

Formación online



Hostelería

# Cata de ginebras

academia  
**el futuro**  
centros de formación



## Objetivos del curso

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.

## La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

## Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**  
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**  
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

## **Contenido del curso**

**TEMA 1. HISTORIA DE LA GINEBRA**

**TEMA 2. LA GINEBRA EN LA COCINA**

**TEMA 3. LA GINEBRA EN LA COCTELERÍA**

**TEMA 4. MÉTODOS DE ELABORACIÓN**

## Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

