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 2024

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE 60 HORAS



Horarios: de lunes a viernes partir del lunes 29 de julio hasta el miércoles 28 de agosto de 2024 de 6:00 -10:00 PM en cada sesión

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 documento de identidad por ambas caras al WhatsApp 3112376848 es requisito indispensable para quedar registrado

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ENOLOGÍA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS

- Información del curso:
- Duración: 60 Horas
- Sesiones: 15 de 4 horas cada una
- 1 taller programado en la ultima sesión 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 6 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

- **7ª SESIÓN**

- el papel del sommelier
- Fundamentos de maridaje
- mapa vitivinícola de Alemania
- ruta del vino

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

AUSTRALIA

- **8ª SESIÓN**

- Denominación de origen y sus cepas
- Claves de la degustación de vinos
- mapa vitivinícola de Australia

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

NUEVA ZELANDA

- **9ª SESIÓN**

- Como leer las etiquetas de los vinos del viejo mundo
- Del nuevo mundo
- mapa vitivinícola de Nueva Zelanda
- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas
- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

PORTUGAL

- **10ª SESIÓN**
- El oporto
- Procesos de vinificación
- Denominación de origen
- mapa vitivinícola de Portugal
- las regiones mas representativas de cultivo de uva y sus bodegas

- tradiciones culturales y gastronómicas
- ruta del vino,
- cepas representativas
- maridajes ideales.

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.

CATA DE VINOS Y TABLA DE QUESOS

- Vinos blancos los ríos chardonnay (3)
- Vinos tintos los ríos malbec (3)
- Quesos:
- Queso maduro ???
- Campesino en bloque 2 libra
- Queso tipo mozzarella bloque 2 libra
- Sobre con jamón embuchado, salami, peperoni (4)
- Jamón serrano 4 sobres
- Jamón ahumado 2 libra tajado

Frutas: uvas verdes 1 !/2

- Uvas rojas 1 ½ libra
- Uvas negras 3 bandejas
- Fresas pequeñas rojas 1 ½ libra
- Uchuvas 1 canasta
- Aceitunas negras y verdes
- Pan baguette 6
- Palillos 1 caja

Cantidades para 20 personas

TALLER DE CIERRE

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.

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

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**