



MONTILLA MORILES
CONSEJO REGULADOR

CONSEJO REGULADOR DE LAS
DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS
“MONTILLA-MORILES” Y “VINAGRE DE MONTILLA-
MORILES”

**CURSO DE FORMADOR
EN VINOS GENEROSOS Y
VINAGRES DE
“MONTILLA-MORILES”**

EDICION 2022

INDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCION	3
2. OBJETIVO	3
3. A QUIEN VA DIRIGIDO	4
4. INSCRIPCIONES	4
5. PROGRAMA DEL CURSO	5

1. INTRODUCCION

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Montilla-Moriles” y “Vinagre de Montilla-Moriles” tiene entre sus fines y funciones la formación en su más amplio sentido. Para ello, el Aula de Formación “Montilla-Moriles” pone a su disposición un programa muy ambicioso en el que se detalla una amplia y variada oferta formativa, proyectada en colaboración con la Escuela de Hostelería de Córdoba y la empresa especializada Incentifor.

Dentro de las actividades de su Aula de formación, se desarrollará un curso anual (noviembre) dirigido a la conseguir el título de FORMADOR ESPECIALIZADO EN LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES dirigido a personal técnico y directivo relacionado con establecimientos de restauración y hostelería, distribución y tiendas especializadas que hayan realizado previamente el Curso Técnico de Especialización en Vinos Generosos y Vinagres de Montilla-Moriles.

El programa se lleva a cabo durante dos días, que incluirán sesiones teóricas, Catas organolépticas y talleres.

Al finalizar el curso, se realizará una prueba de aptitud. Aquellos candidatos que superen la misma, recibirán el correspondiente título acreditativo como FORMADOR ESPECIALIZADO EN VINOS GENEROSOS Y VINAGRES DE MONTILLA MORILES.

2. OBJETIVO

El objetivo de este curso es la capacitación técnica de equipos directivos (propietarios, directores, gerentes) y personal del sector de la restauración y la Hostelería (sumilleres, jefes de sala, maitres, cocineros, etc.), personal de Enotecas, tiendas especializadas en la Denominación de Origen y los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles, que les asegure el adecuado grado de conocimiento y les facilite una mejor prestación de servicios a sus

clientes en relación a los Vinos y Vinagres de Montilla Moriles, con especial incidencia en análisis sensorial, conservación, servicio y maridaje.

3. A QUIEN VA DIRIGIDO

Este Curso está dirigido a:

- Propietarios y Directivos de establecimientos de Restauración y Hostelería
- Sumilleres, jefes de sala, maitres, camareros y profesionales que desarrollen la actividad de servicio de sala.
- Empleados de Enotecas, tiendas especializadas y distribuidores.
- Cocineros con interés en los Vinos de Montilla-Moriles y sus aplicaciones gastronómicas

Es condición indispensable que hayan realizado previamente el Curso Técnico de Especialización en Vinos Generosos y Vinagres de Montilla-Moriles.

4. INSCRIPCIONES

Las solicitudes deberán hacerse llegar al Aula de Formación del Consejo Regulador (formacion@montillamoriles.es), rellenando el impreso adjunto. Una vez aprobada la admisión por el Consejo Regulador, se comunicará al interesado que, en el plazo máximo de 15 días se deberá hacer una transferencia bancaria ES24 0237 6028 00 9153672920 con el importe del curso.

El coste total del curso es de 350,00€, siendo una parte importante de este coste sufragado por el Consejo Regulador y por tanto la cuota de inscripción al curso será de únicamente **180,00€**.

Esta cuota incluye material docente, alojamiento en la zona, traslados, almuerzos y cenas durante los días de formación.

5. PROGRAMA DEFINITIVO DEL CURSO

1º DIA JORNADA MAÑANA:

- 09.00h Recepción de los alumnos y entrega de documentación - Hotel Eurostar Palace
- 09.45h Presentación del Curso
- 10:00h Didáctica de la formación: fundamentos psicopedagógicos y diseño de cursos aplicados al vino MM
Docente: Eva Hinojosa, Prof. Titular Dpto. de Educación, Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad de Córdoba
- 11.30h Descanso
- 12.00h Roll-play de formación. Casos prácticos
Docente: Eva Hinojosa, Prof. Titular Dpto. de Educación, Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad de Córdoba
- 14.30h Almuerzo

1º DIA JORNADA TARDE:

- 17.00h Cata de Vinos Finos de la DOP Montilla-Moriles
Docente: Miguel Cruz Marqués, Ing. Agrónomo, Enólogo y propietario Lagar Blanco
- 18.00h Descanso
- 18:30h Cata de Vinos sin crianza de la DOP Montilla-Moriles
Docente: Juan Luis Asenjo Acosta.
- 19:45h Descanso
- 22.00h Actividad de gala, por decidir.

2º DIA JORNADA MAÑANA:

- 09.00 h Didáctica en la Cata. Elaboración de material
Docente: Ignacio Santiago, Biólogo y Enólogo
- 10:30 h Cata de Vinos Especiales de la DOP Montilla-Moriles
Docente: Por confirmar.
- 12:00 h Descanso.
- 12:30 h Cata vertical de vinos dulces Pedro Ximénez de la DOP Montilla-Moriles
Docente: Bernardo Lucena, Químico, Enólogo y Dtor. técnico de Bodegas Alvear
- 13:30 h Examen teórico
- 14:30 h Entrega de certificados
- 15:00 h Almuerzo en el Hotel y fin del programa