



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*



CURSO CORTO  
**CATA Y  
MARIDAJE**

**SEDE:**

**MODALIDAD:** PRESENCIAL BOGOTÁ

**DURACIÓN:** 21 HORAS

**HORARIO:** MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES DE 2.00 P.M. A 5.00 P.M.

**FECHA:**



# OBJETIVO

Desarrollar habilidades sensoriales para la cata de vinos, cervezas y cócteles sin alcohol, así como la aplicación de principios de maridaje con diferentes alimentos.



# CONTENIDO



## Día 1: Introducción a la Cata

Temas:

Historia y conceptos básicos de vinos, cervezas y bebidas sin alcohol Principios de la cata (vista, olfato y gusto)

Práctica:

Cata guiada de vinos (blanco, tinto y rosado)

# CONTENIDO



## Día 2: Cata de Cervezas

- Temas:  
Tipos de cervezas y procesos de elaboración Identificación de perfiles aromáticos y sensoriales
- Práctica:  
Cata de cervezas (industriales y/o artesanales)

## Día 3: Cócteles Sin Alcohol

- Temas:  
Ingredientes, técnicas y tendencias en bebidas sin alcohol Balance de sabores (dulce, ácido, amargo)
- Práctica:  
Preparación de mocktails y bebidas refrescantes



## Día 4: Maridaje con Vinos

- Temas:  
Principios básicos del maridaje Armonía y contraste de sabores
- Práctica:  
Maridaje de vinos con quesos y charcutería

# CONTENIDO



## Día 5: Maridaje con Cervezas

- Temas:  
Cómo seleccionar la cerveza según el tipo de plato  
Intensidad y complementariedad
- Práctica:  
Maridaje con preparaciones como carnes, hamburguesas o comida especiada

## Día 6: Maridaje con Cócteles Sin Alcohol

- Temas:  
Aplicación del maridaje en bebidas sin alcohol  
Diseño de experiencias gastronómicas
- Práctica:  
Creación de aperitivos acompañados de mocktails



## Día 7: Experiencia Final – Cata y Menú de Maridaje

- Temas:  
Integración de conocimientos adquiridos  
Evaluación sensorial
- Práctica:  
Cata final de vinos, cervezas y cócteles sin alcohol  
Diseño y presentación de un menú de maridaje completo por equipos  
Retroalimentación del instructor



# POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS

CERTIFICACIÓN VIRTUALE

## MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA  
DÉBITO Y  
CRÉDITO



FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS



CESANTÍAS

---

# ¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

**313 831 0818**

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)