



G

**DIPLOMADO EN COCINA
CON ESPECIALIZACIÓN EN
CATA DE VINOS**





ÍNDICE

1. DIPLOMADO EN COCINA CON ESPECIALIZACIÓN EN CATA DE VINOS

1.1. Cocina Profesional

- 1.1.1. Presentación
- 1.1.2. Objetivos
- 1.1.3. Temario

1.2. Cocina Avanzada

- 1.2.1. Presentación
- 1.2.2. Objetivos
- 1.2.3. Temario

1.3. Cata de Vinos 1: Evaluación Sensorial

- 1.3.1. Presentación
- 1.3.2. Objetivos
- 1.3.3. Temario

1.4. Cata de Vinos 2: La Industria Vitivinícola

- 1.4.1. Presentación
- 1.4.2. Objetivos
- 1.4.3. Temario

2. NUESTROS EXPERTOS

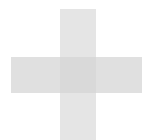
DIPLOMADO ESPECIALIZADOS

TODO BUENA CENA TERMINA CON UNA COPA DE VINO

Si tu objetivo es deleitar a tus invitados con una experiencia gastronómica única, el **Diplomado en Cocina con especialización en Cata de Vinos** es tu mejor opción. Tiene una duración de 12 meses y el programa de estudios está conformado por 4 cursos:


**COCINA
PROFESIONAL**

 **Duración:** 3 meses
 **Horas de estudio:** 60




**COCINA
AVANZADA**

 **Duración:** 3 meses
 **Horas de estudio:** 60




**DIPLOMADO EN
COCINA**

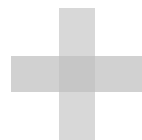
CON ESPECIALIZACIÓN EN

**CATA DE
VINOS**

 **Duración:** 12 meses
 **Horas de estudio:** 240


**CATA DE VINOS 1
EVALUACIÓN
SENSORIAL**

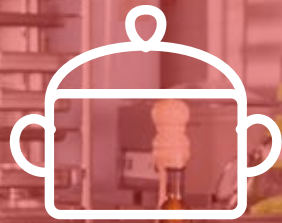
 **Duración:** 3 meses
 **Horas de estudio:** 60




**CATA DE VINOS 2
LA INDUSTRIA
VITIVINÍCOLA**

 **Duración:** 3 meses
 **Horas de estudio:** 60

Al finalizar tus estudios contarás con un amplio abanico de posibilidades para crear asombrosos maridajes entre deliciosas preparaciones de cocina salada y vinos. Serás capaz de elaborar verdaderas obras de arte para acompañar tu vino favorito, al mismo tiempo que tu conocimiento sobre esta emblemática bebida, te permitirá incorporarla como el ingrediente clave de un sinnúmero de recetas.



COCINA PROFESIONAL





1.1.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DE TU COCINA TU TALLER GASTRONÓMICO!

Si siempre has deseado entrar al fascinante mundo de alquimia y creatividad en la cocina, el **curso online en Cocina Profesional** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, aprenderás técnicas de cocina clásica francesa y otras de uso frecuente en alta cocina que te permitirán crear deliciosos platillos.



1.1.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cocina Profesional es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Terminología y procedimientos básicos de sanidad e higiene dentro de la cocina, así como las enfermedades más comunes transmitidas por los alimentos.
- ▶ Nombres, características y usos de diversas herramientas manuales y eléctricas.
- ▶ Características y clasificación de frutas y verduras para su elección y almacenamiento correcto.
- ▶ Cortes básicos, estándar, decorativos y especiales de verduras.
- ▶ Técnicas de pelado, cortado y descorizado de verduras.
- ▶ Métodos de cocción de verduras.
- ▶ Propiedades fisicoquímicas esenciales de la leche y sus derivados.

1.1.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Clases y variedades de quesos.
- ▶ Estructura y composición del huevo, su correcta selección, manejo, almacenamiento y técnicas de cocción.
- ▶ Características y usos de hierbas, especias y diferentes sales del mundo en la cocina.
- ▶ Características, variedades, cortes, métodos de cocción y preparaciones básicas de la papa.
- ▶ Características y usos de cereales y legumbres.
- ▶ Clasificación y métodos de elaboración de fondos.

1.1.3. TEMARIO

COCINA PROFESIONAL



MÓDULO 1 SEGURIDAD Y HERRAMIENTAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Higiene
- 1.2. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)
- 1.3. Contaminación cruzada
- 1.4. Manejo de alimentos
- 1.5. El servicio
- 1.6. Puntos críticos de control (PCC)
- 1.7. Seguridad
- 1.8. Equipos y herramientas
- 1.9. La batería de la cocina
- 1.10. Instrumentos de medición
- 1.11. Seguridad

RECETAS

- ▶ Puré de camote
- ▶ Pollo chino
- ▶ Vegetales en escabeche
- ▶ Crema de tres quesos
- ▶ Estofado de lentejas
- ▶ Pimientos rellenos al vapor

MÓDULO 2 FRUTAS Y VERDURAS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Las frutas
- 2.2. Clasificación según el tipo de maduración
- 2.3. Clasificación según sus características
- 2.4. Las verduras

RECETAS

- ▶ Gazpacho de sandía
- ▶ Hongos portobello rellenos
- ▶ Mango chutney
- ▶ Sopa fría de melón
- ▶ Chop suey de vegetales y res
- ▶ Ensalada caprese

MÓDULO 3
**CORTES Y
PREPARACIÓN
DE VERDURAS**

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. El cuchillo
- 3.2. Pelado y cortes básicos
- 3.3. Cortes estándar y decorativos
- 3.4. Preparación especial de verduras

RECETAS

- ▶Ratatouille
- ▶Crudité, Zanahorias glaseadas
- ▶Tabbouleh
- ▶Portobello con aderezo de ajonjolí
- ▶Verduras asadas en el horno
- ▶Rollo primavera

**PRÁCTICA
INTEGRADORA 1**

LASAÑA DE
VEGETALES

SEMANA 4

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio.

Para ello elaborarás la receta de Lasaña de vegetales, donde recuperarás tus conocimientos sobre sanidad e higiene, manejo del cuchillo; selección y cortes de verduras.

MÓDULO 4 MÉTODOS DE COCCIÓN

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. Principios científicos de la cocción
- 4.2. Cocción con agua
- 4.3. Cocción con aceite/grasa
- 4.2. Cocción con calor seco
- 4.2. Alternativas y nuevas tendencias

RECETAS

- ▶ Pierna de cerdo braseada en salsa de ponche de frutas
- ▶ Puntas de res stroganoff
- ▶ Pintxo de solomillo con cebolla caramelizada
- ▶ Verduras tempura
- ▶ Gulash a la Húngara
- ▶ Spätzle
- ▶ Acelgas braseadas

MÓDULO 5 HUEVOS Y LÁCTEOS

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Lácteos en origen
- 5.2. Leche, crema y derivados
- 5.3. Elección, manejo y conservación de la leche crema y derivados
- 5.4. Huevos
- 5.5. Métodos de cocción en líquido
- 5.6. Métodos de cocción a la sartén y a la plancha
- 5.7. Métodos de cocción al horno

RECETAS

- ▶ Quiche lorraine
- ▶ Huevos revueltos
- ▶ Huevos en cocotte con parmesano
- ▶ Omelette con champiñones
- ▶ Queso fresco con hierbas
- ▶ Fondue vaudoise
- ▶ Ensalada nicoise

MÓDULO 6
**HIERBAS Y
ESPECIAS**

SEMANA 3

TEMAS

- 6.1. Hierbas
- 6.2. Especias
- 6.3. Sales y pimientas
- 6.4. Combinaciones de hierbas y especias

RECETAS

- ▶ Chimichurri
- ▶ Dip de hierbas
- ▶ Lechón horneado a la sangiovana
- ▶ Guayabas rellenas de requesón y hierbas
- ▶ Jitomates a la provenzal

**PRÁCTICA
INTEGRADORA 2**
HUEVOS
BENEDICTINE

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás un delicioso desayuno gourmet Huevos Benedictine, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados a la selección, manejo y uso del huevo, hierbas, especias, leche y sus derivados.

MÓDULO 7 CORTES Y PREPARACIÓN DE PAPAS

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Variedades y cortes específicos de las papas
- 7.2. Métodos de cocción y preparaciones básicas

RECETAS

- ▶ Papas horneadas a los tres quesos
- ▶ Papas dauphinoise
- ▶ Papa rösti
- ▶ Puré de papa
- ▶ Papas fritas
- ▶ Papas Duchesse

MÓDULO 8 CEREALES Y LEGUMBRES

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Cereales y legumbres
- 8.2. Cereales
- 8.3. Legumbres

RECETAS

- ▶ Cassoulete
- ▶ Sopa de habas con nopales
- ▶ Empanadas de pipián “popayán”
- ▶ Polenta con queso de cabra y parmesano
- ▶ Cous cous con frutos secos
- ▶ Frijoles charros

MÓDULO 9 FONDOS

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Método general de fondos
- 9.2. Clasificación y elaboración
- 9.3. Verduras

RECETAS

- ▶ Minestrone
- ▶ Carbonade a la flamenca
- ▶ Fricasé camarón al nolly prat
- ▶ Blanquette de veau à l’ ancienne

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

SOPA RANCHERA

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta de Sopa Ranchera, en la cual recuperarás los conocimientos adquiridos acerca del uso de leguminosas, papas y elaboración de fondos.



COCINA AVANZADA





1.2.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DE CADA PLATILLO UN AUTÉNTICO DELEITE AL PALADAR!

Si siempre has soñado con ofrecer a tus comensales obras de arte, el **Curso online en Cocina Avanzada** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te compartiremos secretos del oficio que te ayudarán a perfeccionar tus técnicas culinarias.



1.2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cocina Avanzada es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Elaborar salsas madres, derivadas y secundarias; así como las más representativas de la cocina mexicana.
- ▶ Técnicas de cocción de arroz y pastas.
- ▶ Clasificación de las sopas.
- ▶ Elaboración de sopas representativas de la cocina mexicana y algunas tradiciones culinarias del mundo.
- ▶ Factores que afectan la calidad de la carne, cortes, métodos de cocción y usos en la cocina.
- ▶ Clasificación de las aves, cortes, técnicas de preparación y métodos de cocción.
- ▶ Factores que influyen en la calidad del pescado, su clasificación, cortes, técnicas de preparación y métodos de cocción.

1.2.2. OBJETIVOS



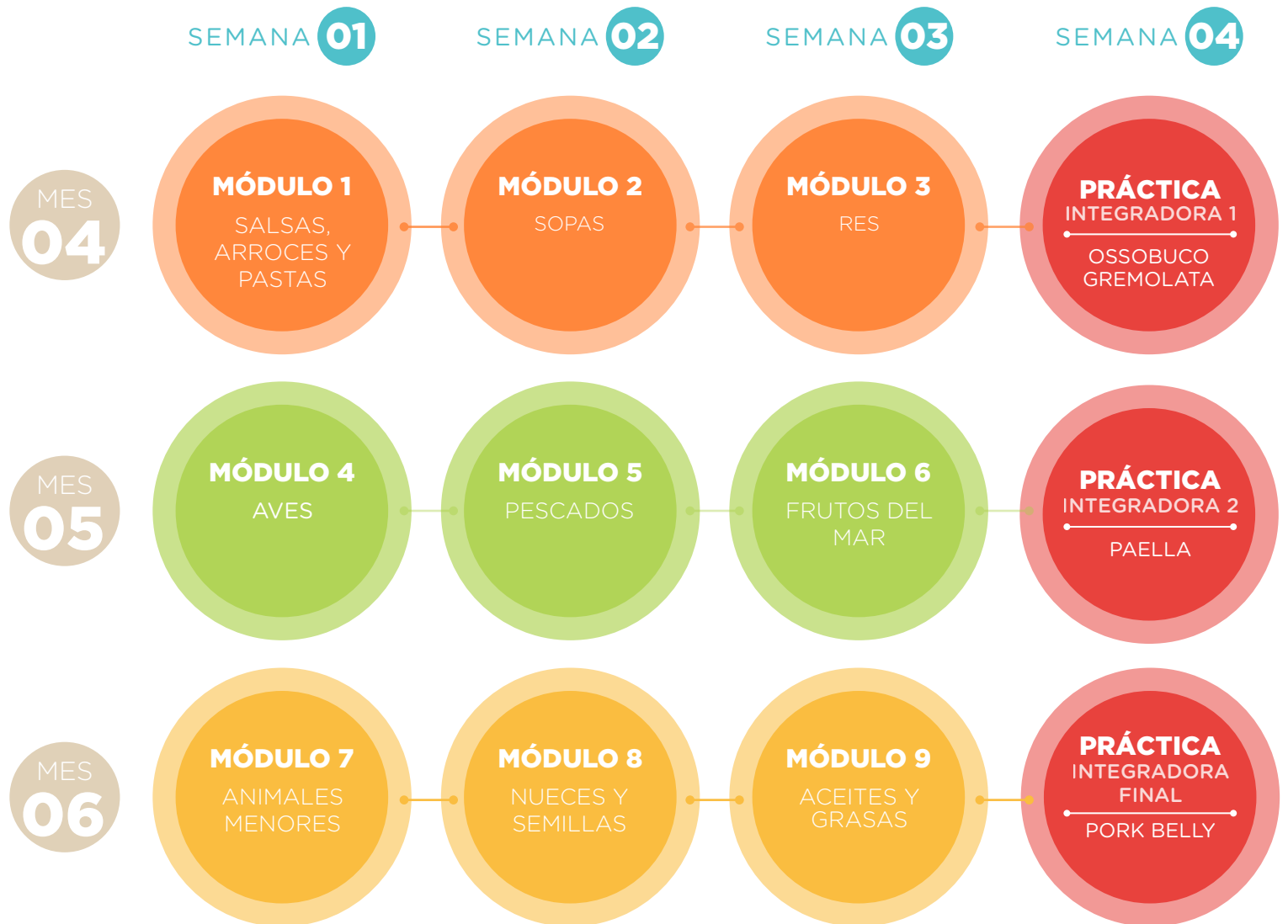
OBJETIVOS



- ▶ Clasificación de las especies de mariscos, técnicas de preparación y métodos de cocción.
- ▶ Factores que afectan la calidad del ganado menor, sus características, clasificación, cortes y métodos de cocción.
- ▶ Características organolépticas y culinarias de las nueces, usos y cualidades dentro de la cocina.
- ▶ Características, propiedades y clasificación de los aceites y grasas de mayor importancia dentro de la gastronomía.

1.2.3. TEMARIO

COCINA AVANZADA



MÓDULO 1 SALSAS, ARROCES Y PASTAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Espesantes y ligazones
- 1.2. Salsas madres
- 1.3. Salsas derivadas
- 1.4. Salsas mexicanas
- 1.5. Arroz: clasificación y manejo
- 1.6. Metodos de cocción del arroz
- 1.7. Pastas: clasificación y manejo
- 1.8. Pasta: elaboración y métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Risotto milanese con espárragos salteados
- ▶ Salsa española, Salsa demiglace
- ▶ Bechamel
- ▶ Mayonesa
- ▶ Salsa holandesa
- ▶ Beurre blanc
- ▶ Salsa italiana
- ▶ Arroz pilaf
- ▶ Salsa mornay
- ▶ Salsa alemana
- ▶ Salsa diablo
- ▶ Salsa choron
- ▶ Ragú a la bolognesa
- ▶ Tus lié
- ▶ Salsa de jitomate cocida
- ▶ Velouté de ave o ternera

MÓDULO 2 SOPAS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Caldos y consomés
- 2.2. Potajes
- 2.3. Sopass

RECETAS

- ▶ Consomé de ave al jerez
- ▶ Velouté de hongos y crujiente de queso parmesano
- ▶ Sopa de tortilla
- ▶ Bisque de camarones
- ▶ Potage Saint-Germain
- ▶ Crema de elote

MÓDULO 3 RES

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Un poco de historia
- 3.2. Cortes y categorías
- 3.3. Técnicas de preparación
- 3.4. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Costillas de res braseadas al estilo coreano
- ▶ Filete en costra de pimienta
- ▶ Hamburguesas
- ▶ Roast beef
- ▶ Milanesas
- ▶ Empanadas argentinas

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

OSSOBUCO GREMOLATA

SEMANA 4

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio.

Para ello elaborarás uno de los platos más complejos que conforman la cocina clásica: Ossobuco Gremolata; donde recuperarás tus conocimientos sobre métodos de cocción de carnes y elaboración de salsas.

MÓDULO 4 AVES

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. Clasificación
- 4.2. Técnicas de preparación
- 4.3. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Pavo al horno
- ▶ Magret de pato en salsa bigarade (de naranja)
- ▶ Suprema de pollo en salsa
- ▶ Pollo deshuesado relleno de duxelle
- ▶ Piernas rellenas de duxelle caramelizada
- ▶ Confit de pato

TEMAS

- 6.1. Viene del mar
- 6.2. Moluscos: clasificación y selección
- 6.3. Crustáceos: clasificación y selección
- 6.4. Técnicas de preparación
- 6.5. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Mejillones al vapor con jitomate y cilantro
- ▶ Brochetas de camarón
- ▶ Ostiones Rockefeller
- ▶ Langosta con mantequilla
- ▶ Calamares a la romana
- ▶ Pulpo marinado y parrilado

MÓDULO 6 FRUTOS DEL MAR

SEMANA 3

MÓDULO 5 PESCADOS

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Por que el pescado es un buen negocio...
- 5.2. Presentaciones de pescados
- 5.3. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Pescado empanizado
- ▶ Lenguado en papillote
- ▶ Pescado Meunière
- ▶ Paupiettes de trucha con salsa de vino blanco
- ▶ Mojarra al mojo de ajo
- ▶ Galantina de salmón

PRÁCTICA INTEGRADORA 2 PAELLA

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás una receta de Paella Mixta, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados a la selección, manejo y uso de aves, pescado y frutos del mar.

MÓDULO 7 ANIMALES MENORES

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Conociendo al ganado
- 7.2. Cordero y chivo: características

RECETAS

- ▶ Técnica para hacer chuletas de cerdo en salsa de sidra
- ▶ Técnica para hacer lomo de cerdo en salsa de naranja
- ▶ Costillas de cerdo al horno en salsa BBQ
- ▶ Preparación de una pierna de cordero rellena
- ▶ Estofado de cordero Khorma
- ▶ Costilla de cordero en salsa de frutos rojos

MÓDULO 9 ACEITES Y GRASAS

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Significado y categorías
- 9.2. Grasas
- 9.3. Funciones de los lípidos en la comida

RECETAS

- ▶ Salsa tártara
- ▶ Carpaccio de res
- ▶ Ensalada de aguacate
- ▶ Pasta para paté
- ▶ Paté de casa
- ▶ Fish and chips (Tip: usar con salsa tártara)

MÓDULO 8 NUECES Y SEMILLAS

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Conoce a la nuez
- 8.2. Semillas

RECETAS

- ▶ Pasta al Pesto
- ▶ Ensalada de hojas verdes con aderezo de nuez
- ▶ Terrina de pato con pistachos
- ▶ Cuete de res braseado
- ▶ Pollo a la mostaza
- ▶ Crema de nueces

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL PORK BELLY

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta de Pork Belly, donde combinarás los conocimientos adquiridos acerca del uso y selección del cerdo, el uso del aceite como medio para transmitir el calor y la elaboración de deliciosa salsa empleando almendras.



CATA DE VINOS 1
VITIVINICULTURA Y
EVALUACIÓN SENSORIAL

1.3.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DEL VINO UN MUNDO DE SENSACIONES!

Si siempre has soñado con convertirte en un experto del mundo del vino, el **curso online de Cata de Vinos de Gastronomía Internacional** es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, despertaremos y sensibilizaremos tus sentidos del gusto, olfato, tacto y vista para que puedas evaluar un vino como todo un profesional. Acompáñanos en este fascinante viaje a través de los principales países productores y sus mejores vinos, estilos de elaboración e historia. Aprende a elegir el mejor vino para cada ocasión, selecciona la armonía ideal para tus platillos favoritos y conviértete en el experto a quien tus amigos recurren cuando necesitan una recomendación.



1.3.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cata de Vinos 1 es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Descorchar un vino, elegir la copa y condiciones adecuadas para la cata.
- ▶ Realizar una cata profesional de distintos estilos de vino, con la intención de ligar las características organolépticas de cada uno a factores propios como el proceso de elaboración, materia prima, región de procedencia, servicio y maridaje.
- ▶ Identificar a los profesionales que se involucran en el proceso de cultivo, elaboración y distribución del vino.
- ▶ Establecer las diferencias del vino frente a otras bebidas alcohólicas identificando sus características generales.
- ▶ Desarrollar habilidades relacionadas con los sentidos para aplicar una metodología profesional en la evaluación sensorial de los dos principales estilos de vino.
- ▶ Identificar, por medio de la cata, las tipicidades de algunas de las cepas más emblemáticas.

1.3.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Identificar la morfología, ciclo biológico de la vid y la uva, así como principales cepajes y sus descriptores con relación al vino, y los factores que influyen en su maduración, cantidad y calidad para ofrecer un servicio de excelencia en la cata de vinos.
- ▶ Analizar las normas relacionadas con el etiquetado para seleccionar un vino con base en las características descritas en la misma.
- ▶ Identificar los elementos de una botella, sus diferentes tipos y tamaños utilizados al envasar el vino.
- ▶ Identificar las diferencias entre las dos principales zonas de producción de vino en el mundo: Viejo y Nuevo Mundo.
- ▶ Analizar y comprender el vino desde un enfoque químico, sus componentes y la relación que guardan con las características organolépticas en copa.
- ▶ Ofrecer y reconocer un servicio de vino de excelencia, mediante la aplicación de sus pasos, entendimiento de los mismos y reconocimiento de los elementos necesarios.
- ▶ Diseñar propuestas de maridaje con base en tus platillos o vinos favoritos, logrando armonías exitosas.

1.3.3. TEMARIO

CATA DE VINOS 1



MÓDULO 1 INTRODUCCIÓN A LA CATA Y MUNDO DEL VINO

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. El camino del vino
- 1.2. El vino como alimento
- 1.3. Tipos de vino
- 1.4. Breve historia de la vid y el vino
- 1.5. Los componentes del sabor

VINOS

- ▶ Santa Carolina - Chardonnay
- Valle de Rapel - Chile - 2015
- ▶ Bodega Iniesta Fuentealbilla
- Ai.8 - Syrah/Tempranillo - D.O.
Manchuela - España - 2014
- ▶ L.A. Cetto - Don Luis, Merlot
- Valle de Guadalupe - Ensenada
B.C. México - 2013

MÓDULO 2 SERVICIOS EN LOS EVENTOS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. La vid: características generales
- 2.2. Los ciclos biológicos de la vid y la uva
- 2.2. Los principales cepajes y sus descriptores

VINOS

- ▶ Santa Carolina - Sauvignon Blanc
- Valle Central, Chile / 2015
- ▶ L.A. Cetto - Chardonnay - Valle de
Guadalupe, Ensenada BC México.
2015
- ▶ Robert Mondavi - Private
Selección, Cabernet Sauvignon,
Central Coast, California EU - 2014

MÓDULO 3 ELABORACIÓN DEL VINO

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Vendimia de los racimos
- 3.2. Elaboración de vinos tranquilos
- 3.3. Elaboración de vinos espumantes
- 3.2. Elaboración de vinos fortificados
- 3.3. El embotellado del vino

VINOS

- ▶ Santo Tomas - Syrah - Valle de Santo Tomas, Ensenada BC - México - 2014
- ▶ Sperone - Prosecco - Glera - Veneto - DOC, Italia.
- ▶ González Byass - Tío Pepe -Fino - Palomino - D.O. Jerez-Xeres-Sherry, Andalucía, España.

MÓDULO 4 ETIQUETAS Y BOTELLAS

SEMANA 4

TEMAS

- 4.1. El viejo y el nuevo mundo del vino
- 4.2. Vinos regionales
- 4.3. Etiquetas y botellas

VINOS

- ▶ Gerardo Cesari - Fiorile - Pinot Grigio - Delle Venezie IGT, Italia, 2014.
- ▶ Casa Magoni - Nebbiolo - Valle de Guadalupe, Ensenada BC. México - 2014
- ▶ Miguel Torres - Santa Digna Reserva - Cabernet Sauvignon - Chile - 2013.

MÓDULO 5 VINOS DEL VIEJO MUNDO

SEMANA 1

TEMAS

- 5.1. Regiones productoras
- 5.2. El Viejo Mundo: Europa

VINOS

- ▶ Terre, Sangiovese - Chianti DOCG, Italia - 2014
- ▶ Calvet - Merlot Cabernet Sauvignon - Bordeaux, Francia - 2014
- ▶ Dehesas Viejas - Crianza - Tempranillo - Ribera del Duero, España - 2013

TEMAS

- 6.1. Las Américas
- 6.2. Otras regiones

VINOS

- ▶ Monte Xanic - Calixa - Syrah/ Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe Ensenada BC. México - 2014
- ▶ Tall Horse - Cabernet Sauvignon - Western Cape South África - 2015
- ▶ Altos las Hormigas - Malbec - Mendoza, Argentina - 2015

MÓDULO 6 VINOS DEL NUEVO MUNDO

SEMANA 3

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

MI CARTA DE VINOS

SEMANA 2

En esta práctica demostrarás las habilidades adquiridas para agrupar vinos con características similares basándote en los conocimientos adquiridos sobre la vid y el proceso de elaboración del vino.

Para ello, diseñaras tu propia carta de vinos, misma que deberá exponer los principales estilos de vino para satisfacer un rango amplio de gustos y necesidades.

TEMAS

- 7.1. Química del vino
- 7.2. Composición del vino
- 7.3. Compuestos aromáticos y descriptores

VINOS

- ▶ Calvet - Grenache/Syrah - Cotes Du Rone, Rodano Francia
- ▶ Luigi Bosca - Cabernet Sauvignon - Mendoza, Argentina - 2012
- ▶ Rioja Alta - Viña Alberdi - Tempranillo - Reserva, Rioja, España

MÓDULO 7 EL VINO Y LOS SENTIDOS

SEMANA 4

MÓDULO 8
**LA CATA
PROFESIONAL
DEL VINO**

SEMANA 1

TEMAS

- 8.1. La calidad en los vinos
- 8.2. La cata profesional

VINOS

- ▶ Robert Mondavi - Private Selección
- Chardonnay - Central Coast, EUA
- 2012
- ▶ Lorenza - Rosè - Cabernet
Sauvignon - Valle Central - Chile -
2015
- ▶ Chateau Guillon - Cabernet
Sauvignon, Merlot - Graves,
Bordeaux, Francia

MÓDULO 9
**EL SERVICIO
DEL VINO**

SEMANA 2

TEMAS

- 9.1. Los actores del servicio
- 9.2. El servicio, paso a paso

VINOS

- ▶ Casa Madero - Cosecha Tardía
- Semillon / Gewürztraminer -
Valle de Parras, Coahuila, México
- ▶ B&G - Semillon - Sauvignon Blanc
- Sauternes, Bordeaux, Francia
- ▶ Royal Oporto - Ruby - Tinta Roriz,
Tinta Barroca, Tinta cao, Touriga
- Alto Duero, Portugal

MÓDULO 10
**LA ARMONÍA
DEL VINO CON
LOS
ALIMENTOS**

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Conceptos básicos
- 9.2. El arte de conjurar sensaciones
- 9.3. Maridajes específicos

VINOS

- ▶ La Chablisienne - Chardonnay
- Chablis, Borgoña, Francia - 2013
- ▶ Casa Madero - Casa Grande
- Shiraz - Valle de Parras,
Coahuila, México - 2012
- ▶ Freixenet, Carta Nevada,
Xarel-o, Macabeo, Parellada,
Penedés, España

**PRÁCTICA
INTEGRADORA
FINAL**

DISEÑANDO
UN MENÚ DE 3
TIEMPOS Y SU
MARIDAJE

SEMANA 4

En esta última práctica integradora deberás recuperar tus habilidades para el análisis de distintos perfiles organolépticos de una gran variedad y estilos de vinos.

Para ello diseñarás un menú de tres tiempos eligiendo de una forma profesional, el vino que mejor acompañe cada platillo y que funcione para el general de los paladares que buscan incrementar su disfrute con este tipo de experiencias.



CATA DE VINOS 2

LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA,
NUEVAS TECNOLOGÍAS Y EL
PANORAMA ACTUAL



1.4.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DEL VINO EL SECRETO DE TU ELEGANCIA!

Si siempre has soñado con convertirte en un experto del mundo del vino, el curso online de **Cata de Vinos 2** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te brindaremos un panorama amplio sobre la industria del vino a nivel mundial. Comenzarás por construir tu propia cava con las condiciones ideales para almacenar tus vinos favoritos y pondrás en práctica los conocimientos adquiridos sobre legislaciones vitivinícolas, técnicas modernas y sistemas de evaluación sensorial profesionales. Acompáñanos por este fascinante viaje y déjate sorprender aún más por esta bebida creada por los dioses.



1.4.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cata de Vinos 2 es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Cómo construir tu propia cava con las condiciones ideales para la guarda de tus vinos favoritos, manteniéndolos en perfecto estado de conservación.
- ▶ Las bases de una viticultura amigable con la vid y el medio ambiente, los vinos orgánicos y biodinámicos, dos estilos que han surgido en respuesta de un consumidor que busca una mayor responsabilidad en la producción y consumo.
- ▶ Las características de las variedades más utilizadas en la elaboración de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y fortificados, distinguiendo sus características y tipicidades para desarrollar más y mejores habilidades en catas a ciegas.
- ▶ Las formas de puntuación que se usan profesionalmente para evaluar los distintos estilos de vino.

1.4.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Los conceptos básicos sobre Coctelería, analizar la estructura de los cócteles y diseñar tus propias recetas utilizando vinos de distintos estilos como todo un bar tender profesional.
- ▶ Cuáles son las distintas regiones productoras de vino en Francia, Italia y México; sus características, la legislación del país, la forma en que regula a cada región productora y cómo identificar la clasificación de sus vinos.
- ▶ Las características del terruño de las principales regiones productoras.
- ▶ Los diferentes canales de distribución y compra-venta de vinos.
- ▶ Conceptos generales sobre la Ampelografía como rama de la botánica.
- ▶ Cómo la tecnología, puesta al servicio de la enología, ha permitido elaborar vinos con características clásicas ahorrando tiempo, espacio y recursos.
- ▶ Analizar la combinación de la técnica de micro oxigenación y uso de duelas o chips de roble como sustituto de un proceso tradicional de crianza en barricas, identificando las ventajas y desventajas de cada práctica enológica.

1.4.3. TEMARIO

CATA DE VINOS 2



MÓDULO 1 COMPRAS, CAVAS Y CONSERVACIÓN

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. De compras por el mundo
- 1.2. Cavas y conservación

VINOS

- ▶ Georges Duboeuf - Beaujolais Nouveau - Gamay - Beaujolais AOC., Francia - 2016
- ▶ Cono Sur - Reserva Especial - Pinot Noir - Valle de Casa Blanca, Chile - 2013
- ▶ La Borde Vieille - Parteaguas - Grenache/Carignan/Syrah - Cotes de Rousillon, Francia - 2016

MÓDULO 2 BIODINAMISMO Y VINOS ORGÁNICOS


SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Introducción
- 2.2. Viticultura orgánica
- 2.3. La viticultura convencional, orgánica y biodinámica
- 2.4. Prácticas de la viticultura orgánica
- 2.5. Certificación y Trazabilidad
- 2.6. Biodinámica
- 2.7. Control Biológico de Plagas

VINOS

- ▶ Casa Madero - Chardonnay - Orgánico - Valle de Parras, Coahuila, México - 2015
- ▶ Guilles Louvet - O - Pinot Noir - Vin de Pays - IGP, Francia - 2014



MÓDULO 3
AMPELOGRAFÍA Y
DESCRIPCIÓN DE
VARIEDADES


SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Ampelografía
- 3.2. Principales variedades de la uva y sus características

VINOS

- ▶ Marius Peyol - Carignan/
Cinsault/Grenache/Shiraz
- Cotes de Provence, Francia
- 2015
- ▶ Tall Horse - Pinotage - Western
Cape, South África - 2015
- ▶ Sottano - Malbec - Rosè
- Mendoza, Argentina - 2014



MÓDULO 4
NUEVAS
TECNOLOGÍAS:
LA BODEGA

SEMANA 4

TEMAS

- 4.1. Introducción
- 4.2. La madera dentro del vino.
Los “chips” y las “duelas”
- 4.3. La micro oxigenación como aliada
en los trabajos enológicos

VINOS

- ▶ Tall Horse - Sauvignon Blanc
- Western Cape, South África - 2015
- ▶ Masi - Masiatico - Pinot Grigio/
Verduzzo - Veneto, Italia - 2015
- ▶ Freixenet - Etcétera - Verdejo/Viura
- Rueda, España - 2014

MÓDULO 5 CONCURSOS INTERNACIONALES

SEMANA 1

TEMAS

- 5.1. Introducción
- 5.2. Concursos Internacionales

VINOS

- ▶ Casa Magoni - Manaz - Viogner/
Fiano - Valle de Guadalupe,
Ensenada BC, México - 2015
- ▶ Luis Jadot - Pinot Noir -
Bourgogne, Francia - 2013
- ▶ Luis Jadot - Gamay - Beaujolais
Villages, Francia - 2013

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

DISEÑA TU
PROPIO VINO

SEMANA 2

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas en los primeros 5 módulos de estudio.

Para ello, pondrás a prueba el criterio propio que te has formado sobre el estilo de vino que más te gusta y elegirás, de manera teórica, el proceso que seguirías si tuvieras que diseñarlo.



MÓDULO 6
**COCTELERÍA
CON VINO**

SEMANA 3

TEMAS

- 6.1. Historia y definición del cóctel
- 6.2. Clasificación
- 6.3. Terminología y tecnicismos
- 6.4. Cristalería
- 6.5. Equipo, utensilios y accesorios
- 6.6. Sectores del bar
- 6.7. Algunos componentes del cóctel
- 6.8. Clases de bebidas alcohólicas
- 6.9. Licores y cremas
- 6.10. Recetas clásicas

VINOS

- ▶ Los Haroldos - Nampe
- Torrontés, Mendoza
- Argentina - 2015

- ▶ Gonzalez Byass - Tío Pepe
- Fino en Rama - Palomino
- D.O. Jerez, Andalucía, España



MÓDULO 7
**VINOS DE
FRANCIA**

SEMANA 4

TEMAS

- 7.1. Historia
- 7.2. La legislación
- 7.3. Regiones principales
- 7.4. Los Negociantes (Négociants)

VINOS

- ▶ Laugel - Riesling - Alsace, Francia
- 2015

- ▶ Chateau Haut, Surget - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- Lalande de Pomerol, Bordeaux, Francia - 2013

- ▶ Moet & Chandon - Pinot Noir, Pinot Menieur, Chardonnay - Epernay, Francia



MÓDULO 8 VINOS DE ITALIA

SEMANA 1

TEMAS

- 8.1. Historia
- 8.2. Las regiones vitícolas
- 8.3. Legislación y clasificaciones
- 8.4. Las regiones vitícolas

VINOS

- ▶ Beni di Batasiolo - Nebbiolo
- LANGHE D.O.C., Italia - 2013
- ▶ Zonin - Ripasso - Corvina/
Rondinella/Molinara - Valpolicella,
Veneto, Italia - 2013



MÓDULO 9 VINOS DE ESPAÑA

SEMANA 2

TEMAS

- 9.1. Historia
- 9.2. Legislación y clasificaciones
- 9.1. Principales regiones y DO's
- 9.2. Las denominaciones de origen
calificadas en España

VINOS

- ▶ Lagar de Cervera - Albariño - Rias
Baixas, España - 2014
- ▶ Protos - Roble - Tempranillo
- Ribera del Duero, España - 2014
- ▶ Cune - Crianza - Tempranillo/
Garnacha Tinta/Mazuelo - Rioja,
España - 2012

MÓDULO 10 VINOS MEXICANOS

SEMANA 3

TEMAS

- 10.1. Historia del vino en México
- 10.2. Principales zonas productoras de vino en el país
- 10.3. Premios internacionales otorgados a vinos mexicanos
- 10.4. Personajes importantes en la industria del vino en México

VINOS

- ▶ Sinergi - Ícaro - Nebbiolo/ Merlot/ Petite Sirah - Valle de Guadalupe, Valle de Guadalupe Ensenada BC, México - 2013
- ▶ Santo Tomas - Único - Cabernet Sauvignon/Merlot - Valle de Santo Tomas, Ensenada BC, México - 2010
- ▶ Monte Xanic - Gran Ricardo - Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec - Valle de Guadalupe, Ensenada BC, México - 2013

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL LOS VINOS DE MI PAÍS

SEMANA 4

En esta práctica final analizarás la oferta de vinos que predomina en tu país para formarte un panorama más amplio sobre la distribución de las bodegas más importantes de la región y la industria del vino en general.



NUESTROS EXPERTOS

3. EXPERTOS

NUESTROS EXPERTOS

Conoce a los chefs docentes de este curso, son los encargados de responder tus preguntas, calificar y retroalimentar tus actividades prácticas e integradoras.



CHEF ALEJANDRO GARCÍA

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
COCINA Y REPOSTERÍA



El Chef Alejandro García es Licenciado en Gastronomía por el Colegio Superior de Gastronomía, y graduado en estudios de posgrado en Sumillería por la Fundación Sommeliers A.C. y en Cocina Española por la Escuela de Hostelería de Sevilla. También cuenta con un diplomado en cocina mexicana. Se ha desempeñado como docente en México y como Chef en diversos restaurantes de México y España. incluido su trabajo tanto en cocina como en servicio con Grupo Lezama y su labor como Chef de primeros platos en Sant Pau, uno de los mejores restaurantes del mundo catalogado con 3 estrellas Michelin.



CHEF EMILIO DÍAZ

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
COCINA MEXICANA



El Chef Emilio Díaz es Licenciado en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana, obtuvo el grado con mención honorífica. Al terminar sus estudios el interés por seguir preparándose lo llevó a viajar a España e ingresó al Basque Culinary Center donde realizó un Master en Técnicas de Cocina y productos. Al regresar a México, aprendió el arte del chocolate de la mano de uno de los chefs más reconocidos del país para posteriormente quedar a cargo del área de repostería de una importante banquetera. Dentro de su trayectoria profesional se ha involucrado en distintas áreas de la gastronomía realizando certificaciones de higiene.



NUTRIÓLOGA AURORA SÁNCHEZ

CONTRIBUIDORA
NUTRICIÓN Y COCINA



Al finalizar la Licenciatura en Gastronomía por el Instituto Internacional Universitario, el interés y gusto por la Nutrición la llevó a estudiar la Licenciatura en Nutrición Humana en la Universidad Autónoma Metropolitana, donde recibió la medalla al mérito universitario por excelencia académica. Como Chef ha trabajado en hoteles de renombre internacional preparando exquisitos platillos y postres. Mientras que su experiencia como Nutrióloga comenzó en el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán de la Ciudad de México, donde ayudó a pacientes con patologías endocrinológicas a alimentarse de una forma nutritiva y deliciosa.

3. EXPERTOS



**CHEF KARLA
HENTSCHEL MÉNDEZ**

CONTRIBUIDORA
COCINA Y REPOSTERÍA



La Chef Karla Hentschel es una de las joyas culinarias en Gastronomía Internacional. Cuenta con un currículum que atestigua su excelente formación y amplia experiencia práctica en destacadas cocinas del mundo, instrucción culinaria en institutos de primera y periodismo culinario en diversas publicaciones.



**CHEF SANDRA
SILVA**

CONTRIBUIDORA
COCINA



Egresada del Colegio Superior de Gastronomía, Campus Lomas Verdes en 2013, la Chef Sandra Silva realizó sus prácticas en grandes hoteles de cinco estrellas de Acapulco y el D.F. Luego de graduarse, acumuló una amplia experiencia como chef y docente en pocos años, llegando al puesto de administradora de un restaurante en el cuál también participó como socia. Se ha desempeñado como docente en prestigiosos institutos de México y también ha realizado investigaciones en torno a factores nutricionales y desórdenes alimenticios.



**CHEF MARIANA
SOLEDAD OROZCO**

CONTRIBUIDORA
COCINA Y REPOSTERÍA



Estando a punto de terminar su carrera de médico cirujano, la Chef Mariana decidió indagar en su otra pasión: la pastelería y la cocina. Lo que encontró de este lado de la vida fue su verdadera vocación y en un giro trascendental decidió comenzar una nueva profesión. Se recibió de Licenciada en Gastronomía en 2010 por la Universidad Anáhuac del Sur del Distrito Federal con una beca de excelencia.

3. EXPERTOS



**CHEF MARCO
ANTONIO BONIFAZ**

CONTRIBUIDOR
COCINA



El Chef Marco se graduó del California Culinary Academy de San Francisco, California, y afinó su experiencia profesional en numerosos restaurantes del Área de la Bahía. Al regresar a su tierra natal, Bolivia, fundó y dirigió varios de los establecimientos más importantes que la capital de La Paz haya disfrutado en las últimas décadas. En el presente es uno de los tres chefs seleccionados por la Cervecería Boliviana Nacional para promover su marca Premium, la Cerveza Huari.



**CHEF ALBERTO
BUENA**

CONTRIBUIDOR
COCINA



El chef Alberto Buena estudió en El I.E.S Hotel Escuela De La Comunidad de Madrid, actualmente es Jefe de cocina de la taberna del Alabardero en Madrid después de muchos puestos en cocinas españolas como Jefe de partida Museo del Traje, Chef ejecutivo Cañas y Brasas (Ibiza) Responsable de catering Cañas y Brasas, restaurante el Puntal y restaurante Casa Pieda.

3. EXPERTOS



**SOMMELIER
ISAAC VERA**

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
CATA DE VINOS



El Sommelier Isaac Vera Yañez es Licenciado en Gastronomía egresado de la Universidad Autónoma del Estado de México, con estudios de posgrado como Sommelier por la Escuela de Sommeliers de Chile de la ciudad de Santiago. Especialista en vinos de Jerez avalado por la DO Jerez-Xeres-Sherry. Se ha desempeñado como Sommelier en diversos restaurantes y hoteles de Ciudad de México como 'The Palm', además de 'Au Pied de Cochon' en el Hotel Presidente Intercontinental de Santa Fe. A esta experiencia ha sumado su colaboración en diversas bodegas del Valle de Guadalupe, Ensenada BC, como Monte Xanic, en donde ayudó a implementar diversos sistemas de calidad, tanto en campo, bodega, cava y áreas de degustación, como primer paso para la obtención de la certificación ISO 9000-2008. Su trayectoria como docente lo ubican en prestigiosas universidades del interior de la república.



**LICENCIADO JORGE
EDGARDO FURIÓ**

CONTRIBUIDOR
CATA DE VINOS



El Profesor Furió ha dedicado gran parte de su vida profesional a la enseñanza superior de la elaboración del vino, su análisis sensorial y disfrute. Es Licenciado en Enología e Industrias Frutihortícolas por parte de la Facultad Don Bosco, de Mendoza, Argentina, una de las regiones más importantes de producción vinícola del Cono Sur. Antes de unirse a Gastronomía Internacional fue Profesor Adjunto de la Cátedra de Enología en la Facultad de Enología Don Bosco (2006-2011), y Profesor Titular de la Cátedra de Análisis Sensorial la Universidad Nacional de Chilecito, La Rioja, Argentina (2010-2012).



GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL
Instituto de formación online