

Curso 2 meses

PISCO Y VINO, OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

Desarrolla tu emprendimiento. Cata, maridaje, coctelería y macerados con pisco y vino



Online en vivo / Semipresencial



2 meses



Martes y Jueves 8:00 a 9:30 pm



56 horas académicas



Incluye



4 módulos de estudio (2 semanas de duración cada módulo)



14 clases (1 hora con 30 minutos cada clase)



Archivos complementarios de estudio



Proyecto de emprendimiento con pisco y vino



Asesoría del profesor en clase



Aula virtual con acceso a las clases grabadas y archivos de estudio

Objetivos

Al finalizar el curso estarás capacitado para:

- Conocer sobre la vitivinicultura, elaboración del pisco y vino, y enoturismo
- Conocer el servicio y maridajes con pisco y vino
- Preparar cócteles y macerados con pisco
- Catar piscos y vinos



DOCENTE

Lucero Villagarcía - Sommelier y especialista en Pisco

Educación / Experiencia

Docente de la Universidad San Ignacio de Loyola y el Instituto de Alta Cocina D'Gallia. Autora del libro "La Guía del Pisco" reconocido por el Gourmand Awards, como el "mejor libro de espirituosos del Perú y del mundo 2018". Autora del libro "La Magia del Pisco" reconocido por el Gourmand Awards, como el "mejor libro de Espirituosos del Perú y del mundo 2014". Difusora del pisco a través de conferencias en el Perú y en el mundo. Fue presidenta de la Asociación Peruana de Sommeliers – APSOM mayo 2015-diciembre 2017. Fundadora y presidenta de la Asociación La Magia del Pisco.



<https://www.linkedin.com/in/lucero-villagarc%C3%ADa-b5694815/>



Contenido del curso

Módulo 1: Vitivinicultura y elaboración de piscos y vinos

Sesión 1: Vitivinicultura en el Perú

- Historia de la vitivinicultura peruana (vinos y piscos)
- Qué es el pisco. La denominación de origen pisco
- Argumentos de la DO del destilado que se elabora en Chile

Sesión 2: Elaboración del pisco y vino

- Proceso de elaboración de los seis tipos de vino
- Proceso de elaboración del pisco
- Tipos de pisco, diferencia con otros destilados

Sesión 3: Principales vinos del viejo mundo

- Principales denominaciones de origen de Francia
- Principales denominaciones de origen de España
- Principales denominaciones de origen de Italia

Sesión 4: Principales vinos del nuevo mundo

- Principales Vitis vinífera con las que se elaboran los vinos en el nuevo mundo
- Vinos peruanos con uvas nobles y uvas patrimoniales



Contenido del curso

Módulo 2: Servicio y maridaje con piscos y vinos

Sesión 1: Funciones del sommelier: Protocolo de servicio

- El servicio correcto del vino
- El servicio correcto del pisco
- La guarda correcta de los vinos y los piscos

Sesión 3: Maridaje con vinos

- Elementos a considerar para el maridaje con vinos
- Vinos secos
- Vinos dulces

Sesión 2: Funciones del sommelier: Cata de vinos y piscos

- La cata del vino (uvas patrimoniales y uvas nobles)
- La cata del pisco (ocho uvas pisqueras)
- La ficha de la OIV

Sesión 4: Maridaje con piscos

- Elementos a considerar para el maridaje con pisco
- Maridaje con piscos de las uvas: italia, albilla, torontel y moscatel
- Maridaje con piscos de las uvas: quebranta, negra criolla, mollar y uvina



Contenido del curso

Módulo 3: Enoturismo, coctelería y macerados

Sesión 1: Enoturismo

- Principales bodegas y rutas de vinos y pisco de Lima
- Principales bodegas y rutas de vinos y pisco de Ica
- Principales bodegas y rutas de vinos y pisco de Arequipa
- Principales bodegas y rutas de vinos y pisco de Moquegua
- Principales bodegas y rutas de vinos y pisco de Tacna

Sesión 3: Cócteles internacionales con pisco

- El pisco en la coctelería internacional
- Recetas y preparación de cocteles internacionales con pisco
- Las copas correctas para cada cóctel

Sesión 2: Cocteles clásicos con pisco

- El pisco en la coctelería
- Historia de los cócteles clásicos
- Recetas de cócteles clásicos
- Preparación de cócteles clásicos

Sesión 4: Macerados

- Elaboración de macerados
- Los piscos ideales para cada macerado
- El tiempo correcto para cada macerado



Contenido del curso

Módulo 4: Cata de pisco y vino

Taller 1: Cata de vinos

- Aplicación de la ficha de la OIV
- Cata de vinos de uvas nobles y patrimoniales
- Cata de 1 Vino Blanco mediante una ficha calificada (OIV)
- Cata de 1 Vino Tinto seco mediante una ficha calificada (OIV)
- Cata de 1 Vino Rosé mediante una ficha calificada (OIV)

Taller 2: Cata de piscos

- Aplicación de la ficha de la OIV
- Cata de 1 Pisco Italia mediante una ficha calificada (OIV)
- Cata de 1 Pisco Quebranta mediante una ficha calificada (OIV)
- Cata de 1 Pisco Torontel mediante una ficha calificada (OIV)
- Cata de 1 Pisco Uvina mediante una ficha calificada (OIV)



Curso **PISCO Y VINO, OPORTUNIDAD DE NEGOCIO**

Metodología

- Aprenderás con un enfoque práctico. Debes revisar los archivos de estudio y participar en las clases. En cada módulo de estudio, rendirás un examen online y desarrollarás una etapa de tu proyecto de importación o exportación con la asesoría del profesor en clase. Al finalizar el curso, podrás exponer tu proyecto para recibir las recomendaciones finales del profesor.

Certificación

Se entregarán dos certificados del curso:

- Certificado por haber participado, otorgado por Andes – Centro de Negocios Tecnológicos.
- Certificado por haber aprobado, otorgado por la Universidad San Martín de Porres.



Matricúlate en www.edex.pe



Plataforma de educación

Iniciativa de Andes - Centro de negocios tecnológicos