



Turismo Enogastronómico: Introducción a la Cata y la Cultura del Vino con “Sabor a Málaga”

RESUMEN

Con este curso se pretende iniciar al alumno en el conocimiento del eje que vino y gastronomía representa para nuestra provincia. En él, se mostrará desde la oferta de la Ruta de Bodegas y Vinos de la Serranía de Ronda; otras ofertas de turismo enológico que ofrece la provincia de Málaga; una introducción a la cultura del vino como patrimonio cultural de la provincia donde se contemplarán las tipologías de vinos elaborados, los productos agroalimentarios y recetario más importantes de su gastronomía; así como las inmensas posibilidades que ofrecen nuestros vinos a la hora de maridar con algunos platos.

El curso, está dirigido a aquellas personas que quieran adquirir conocimientos básicos sobre la cata y elaboración de vinos, en particular puede considerarse como complemento para currículos profesionales y competencias profesionales del ámbito del turismo, gastronomía, hostelería, historia y/o geografía. Se realizan prácticas en las instalaciones del Museo del Vino Málaga, que incluye la cata de vinos blancos, tintos, rosados, vinos de licor y otras elaboraciones especiales, y una visita guiada al espacio pedagógico del museo donde se pueden apreciar in situ aspectos relacionados con la elaboración y la cata, así como históricos, geográficos y culturales del vino en Málaga.

PROGRAMA

- 1.- El Turismo eno-gastronómico en la provincia de Málaga.
 - 1.1. Turismo eno-gastronómico: Nuevas oportunidades.
 - 1.2. Ruta de Vinos y Bodegas de la Serranía de Ronda.
 - 1.3. Otras ofertas de enoturismo en la provincia de Málaga.
- 2.- Cata y cultura del vino en Málaga
 - 2.1. Introducción al análisis sensorial y elementos de cata
 - 2.2. Vinos con D.O. Málaga
 - 2.3. Vinos con D.O. Sierras de Málaga.
3. – Gastronomía y Maridajes con “Sabor a Málaga”
 - 3.1. Gastronomía Malagueña, de la tradición a la vanguardia.
 - 3.2. Maridajes con “Sabor a Málaga”.

Profesorado

D. Antonio Guevara Plaza
Universidad De Málaga

D. Juan Miguel Rubio Márquez
Sumiller y Experto en Gastronomía

D. José Manuel Ferrero Moreiro.
Secretario General del Consejo Regulador de las DD.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga

D. Javier Aranda Bautista.
Director de Calidad del Consejo Regulador de las DD.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

D. Abraham Garrote.
Chef-Propietario del Restaurante La Solana (Fuengirola). Coordinador del grupo de Chefs “La Liga del Sur

DURACIÓN: 12 horas. 10 presenciales + 2 Online. Del 19 al 20 de febrero de 2016

PRESENCIAL: Museo del Vino. Pl. de los Viñeros, 1

Viernes 19/02/16	5 horas	De 16.00 a 21.00 horas
Sábado 20/02/16	5 horas	De 9.00 a 14.00 horas

Online: Campus Virtual de la UMA

Precio matrícula: 55 € – Plazas limitadas 30. Abierto plazo de matrícula hasta el 12/02/16 o cubrir las plazas
Al finalizar el curso los alumnos recibirán un diploma de asistencia. Este diploma no aporta créditos convalidables

Enlace de acceso (clickea aquí)

MATRÍCULA