



ENOLOGÍA Y MARIDAJE

En nuestro curso de Enología y Maridaje descubre cómo clasificar los tres tipos principales de bebidas a base de uva según su elaboración.

Aprende técnicas de cata y maridaje para realzar sabores y brindar experiencias únicas en turismo, gastronomía y hotelería. Domina el arte de combinar vinos con distintos platillos y desarrolla habilidades clave para ofrecer un servicio de alto nivel. Conviértete en un experto capaz de sorprender con armonías perfectas y potenciar el disfrute de cada copa.



DURACIÓN:
48 HORAS
ACADÉMICAS



CERTIFICADO:
DIGITAL



PERFIL DEL ESTUDIANTE

Este curso está dirigido a personas apasionadas por el mundo del vino y la gastronomía, que buscan profundizar en la clasificación, cata y maridaje de bebidas alcohólicas derivadas de la uva. Es perfecto para estudiantes y profesionales de turismo, hotelería y gastronomía, así como para emprendedores que deseen ofrecer experiencias sensoriales únicas en la industria de alimentos y bebidas.



ÁREAS CLAVE DEL CURSO

1

Historia del Pisco, reconoce diferentes maridajes de vinos, piscos y comidas

Explora la historia, elaboración y clasificación de bebidas alcohólicas, con un enfoque especial en el pisco y el vino. Aprende además a reconocer y combinar sus diferentes maridajes con diversos platos.

2

Funciones de cada uno de los participantes en la cadena del vino y pisco, así mismo trabaja en la creación de diferentes maridajes

Descubre las funciones de cada uno de los participantes en el proceso de producción.

3

Historia, clasificación y elaboración de las diferentes bebidas alcohólicas

Identifica los diferentes tipos de maridaje y lleva a la práctica lo aprendido en clase.

CAPACIDADES A DESARROLLAR

✓ Comprender la historia y clasificación del vino y pisco:

Explora el origen, evolución y proceso de elaboración de estas bebidas, diferenciando sus características y tipos.

✓ Analizar el proceso de elaboración de bebidas alcohólicas:

Conoce todo sobre las etapas de producción, desde la selección de la uva hasta la fermentación y envejecimiento.

✓ Identificar los principios del maridaje:

Descubre cómo combinar vinos y piscos con diferentes alimentos para resaltar sabores y crear verdaderas experiencias gastronómicas.

✓ Conocer el rol de los participantes en la cadena del vino y pisco:

Conoce el papel de productores, distribuidores y sommeliers y su aporte en la industria vitivinícola y gastronómica.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000

Ingresa a: **isil.pe**

ISIL