- En nuestro emocionante curso online de enología para cocineros, los participantes descubrirán cómo el maridaje perfecto puede elevar sus creaciones culinarias a un nivel completamente nuevo. Aprenderán a seleccionar vinos que complementen y realcen los sabores de sus platos, creando experiencias gastronómicas inolvidables. Además, explorarán técnicas de degustación y maridaje, permitiéndoles sorprender a sus comensales con combinaciones exquisitas y armoniosas. ¡Prepárate para llevar tus habilidades culinarias al siguiente nivel con nuestro curso de enología para cocineros!
- 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

#### UD1. Historia del Vino.

1.1. Orígenes.

1.2. Época Clásica.



1.3. Edad Media.

1.4. Siglo XIX.

1.5. Siglo XX.

## **UD2. La Uva.**

2.1. Introducción.

2.2. Sus Componentes.

2.3. Variedades.

2.4. Cultivo.

## **UD3. Elaboración y Crianza.**

3.1. Vinificación y Fermentación.

3.2. Vinos Blancos.

3.3. Vinos Tintos.

3.4. Vinos Rosados y Claretos.

3.5. Vinos Licorosos.

3.6. Vinos Espumosos.

3.7. Licores.

3.8. Crianza.

## **UD4. Características Químicas y Organolépticas.**

4.1. Composición del Vino.

4.2. Colores.

4.3. Aromas.

4.4. Sabores.



**UD5. La Cata.**

- 5.1. Definición y Objetivos.
- 5.2. Tipos de Cata.
- 5.3. Mecanismos Neurofisiológicos.
- 5.4. La Ceremonia.
- 5.5. Vocabulario.

**UD6. Maridaje.**

- 6.1. Definición.
- 6.2. El Vino en la Cocina.
- 6.3. Tradición.
- 6.4. Contraste o Afinidad.
- 6.5. Nuevas Tendencias.



**UD7. 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.

**UD8. Otros Conocimientos Útiles.**

- 8.1. Nutrición y Dietética.
- 8.2. Cocina Creativa.
- 8.3. Nuevas Materias Primas.



#### 8.4. Idiomas.

#### 8.5. Los Servicios.

El curso online de enología para cocineros es una oportunidad única para adquirir conocimientos especializados sobre el mundo del vino y su maridaje con la gastronomía. Este programa está diseñado específicamente para cocineros y profesionales de la gastronomía que están diseñados para mejorar su habilitación y habilidades en el campo de la enología.

Durante el curso, los participantes aprenderán sobre las diferentes variedades de uva, vinícolas regionales, procesos de elaboración del vino, técnicas de cata y maridaje con platos culinarios. Esto también incluye temas como la conservación y servicio del vino, la selección de una variedad de vinos para el tipo de comida y la creación de experiencias gastronómicas únicas con pasión por el maridaje.

Esto es ideal para chefs que desean mejorar su experiencia en el mundo del vino y ofrecer una experiencia gastronómica completa a sus clientes. Esta es una excelente oportunidad para que puedas diferenciar el mercado laboral y el equipo experto en marítima y enología. ¡No pierdas la oportunidad de potenciar tu carrera culinaria con nuestro curso online de enología para cocineros! ¡Inscríbete ahora y comienza a explorar el apasionante mundo del vino desde una perspectiva culinaria!

Creemos que te puede interesar este curso: [Enología: vinos, aguardientes y licores](#)

O este otro: [Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

