

FICHA ACADÉMICA		
NOMBRE DEL PROGRAMA CATA DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ESPUMOSOS	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN 2024	

- **PRESENTACIÓN:**

Vive la experiencia de una cata mixta de vinos, aprendiendo sus diferencias y singularidades, conocimiento su historia y ampliando tus conocimientos sobre estas deliciosas bebidas.

El orden será el siguiente:

Vino Espumoso: Comienza la cata con el vino espumoso. Esto prepara el paladar con sus burbujas y acidez, lo que hace ideal para iniciar.

Vino blanco: Sigue con el vino blanco. Suelen tener una acidez refrescante y pueden limpiar el paladar después del espumoso, facilitando la transición.

Vino tinto: Finaliza con el vino tinto. Los tintos suelen ser más robustos y complejos, por lo que es mejor dejarlos para el final, ya que pueden dominar los sabores de los vinos anteriores.

- **OBJETIVO GENERAL:**

Aplicar la cata y maridaje de estos vinos como una herramienta para distinguir sabores y poder guiar a otros en este conocimiento. Entender mejor esta bebida según su elaboración para mejorar su disfrute, crear cadenas de sabores para construir los mejores maridajes y poder armar toda una cata de vinos con sus maridajes para reuniones sociales.

3. PERFIL OCUPACIONAL (SI APLICA):

N/A

4. DIRIGIDO A:

A todos los afiliados cotizantes y beneficiarios a la caja de compensación

5. GRUPO MÁXIMO DE PERSONAS:

20

6. ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS:

Componente teórico

Cata de vinos blancos

Maridaje con distintos alimentos

7. DURACIÓN:

4 horas

8. METODOLOGÍA:

El desarrollo de la clase es totalmente práctico, los asistentes participan en conjunto en la elaboración de las recetas propuestas en el contenido apoyando en diferentes fases de la elaboración al chef y al final de la clase degustan una muestra de las preparaciones entre los asistentes; durante el transcurso de la clase el docente-facilitador les proporciona la información teórica sobre el tema y les permite participar, cada persona ayuda en el proceso y al final entre todos preparan el plato.

FICHA ACADÉMICA		
NOMBRE DEL PROGRAMA CATA DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ESPUMOSOS	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN 2024	

9. PRERREQUISITOS (SI APLICA):

No se requiere algún tipo de conocimiento o prerrequisito.

10. EVALUACIÓN (SI APLICA):

N/A

11. CERTIFICACIÓN:

N/A

12. INGREDIENTES Y/O MATERIALES:

- Vino Blanco Chardonnay 3 onzas
- Vino Espumoso Mionetto Prosecco 3 onzas
- Vino Tinto Carménère 3 onzas
- Tabla de quesos

