CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS- SENA

ALFONSO TIBOCHA SACRISTAN

- Instructor de Alimentos y Bebidas
- Correo electrónico: atibocha6@misena.edu.co
- Contacto: 3112376848
- Bogotá 2023

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ENOLOGÍA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS.

CURSO COMPLEMENTARIO DE 60 HORAS VIRTUAL



Horarios: miércoles, jueves y viernes partir del miércoles 17 de abril hasta el viernes 17 de mayo de 2024 de 9:00 -11:00 am con dos horas mas de aprendizaje autónomo

Inscribirse genera compromiso de cumplimiento.

Alfonso Tibocha Sacristán

Instructor, Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos.

Regional SENA Distrito Capital

- Requisitos:
- Ser mayor de 14 años
- Estar registrado en senasofiaplus.edu.co
- No haber realizado este curso en otro centro.
- Enviar PDF con el documento de identidad por ambas caras al correo atibocha@sena.edu.co es requisito indispensable para quedar registrado
- Inscribirse en el Excel compartido cupos limitados

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ENOLOGÍA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS

- Información del curso:
- Duración: 60 Horas
- Sesiones: 15 de 4 horas cada una
- Dos horas diarias en video llamada y dos horas de trabajo de investigación.
- 2 Talleres programados en las sesiones 10 y 15
- Evidencias: En los talleres debe quedar evidencia de cada preparación, enviar fotografía del plato elaborado, paso a paso de la preparación y maridaje correspondiente, ficha de cata.
- Grupos de trabajo máximo 3 personas, para talleres.
- Chat: se creo un chat solo para recibir invitación a cada sesión por el link y novedades ocasionales, con participación única del instructor.
- Inscripción en sofiaplus vigente y envió de cedula en pdf con la primera evidencia al WhatsApp personal.

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

- **1a SESIÓN**

- Contenidos temáticos de las sesiones con programa a desarrollar
- temas importantes de enología
- En cada sesión se expone sobre un país en especial teniendo en cuenta:

- El mapa vitivinícola
- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales

VINOS TROPICALES

- **2ª SESIÓN**
- LA UVA:
- Partes de la planta
- La uva y sus partes
- Principales enfermedades de la vid
- El mapa vitivinícola del trópico

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

PERÚ

- 2a SESIÓN

- Ciclo vegetativo anual de la vid
- La historia del vino del nuevo mundo
- mapa vitivinícola del Perú

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales.

CHILE

- **3ª SESIÓN**

- Historia del vino
- Origen
- Que es el vino
- La filoxera vastatris
- La cepa de la uva perdida
- Mapa vitivinícola de chile

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales

ARGENTINA

- **4a SESIÓN**
- Mapa vitivinícola del mundo
- El terroir:
- Clima
- Suelo
- cepa
- mapa vitivinícola de Argentina

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

ESTADOS UNIDOS

- **5a SESIÓN**

- Los vinos del mundo
- El viejo mundo
- El nuevo mundo
- mapa vitivinícola de estados unidos

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales.

MARRUECOS Y SUDAFRÍCA

- **6a SESIÓN**

- Variedades de uva
- Cepas blancas
- Cepas tintas
- mapa vitivinícola de Marruecos y Sudáfrica

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

ALEMANIA Y PORTUGAL

- 7a SESIÓN
- el papel del sommelier
- Asesoría confiable
- El oporto, procesos de vinificación
- Denominaciones de origen

- mapas vitivinícolas de Alemania y Portugal

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales.

OCEANIA

- 9ª SESIÓN

- Denominación de origen y sus cepas
- Claves de la degustación de vinos
- Como leer las etiquetas
- Mitos y verdades de los vinos
- mapa vitivinícola de Australia y Nueva Zelanda

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

PRIMER TALLER

10ª **SESIÓN**

MISE EN PLACE TALLER # 1

Bife chorizo

- 1 lomo ancho- chatas 300 grs
- Sal parrilla- pimienta, aceite

- Papa rustica al romero :
- 1 libra Papa sabanera
- 50 c/c Aceite de olivas
- 2 dientes Ajo
- 1 atado pequeño de romero

Salsa chimichurri argentina

- 300 c/c Aceite de olivas (vegetal)
- 100 c/c Vinagre balsámico (blanco)
- 1 Cebollas cabezona blanca mediana
- 1 chile o salsa de ají
- 1 Pimentón verde mediano
- 50 Perejil crespo o liso
- 2 dientes de Ajo
- Orégano
- 2 limones
- Sal y pimienta

GRECIA

- 11a SESIÓN

- Las nuevas tendencias de la presentación de los vinos.
- Variedades de corcho.
- mapa vitivinícola de Grecia
- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales.

ITALIA

- **12ª SESIÓN**

- Clasificación de los vinos según su estilo
- 1 - Clasificación general:
- 2- clasificación por edad
- 3- Clasificación por grado de dulzor
- mapa vitivinícola de Italia

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales

ESPAÑA

- 13a SESIÓN

- El jerez
- El venenciador
- El cava
- Denominaciones de origen del jamón
- mapa vitivinícola de España

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino
- cepas representativas
- maridajes ideales.

FRANCIA

- 14a SESIÓN

- Denominación de origen Controlada
- mapa vitivinícola de Francia
- Procesos de vinificación en espumosos
- Marcas de champañas

- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

SEGUNDO TALLER

15ª SESIÓN

MISE EN PLACE TALLER # 2 ITALIA

CAPRESE

- 3 tomates grandes
- 2 bolas de mozzarella
- 1 manojo de albahaca fresca
- 1 puñado de aceitunas negras (opcional)
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal

SANGIOVESSE-MERLOT-CARMENÉRE



PASTA Y VINO

- 1 libra Pasta penne- spaguettis
- 2 Huevos
- 1 libra Crema de leche
- 200 gramos Tocineta
- 100 gramos Queso parmesano
- 150 c c Aceite de olivas
- Sal y pimienta al gusto
- Orégano

- También puedes probar con un Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris o Merlot, todas ellas unas grandes elecciones de vinos para acompañar.