

**PROGRAMA DEL CURSO DE CAPACITACION “CATA Y MARIDAJE”,
PROYECTO ENOTURISMO DEL VINO DEL DESIERTO**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Nombre de la Actividad	: Cata y Maridaje
Cantidad de horas	: 16 horas
Profesor	: Natalia Fernández- Ricardo Pizarro- Víctor Muñoz

2. FUNDAMENTACIÓN TÉCNICA:

Este curso, busca aportar al perfeccionamiento del capital humano local, específicamente de personal de servicios y atención de clientes de los restaurantes, con la finalidad de mejorar la calidad de la oferta gastronómica y posibilitar su ajuste con una propuesta adecuada de maridaje con diferentes vinos de cepas nacionales y la incorporación de los Vinos del Desierto, producidos con uvas de plantas adaptadas a condiciones extremas en el desierto más árido del mundo, en la Pampa del Tamarugal.

3. REQUISITOS DEL CURSO:

Podrán asistir a este curso el personal de servicios y atención de público de los restaurantes.

4. POBLACION OBJETIVO:

Personal de servicios y atención de clientes de los restaurantes.

5. OBJETIVO GENERAL:

Que los asistentes a la actividad manejen las técnicas y herramientas para maridar y armonizar vinos y alimentos, potenciar y resaltar las cualidades organolépticas de ambos productos con el fin de asesorar a los clientes de los restaurantes a vivir una experiencia gastronómica completa e integral, mejorando la calidad de la oferta de servicio.

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Aplicar técnicas correctas de análisis sensorial del vino
2. Caracterizar los aromas de cepas específicas
3. Diferenciar los tipos de vinos y algunos defectos basándose en su apreciación sensorial
4. Asociar las condiciones ambientales a las características del vino
5. Manejar el protocolo y servicio del vino
6. Manejar los aspectos físicos y químicos básicos para maridar y complementar vinos y preparaciones o platos
7. Determinar la incidencia cultural en el maridaje según la región o punto geográfico (costumbres y tradiciones)
8. Analizar las normas básicas de combinación de alimentos y vinos
9. Conocer el protocolo y servicio del maridaje
10. Internalizar los conceptos mediante ejercicios prácticos de cata y maridaje

7. METODOLOGÍA:

Para la parte teórica se considera la realización de clases on-line.

Para el componente práctico se considera la realización de talleres sobre (sujeto a factibilidad sanitaria):

- Análisis sensorial
- Características aromáticas de los vinos
- Maridaje de carnes, quesos, vegetales, setas y repostería
- Crear un menú de 5 tiempos y maridaje

8. CONTENIDOS:

- 1. Cata**
 - 1.1. Introducción e historia de la cata**
 - 1.2. ¿Qué es la cata y qué abarca?**
 - 1.3. Cata de Vinos**
- 2. Análisis sensorial**
 - 2.1. Vista**
 - 2.2. Olfato**
 - 2.3. Gusto**
 - 2.4. Características a apreciar en el vino.**
 - 2.5. Taller de aromas.**
 - 2.6. Técnica de Cata.**
- 3. Características Aromáticas**
 - 3.1. Tipos de Aromas**
 - 3.2. Aromas de la cepa**
 - 3.3. Aromas que aporta la madera.**

3.4. CATA Cepas tradicionales

4. El Vino

4.1. Qué se considera un vino con cuerpo, qué es astringencia, retrogusto, etc.

4.2. Tipos de Vinos y sus características.

4.3. Asociación clima, suelo, cuidados, etc. a las características de los vinos.

4.4. Cepas alrededor del mundo, vinos especiales y sus características.

4.5. Cepas que se producen en Chile y sus características aromáticas.

4.6. Vinos especiales en Chile (D.O y otros)

4.7. CATA Licorosos

5. Protocolo y Servicio de Vinos.

5.1. Diferencias entre copas y temperatura que se debe servir el vino.

5.2. Protocolo y servicio de vinos.

5.3. Glosario Inglés/español.

5.4. CATA Vino del Desierto

6. Maridaje

6.1. Introducción e historia del maridaje tradicional

6.2. ¿Qué es el maridaje? Como armonizamos correctamente platos y vinos?

6.3. Productos iconos del maridaje y combinaciones en armonía (quesos maduros y vinos tintos intensos, setas y vinos blancos frutosos y otros)

6.4. Técnica de maridaje

6.5. Normas imprescindibles en la combinación de alimentos y vinos

6.6. Tipos de alimentos y su mejor complemento con relación a sus características

6.7. Costumbres y cultura gastronómica y de maridaje en las distintas regiones y países

6.8. Muestra de maridaje en los distintos continentes

6.9. Maridaje según nuestra geografía y productos en Chile

6.10. Menú por tiempos

9. REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Este curso considera evaluaciones teóricas y prácticas.

La escala de evaluación es de 1,0 a 7,0; siendo la nota promedio mínima de aprobación 4,0 (cuatro coma cero). Asistencia mínima de un 75% de las clases.

10. OTRAS ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO:

El curso será desarrollado en salas de clases de la Universidad Arturo Prat y/o en dependencias de los restaurantes.

11. VALOR DE LA ACTIVIDAD:

\$ 320.000

12. BIBLIOGRAFIA DE APOYO DE LA ACTIVIDAD:

Benavent, A.; Aleixandre, J. 2012. Conocimiento del vino: cata y degustación. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, España. 140 p.

Gil, M. 2004. Platos y vinos: el difícil arte del maridaje. Alianza Editorial. 344 p.

Hills, P. 2004. Degustar el Vino. Editorial Albatros, Argentina. 191 p.

Ramos, B. 2006. Maridaje, vinos y comidas. Editorial Imaginador. 96 p.

V.A, 2013. 100 Vinos para descubrir los valles de Chile. Escuela de Sommeliers de Chile, Chile. 60 p.

Vaccarini, G. 2010. Manual Cata de Vinos. Tikal Ediciones, España. 267 p.

Vaquero, J. 2013. Servicio de Vinos. Editorial CEP, España. 73 p.