



## FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

**SECTOR:** Hostelería

### MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

**MODALIDAD:** Distancia

**DURACIÓN:** 100

**CONTENIDO:**

- La cocina española
- Cocina internacional
- Cocina creativa
- La cocina de autor
- 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
- Enología, Cata y Maridaje
- Alianzas, Maridajes y Menús



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO  
900 - 102 - 168



info@albant.net