

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 1

INTRODUCCIÓN A LA DOP VINAGRE DE JEREZ





CONOCER

PARA APRECIAR: DESCUBRE
EL VINAGRE DE JEREZ

MICROFORMACIÓN 1

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo aporta una visión integral sobre el vinagre de Jerez, abordando su definición, métodos de elaboración y fases de producción, incluyendo la fermentación alcohólica, la acetificación y el envejecimiento. Además, se exploran apuntes históricos y usos tradicionales del vinagre en Europa, desde la antigüedad hasta el Renacimiento, incluyendo contribuciones científicas clave como el método de Orleans de Louis Pasteur y el método Schuetzenbach.

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Describir detalladamente el proceso de elaboración del vinagre y su evolución histórica, haciendo énfasis en el vinagre de Jerez.

Índice de contenidos

01

Introducción

1.1 ¿Qué es el vinagre?

1.2 ¿Cómo se elabora?

1.3 Apuntes históricos

1.4 ¿Qué es el vinagre de Jerez?

1.5 Ideas clave

