
PROGRAMA FORMATIVO

Cata de Ginebras

➤ **Modalidad:** ONLINE

➤ **Duración:** 60 horas

➤ **Precio:** 500€

➤ **Objetivos:**

El objetivo de este manual es que el alumno conozca la invención, procedencia y evolución a través de la historia de este destilado, así como su materia prima esencial y otras no menos importantes para su fabricación. Del mismo modo, que identifique las distintas elaboraciones y tipologías existentes de ginebra, y la reinención de la misma.

➤ **Contenidos:**

TEMA 1. Historia de la Ginebra

Origen

La Introducción de la Ginebra

Estilos

La Ginebra en España

Lo que hemos aprendido

Autoevaluación

TEMA 2. Métodos de Elaboración

Introducción a la Ginebra

La Condimentación de la Ginebra

Ginebras Clásicas y Singulares

Lo que hemos aprendido

Autoevaluación

TEMA 3. La Ginebra en la Cocina

La Polivalencia

Elaboración del Producto y la Ginebra

Los Postres

Recetario

Lo que hemos aprendido

Autoevaluación

TEMA 4. La Ginebra en la Coctelería

PROGRAMA FORMATIVO

Orígenes Históricos
Orígenes del Cóctel
Origen del Combinado
Recetario
Lo que hemos aprendido
Autoevaluación