



La mejor formación a tu alcance.

La cata de ginebras

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Introducir al alumno a la historia y origen de la ginebra, cómo se descubrió, su desarrollo comercial y consumo actual.

Explicar qué es la tónica, cómo se descubrió, su método de elaboración y los tipos de ginebras.

Introducir al alumno a la historia del gin-tonic, cómo se inventó y cuál es actualmente su desarrollo en nuestra sociedad.

Dar a conocer los métodos de elaboración de la ginebra, sus ingredientes, los diferentes tipos, y su ciclo de vida.

Saber qué son los botánicos, aprender a distinguirlos.

Dominio de la documentación necesaria para organizar una cata en cualquier tipo de evento.

Saber cómo se redacta un informe siguiendo las pautas comerciales de la marca, denominación de origen, distribuidores, precio, ficha técnica, y atributos organolépticos.

Poder realizar ventajas comparativas entre diferentes ginebras.

Recopilación de información para la realización de listados por tipos de ginebras.

Reconocimiento de los distintos tipos de vasos y botellas usados con esta bebida.

Llevar a cabo la cata de ginebras, de tónicas y de gin tonic.

Poder rellenar una ficha de cata.

Conocer las diferentes combinaciones de la ginebra con la gastronomía y con otras bebidas.

Contenidos:

TEMA 1 INTRODUCCIÓN A LA GINEBRA

¿Qué es la ginebra?

Historia y origen.

El gin-tonic.

Estilos y aromas de la ginebra.

La mejor formación a tu alcance.

Evolución actual en España.

TEMA 2 LA ELABORACIÓN

Ingredientes, proceso y métodos de elaboración.

La tónica.

Tipos de ginebras.

Tipos de tónicas.

Ciclo de vida de la ginebra.

TEMA 3 DOSSIERS PREVIOS A LA CATA

Dossiers de catas en ferias y presentaciones.

Dossiers de catas en cursos.

Dossiers de catas en presentaciones de productos.

TEMA 4 REDACCIÓN DE INFORMES

Marca comercial y empresa elaboradora.

Mención geográfica y proceso de elaboración.

Distribuidores y precio.

Atributos organolépticos de las ginebras catadas.

Ventajas comparativas.

TEMA 5 INFORMACIÓN EN REVISTAS Y PRENSA ESPECIALIZADA

Listados ordenados por tipos de ginebras.

Tipos de vasos y copas.

Tipos de botellas.

TEMA 6 CATA DE GINEBRAS

Elementos de la cata.

La cata de ginebras.

La cata de tónicas.

Ficha de cata.

Reseña organoléptica sintética.

TEMA 7 COCTELERÍA Y COCINA

Originalidad y estilos.

Tipo de cocteles y recetas.

La ginebra en la cocina.

Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

Los postres.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794
cursos@foesco.com

