

# ENOLOGÍA Y MARIDAJE

100  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

---

Enología y Maridaje

## OBJETIVOS

---

- Recetario de Cocina Nacional, Internacional y Cocina Creativa.
- En este manual se conocerá los diversos tipos de cocina, como pueden ser la cocina nacional e internacional, la cocina creativa y la cocina de autor y a su vez se pretende descubrir la variedad de elementos que se pueden encontrar dentro de ellas.
- Iniciación a la cata de vinos.
- Adquirir conocimiento de las principales formas de crianza y maduración de los vinos. Conocer la metodología de la cata de vinos. Conocer los sentidos que forman parte de la cata de un vino. Saber reconocer un vino por su color, su olor y su sabor. Conocer el proceso de preparación de vino para la cata. Aprender a conservar un vino.
- Maridaje, enología y cata de vinos. 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

---

UNIDAD 1: RECETARIO DE COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y COCINA CREATIVA:  
La cocina española - Cocina internacional - Cocina creativa - La cocina de autor

UNIDAD 2: INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS: La Enología y la Cata - La percepción a través de los sentidos - Orden de la cata - La percepción - La fase visual - La fase olfativa - La vía retronasal y la fase gustativa - Preparación del vino para la cata - El vino en casa, su conservación - La gastronomía y el vino

UNIDAD 3: MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS: I Parte Enología, Cata y Maridaje - II Parte Alianzas, Maridajes y Menús