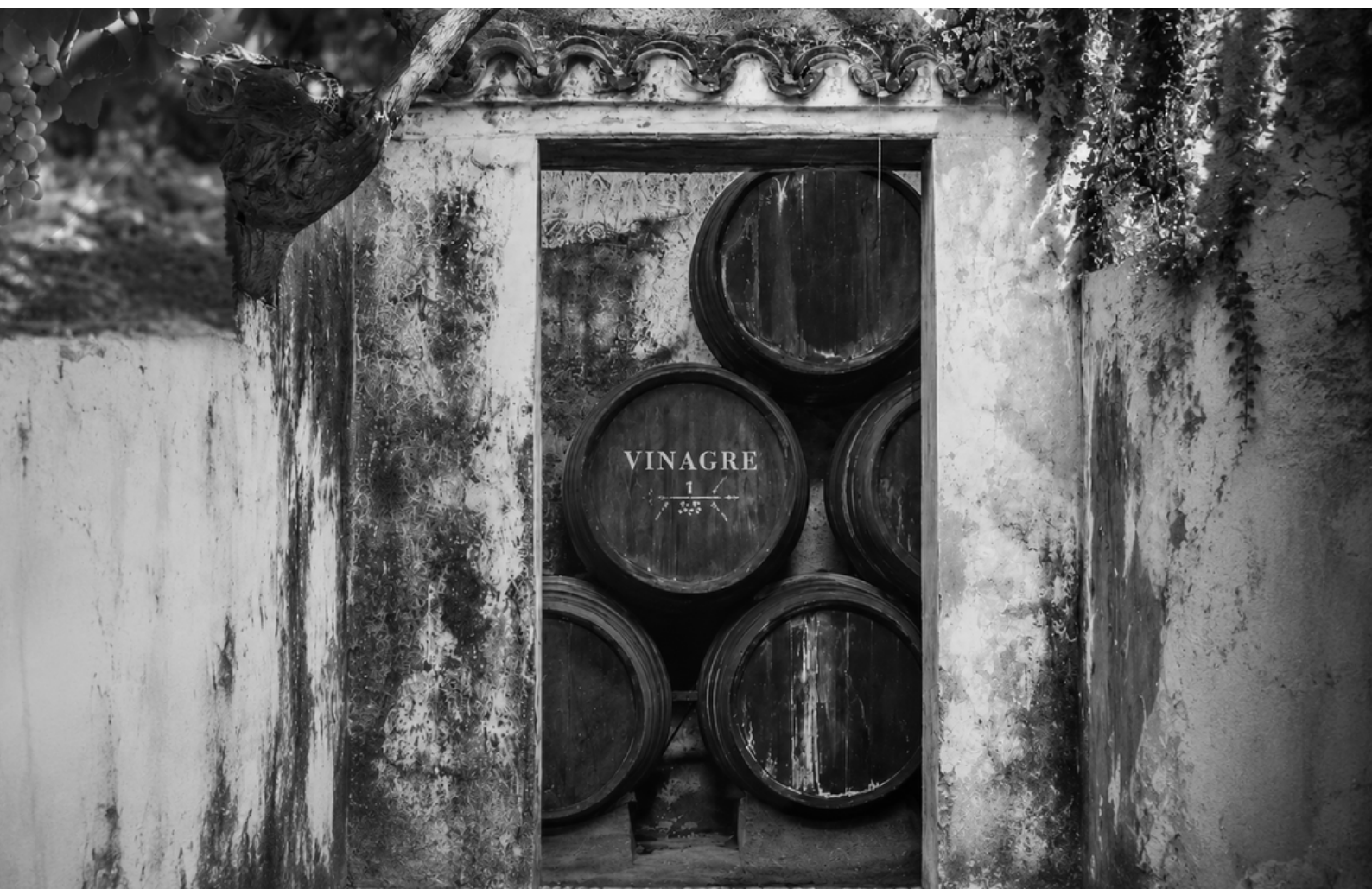


GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 5

EL ENVEJECIMIENTO





EL SABOR

QUE NACE DEL

TIEMPO

MICROFORMACIÓN 5

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo trata sobre los conceptos fundamentales del vinagre de Jerez, explorando el papel de las bodegas y de las botas en su elaboración. Se detalla el sistema de criaderas y soleras, el proceso de preparación final, y se estudia cómo se determina la edad y calidad del vinagre.

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Identificar y comprender los elementos clave del proceso de elaboración del vinagre de Jerez, incluyendo su sistema de crianzas y soleras y la preparación final del producto.

Índice de contenidos

05

El envejecimiento

5.1 Materia prima

5.2 Las bodegas

5.3 Las botas

5.4 Sistema de criaderas y soleras

5.4.1 Fenómenos del sistema de criaderas y soleras

5.5 Preparación final

5.6 La edad del vinagre de Jerez

5.7 Ideas claves

