



MONTILLA MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

the PXperts

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

CURSO ESPECÍFICO DOP VINAGRE DE
MONTILLA-MORILES

EDICIÓN JUNIO 2024



ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|------------------------|---|
| 1. INTRODUCCIÓN | 3 |
| 2. OBJETIVO | 3 |
| 3. A QUIÉN VA DIRIGIDO | 4 |
| 4. INSCRIPCIONES | 4 |
| 5. PROGRAMA DEL CURSO | 5 |
| 6. ÍNDICE DE MATERIAS | 8 |

1. INTRODUCCIÓN

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 extenso 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 desarrollarán tres seminarios anuales (marzo, junio en inglés y septiembre) dirigidos a la formación superior en los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles para personal técnico y directivo. Además, en 2024 se amplía esta oferta formativa desarrollando un curso específico de DOP Vinagre de Montilla-Moriles.

El programa se lleva a cabo durante tres jornadas, que incluirán sesiones teóricas, visitas, catas organolépticas y talleres.

Al finalizar el seminario, se realizará una prueba de aptitud. Aquellos candidatos que superen la misma, recibirán el correspondiente diploma y certificado acreditativo como **TECNICO ESPECIALIZADO EN VINAGRES DOP 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, maîtres, cocineros, etc.), personal de Enotecas, tiendas especializadas en la Denominación de Origen 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 Vinagres de Montilla Moriles, con especial incidencia en análisis sensorial, conservación, servicio y maridaje.

3. A QUIÉN VA DIRIGIDO Este Curso está dirigido a:

- Propietarios y Directivos de establecimientos de Restauración y

Hostelería

- Sumilleres, jefes de sala, maîtres, 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

4. INSCRIPCIONES

Las solicitudes deberán hacerse llegar al Aula de Formación del Consejo Regulador (formacion@montillamoriles.es), rellenando el formulario disponible en la página web del Consejo www.montillamoriles.es. Una vez aprobada la admisión por el Consejo Regulador, se comunicará al interesado que, en el plazo máximo de 10 días se deberá hacer una transferencia bancaria con el importe del curso.

El coste total del curso es de **500,00 €**, siendo una parte importante de este coste sufragado por el Consejo Regulador, la Administración y las bodegas participantes en el curso; y por tanto la cuota de inscripción al curso será de únicamente **200,00€**

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

5. PROGRAMA

| DIA 10 DE JUNIO - JORNADA DE TARDE | |
|--|--|
| 16:00 - 16:15h | Recepción oficial y apertura del curso |
| 16:15 - 17:45h | Sesión teórica Introducción a los Vinagres |
| 18:00 - 19.00h | Visita y presentación de la Feria Profesional del Vinagre |
| 19.00h - 21.00h | Tiempo libre |
| 21:00h - 23:00h | Cena cóctel en Caballerizas Reales |
| DIA 11 DE JUNIO - JORNADA DE MAÑANA | |
| 09:00h - 11:00h | Sesión teórica: Elaboración y Crianza de los Vinagres |
| 11:15h - 13:15h | Actividades en Feria Profesional del Vinagre |
| 14:00h - 16:00h | Almuerzo |
| 16:00h - 17:00h | Descanso |
| DIA 11 DE JUNIO - JORNADA DE TARDE | |
| 17:15h - 18.45h | Sesión teórica: Caracterización DOP Vinagre de Montilla-Moriles |
| 19:00h - 20:00h | Cata dirigida DOP Vinagre Montilla-Moriles |
| 20:10h - 20:30h | Prueba de evaluación |
| 21:30h - 23:30h | Cena |
| DIA 12 DE JUNIO - JORNADA DE MAÑANA | |
| 09:00 h | Recogida en el Hotel y traslado a zona de Montilla-Moriles |
| 10:00h - 14:00h | Visitas a bodegas de Vinagre de Montilla-Moriles (pendiente definir) |
| 14:00h - 14:30 | Clausura del curso y entrega de diplomas |
| 14:30h - 16:30h | Almuerzo |
| 17:00 - 17:45 | Traslado a estación de Córdoba |

6. INDICE DE MATERIAS

PENDIENTE DE DEFINIR

SESION 1: INTRODUCCIÓN DE VINAGRES DE MONTIILLA-MORILES DURACION: 1h 30min

1. Conceptos básicos y tipos de vinagres
2. Normativa de vinagres
3. El vinagre de Montilla- Moriles:
 - 3.1. Historia
 - 3.2. Elaboración
 - 3.3. Crianza y envejecimiento
 - 3.4. Tipos de vinagres y características de los mismos
4. La cata de vinagres:
 - 4.1. Nociones de cata de vinagres
 - 4.2. Cata de Vinagres de Montilla-Moriles

SESION 2: ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINAGRES DE MONTIILLA-MORILES DURACION: 2h

SESION 3: CARACTERIZACIÓN DOP VINAGRE DE MONTIILLA-MORILES DURACION: 1h 30min