



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 5

LA GASTRONOMÍA





SABORES
QUE SE
COMPLEMENTAN

MICROFORMACIÓN 5

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo explora la rica gastronomía gaditana, centrándose en la importancia del vino y el vinagre en la cocina local. A través de sesiones teóricas y prácticas, se exponen los diferentes tipos de vinos de Jerez, como la Manzanilla y el Fino, así como su maridaje con platos tradicionales. También se aborda el arte de disfrutar estos vinos en tabancos, enfatizando la experiencia cultural y social que los rodea.

DURACIÓN

7,5 horas

OBJETIVO GENERAL

Conocer y maridar adecuadamente con al menos cinco tipos de vinos y vinagres de Jerez platos típicos de la gastronomía gaditana, demostrando un conocimiento práctico sobre su uso en la cocina y su cultura gastronómica.

Índice de contenidos

05

La gastronomía

5.1 La gastronomía gaditana

5.2 El vino y el vinagre en la cocina

5.3 En perfecto maridaje

5.3.1 Manzanilla

5.3.2 Fino

5.3.3 Amontillado

5.3.4 Oloroso

5.3.5 Cream

5.3.6 Pedro Ximénez

5.3.7 Vinagre de Jerez

5.3.8 Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

5.4 El arte de disfrutarlos

5.5 Los tabancos

5.6 Ideas clave

