



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Experto en Cata de Vinos

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Experto en Cata de Vinos

Duración: 180 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

El curso se fundamenta en la formación del alumno en cuestiones conceptuales y sensoriales para que durante una cata de vinos o por contacto con un tipo de vino concreto, sea capaz de extraer la mayor información posible de éste.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

Para que te prepara

El curso te prepara para que puedas valorar y formar un criterio personal de los distintos tipos de vinos, así como para distinguir entre las variedades y conocer su clasificación por propiedades.

Salidas laborales

Enólogo, Sommelier, Catador de Vino, Restaurantes y Hostelería.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Cata de Vinos'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Cata de Vinos'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1: CATA DE VINOS 1ª PARTE

TEMA 1. INTRODUCCIÓN

Historia del Vino

Encuadramiento Botánico de la Vid

Los Componentes de la Vid

Ciclo Biológico de la Vid

TEMA 2. LA VIÑA

Factores que Intervienen en la Calidad

El Clima

El Suelo

La Poda

Maduración de la Uva

La Vendimia

TEMA 3. LA UVA

Los Componentes

El Color

La Forma del Grano

El Aroma

El Sabor

TEMA 4. VARIEDADES DE UVA

Tipos

Uvas Autóctonas

Uvas Internacionales

TEMA 5. COMPOSICIÓN Y SUSTANCIAS DEL VINO

Como se Analiza un Vino

El Alcohol

Los Azúcares

Los Ácidos

Sustancias Amargas y Saladas

TEMA 6. ELABORACIÓN DE VINOS (I), OPERACIONES COMUNES

Introducción

Etapa Prefermentación

Etapa Fermentiva

Etapa Posfermentativa

TEMA 7. ELABORACIÓN DE VINOS (II), OPERACIONES COMUNES

Los Tipos de Vino

Vinificación en Tinto

Vinificación en Rosado

Vinificación en Blanco, Blanco Dulce y Fermentado en Barrica

Elaboración de Cava y Champagne

Elaboración de Vinos Generosos y de Licor

TEMA 8. CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Clasificación de los Vinos

Los Vinos Especiales (I)

Los Vinos Especiales (II)

La Crianza del Vino

La Barrica y la Botella

Zonas Vinícolas de España. Las Denominaciones de Origen

+ Información Gratis

MÓDULO 2: CATA DE VINOS 2ª PARTE

TEMA 9. CATA / DEGUSTACIÓN

Definición y Tipos
Elementos y Mecanismos Utilizados en la Cata
Las Fases de la Cata
El Equilibrio del Vino
La Ficha de Cata
Vocabulario de Cata

TEMA 10. FASE VISUAL DE LA CATA

Color
Intensidad
Aspectos
La Evolución del Color según la Edad

TEMA 11. FASE OLFATIVA DE LA CATA

La Fisiología del Aroma
Como Captar los Aromas
Los Tipos de Aromas en Cata
Las Series Aromáticas

TEMA 12. FASE GUSTATIVA DE LA CATA

La Fisiología del Gusto
Sensaciones Gustativas
La Técnica de la Cata
Información, Interpretación y Evaluación del Vino

TEMA 13. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

La Edad del Vino. ¿Cuánto Dura?
Técnicas y Procedimientos. Como Conservar el Vino
Termómetros y Alcoholímetros
Las Botellas, Tipos, Características y Funciones
Corchos, Etiquetas y Capsulas

TEMA 14. SERVICIO DE VINOS EN CAVAS EN BAR / RESTAURANTE

Normas Generales para el Servicio
Otras Operaciones del Servicio
Elementos y Útiles Necesarios
La Temperatura de Servicio
Tipos de Cristalería Utilizados

TEMA 15. EL SOMMELIER

Las Funciones del Sommelier
La Bodega en el Restaurante
La Carta de Vinos
Asociación entre Vinos y Manjares. El Maridaje
Asesoramiento sobre Vinos y Cavas
Vinos y Frutas Propias para la Preparación de Sangrías y Cups