

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

MARIDAJE PLATO-VINO Y GESTIÓN DE BODEGA Y DESTILADOS



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Explica el concepto de maridaje, sus tipos y variedades; y los aspectos específicos de las bodegas y los modelos de gestión.

DESTINATARIOS

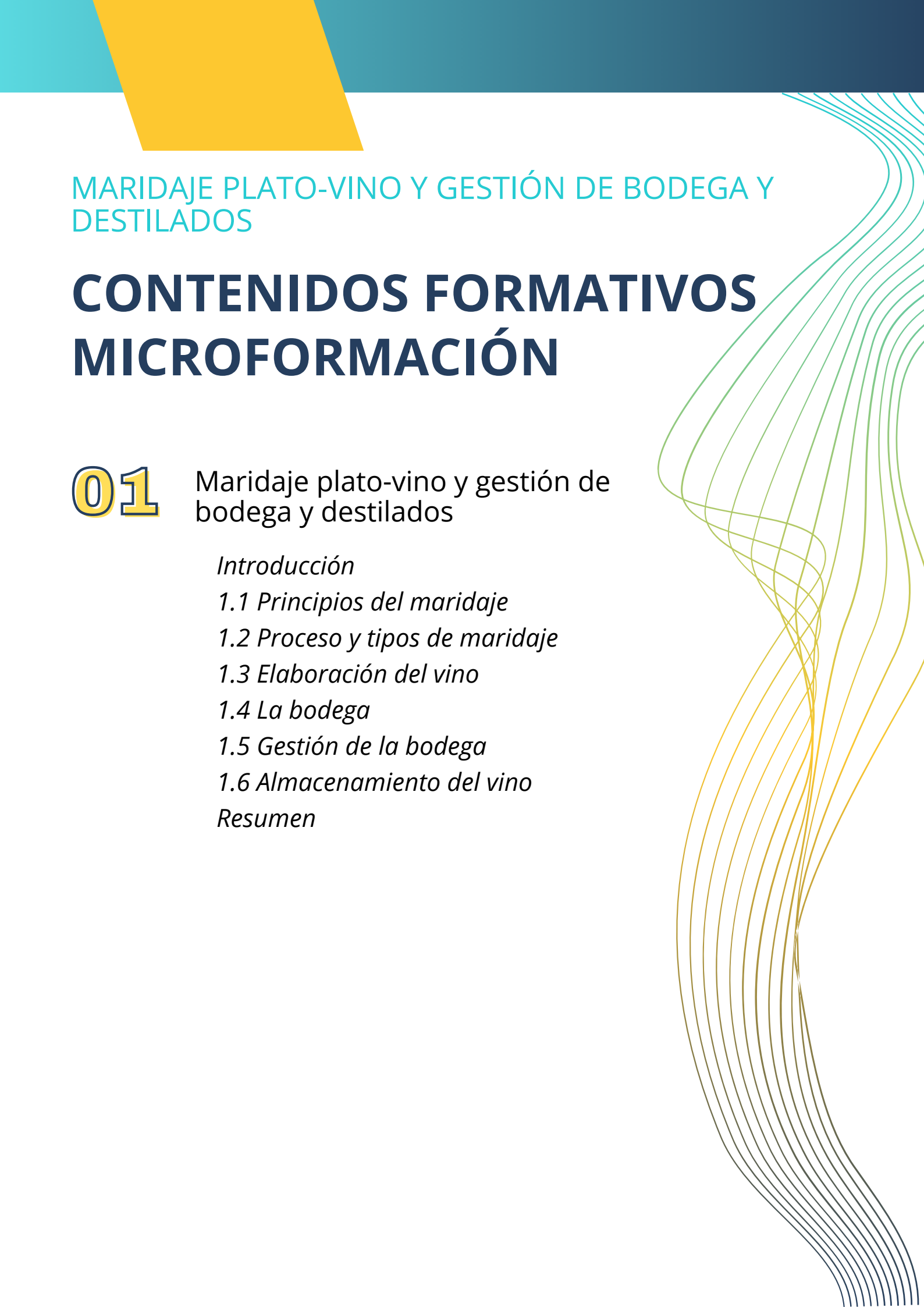
Trabajadores de cocina en restaurantes, bares cafetería y caterings.

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

Gestionar el control de procesos en bodega, identificar condiciones y reconocer la oferta en el mercado. Diseñar oferta de maridajes y catas sabiendo analizar y justificar sus componentes y características.



MARIDAJE PLATO-VINO Y GESTIÓN DE BODEGA Y
DESTILADOS

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Maridaje plato-vino y gestión de bodega y destilados

Introducción

1.1 Principios del maridaje

1.2 Proceso y tipos de maridaje

1.3 Elaboración del vino

1.4 La bodega

1.5 Gestión de la bodega

1.6 Almacenamiento del vino

Resumen

