



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Enología Avanzada + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Enología Avanzada + Titulación Universitaria

**DURACIÓN:**

450 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

299 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

6,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado de Enología Avanzada con 300 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Cata de Vinos con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que consiste expido la presente **TITULACIÓN** en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de formación de postgrado, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la convocatoria de 2019, y en virtud de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos a través de la experiencia laboral y de la formación en trabajo.
Este título tiene carácter de acreditación de competencias profesionales y no confiere el título de Graduado en Enología. El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de formación de postgrado, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la convocatoria de 2019, y en virtud de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos a través de la experiencia laboral y de la formación en trabajo.
Este título tiene carácter de acreditación de competencias profesionales y no confiere el título de Graduado en Enología. El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de formación de postgrado, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la convocatoria de 2019, y en virtud de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos a través de la experiencia laboral y de la formación en trabajo.
Este título tiene carácter de acreditación de competencias profesionales y no confiere el título de Graduado en Enología.

Descripción

Ese Curso de Enología Avanzada le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Enología Avanzada.

Objetivos

Postgrado de Enología Avanzada + Titulación Universitaria **Ver Curso**

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta.
- Saber qué esperar de un vino y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país, y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma.
- Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.
- Manejar con fluidez el vocabulario enológico, y aplicarlo a las situaciones correctas.
- Comprar o pedir vinos como consumidor responsable y conocedor de los mismos y de sus principales características.
- Conocer los ingredientes y las formas de elaboración de los principales productos destilados, procedentes de vinos o de otros productos fermentables, así como sus características sápidas y aromáticas.

A quién va dirigido

Ese Curso Online de Enología Avanzada está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y quieran especializarse en Enología Avanzada.

Para qué te prepara

Ese Curso de Enología Avanzada le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Enología Avanzada.

Salidas Laborales

Enología, Cata de vinos, Hostelería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cata de Vinos'
- Manual teórico 'Enología Vol. 1'
- Manual teórico 'Enología Vol. 2'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Enología Vol. 2'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



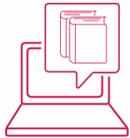
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ENOLOGÍA

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Cultivo del viñedo
2. Protección racional del viñedo
3. Zonas y producciones vitivinícolas
 - 1.- Características de las diferentes variedades de uva
 - 2.- Calidad de la uva
 - 3.- Defectos y alteraciones frecuentes
 - 4.- Selección de la materia prima
4. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
 - 1.- Antioxidantes y aditivos utilizados
5. Cultivo y protección de los frutales
6. Zonas de producción de sidra
7. La sidra en el mundo
 - 1.- Características de las diferentes variedades de fruta
 - 2.- Calidad de la fruta
 - 3.- Defectos y alteraciones frecuentes
 - 4.- Selección de otras materias primas (manzanas, peras, etc)
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
 - 1.- Antioxidantes y aditivos utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOMA DE MUESTRAS DE UVA Y OTRAS MATERIAS PRIMAS. MEDIOS DE TRANSPORTE

- 1.El seguimiento de la maduración
- 2.Muestras durante la maduración
- 3.Procedimiento de toma de muestras
 - 1.- Determinación y evolución de azúcares, ácidos y otros
- 4.Elección de la fecha de recolección
- 5.Documentación técnica utilizada
 - 1.- Fichas de análisis
- 6.Recolección manual y mecanizada
- 7.Manipulación de la fruta
- 8.Recipientes utilizados en la recolección y transporte
 - 1.- Cajas. Tipos de cajas, capacidad
 - 2.- Remolques. Tipos de remolques, capacidad
- 9.Recepción y control de las materias primas y auxiliares
- 10.Almacenamiento de la fruta
- 11.Evacuación de residuos de fruta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA

- 1.Determinaciones físico-químicas inmediatas
 - 1.- Análisis rápidos para determinación de azúcar y ácidos
 - 2.- Determinación del grado de podredumbre
- 2.Cata de uva y otras materias primas
 - 1.- Metodologías de cata de uvas. Método ICV

MÓDULO 2. PROCESOS FERMENTATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE TRATAMIENTO A LA VENDIMIA Y A OTRAS MATERIAS PRIMAS

- 1.Despalillado, estrujado, mayado, otros
- 2.Extracción de mostos: Escurrido
- 3.Maceración. Maceración prefermentativa en frío. Duración de la maceración. Factores que influyen
- 4.Prensado. Tipos de prensas. Presiones de trabajo según tipo y calidad del producto
- 5.Tratamientos de limpieza y desinfección del material
- 6.Procesado de otras frutas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

- 1.Decantación. Intensidad del desfangado. Control de la turbidez
- 2.Técnicas de desfangado. Desfangado estático y dinámico
- 3.Centrifugación
- 4.Filtración de mostos. Tipos de filtros. Material filtrante
- 5.Adiciones y correcciones del mosto. Legislación aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

1. Tipos de fermentación, agentes responsables, incorporación de levaduras y bacterias seleccionadas. La fermentación espontánea

2. Condiciones de desarrollo de levaduras y bacterias

3. Activadores de fermentación. Nutrientes específicos

4. Operaciones durante el proceso fermentativo: Encubado de vendimias o mostos. Remontado. Descube. Trasiegos

5. Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tintos: Maceración inicial en caliente. Maceración inicial en frío. Maceración carbónica. Vinificación continua. Termovinificación. Flash detente

6. Técnicas de vinificación para vinos blancos y rosados. Maceración prefermentativa de hollejos

7. Control de temperaturas y seguimiento de la fermentación: Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica

8. Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación

9. Alteraciones durante el proceso fermentativo, síntomas, prevención y corrección

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VINOS Y DERIVADOS VÍNICOS

1. Composición de los vinos y sus derivados

2. Vinos: Clasificaciones, normativa actual, denominaciones, principales características

3. Derivados vínicos

4. Subproductos de las industrias fermentativas. Tratamientos. Aprovechamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1. Técnicas de muestreo durante la fermentación

2. Sistemas de identificación, registro y traslado de las muestras

3. Procedimientos de toma de muestras. Cierre de envases

4. Casos prácticos en bebidas durante su elaboración

5. Determinaciones analíticas realizadas «in situ» durante la fermentación: Temperatura y densidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad

2. Métodos de análisis. Fundamentos

3. Determinaciones físico-químicas básicas realizadas durante la fermentación:

1.- Acidez total, pH, acidez volátil, alcohol, azúcar, anhídrido sulfuroso, ácido málico, otros

2.- Relaciones glucométricas (Baume, Brix, Grado probable y otros)

4. Control del desarrollo de la fermentación alcohólica: Densidad y temperatura

5. Control del desarrollo de la fermentación maloláctica: Cromatografía de papel, análisis enzimático

6. Pruebas microbiológicas

7. Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes

8. Hojas de control y registro de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN LA FERMENTACIÓN

1. Características organolépticas de los mostos, vinos, sidras y otras bebidas

2. Técnicas y protocolos utilizados en la cata de bebidas en fermentación

3. Terminología utilizada en el análisis organoléptico

4.Relación producto en fermentación-producto final

MÓDULO 3. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN

- 1.Clarificación de los vinos, sidras y otros productos
- 2.Principios de la clarificación. Mecanismos en la clarificación
- 3.Factores que influyen en la clarificación
- 4.Ensayos de clarificación
 - 1.- Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU)
- 5.Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención
- 6.Tipos de clarificantes
- 7.Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los soles de sílice, el PVPP, otros

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS DE FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

- 1.La filtración. Finalidad
- 2.Mecanismos de filtración: Filtración por tamizado. Filtración en profundidad
 - 1.- Materiales y medios filtrantes
- 3.Tipos de filtros
 - 1.- Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo
 - 2.- Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales
- 4.Filtrabilidad de los productos elaborados
- 5.Controles antes y después de la filtración
- 6.La centrifugación. Ventajas e inconvenientes
- 7.Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección
- 8.Mantenimiento y preparación de los equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

- 1.Estabilización tartárica de los vinos
- 2.Métodos de estabilización tartárica. Tratamientos por frío
- 3.Sistema por estabulación
 - 1.- Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico
- 4.Otros productos utilizados en la estabilización tartárica
- 5.Eliminación de tartratos
- 6.Aprovechamiento industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE ACABADO Y CRIANZA

- 1.Clasificación y conservación de los productos
- 2.Crianza, objetivos y métodos
- 3.Características de los vinos y otros productos destinados a crianza
- 4.Mezclado de vinos. Operaciones durante la crianza: Trasiegos y rellenos
- 5.Crianza en madera. Tipos de madera

- 1.- El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas
- 6.Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza
- 7.Controles básicos durante el proceso de crianza
- 8.Riesgos durante la crianza

- 1.- Peligros de la contaminación microbiológica. Microorganismos contaminantes
- 9.Alternativas a la crianza en madera
- 10.Envejecimiento en botella. Condiciones ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS DURANTE SU CRIANZA Y ESTABILIZACIÓN

- 1.Evolución de las características organolépticas durante la crianza y estabilización de los productos elaborados
- 2.Técnicas y protocolos de cata durante la crianza
- 3.Evolución de los vinos durante la crianza
- 4.Relaciones gastronómicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS FERMENTADOS DURANTE SU ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

- 1.Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad
- 2.Métodos de análisis durante la estabilización y crianza
- 3.Pruebas de estabilidad mas usuales: Estabilidad tartárica, estabilidad proteica, estabilidad de la materia colorante, otras
- 4.Determinaciones físico- químicas básicas utilizadas durante la estabilización y crianza
- 5.Pruebas microbiológicas más usuales. Detección rápida de microorganismos contaminantes

MÓDULO 4. INSTALACIONES Y MATERIALES DE BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BODEGA

- 1.Composición y distribución de espacios en bodega
- 2.Equipos genéricos. Composición, funcionamiento, aplicaciones y manejo: Tanques, depósitos, tolvas. Transporte de sólidos: Sinfines, elevadores. Bombeo y conducción de líquidos. Dosificadores, sulfatómetros. Clarificadores centrífugos. Filtros de tierra, placas, esterilizantes
- 3.Regulación y selección de los equipos
- 4.Equipos específicos de tratamiento de vendimias y de otras materias primas: Despalilladoras-estrujadoras. Mayadoras. Bombas de vendimia. Escurridores. Maceradores. Prensas
- 5.Equipos para la fermentación: Equipos de frío y calor, intercambiadores térmicos, depósitos abiertos, depósitos cerrados, depósitos autovaciantes, cubas rotatorias. Comparación de los diferentes depósitos
- 6.Materiales utilizados en la construcción de los diferentes depósitos: Madera, cemento desnudo, cemento revestido, acero esmaltado, acero inoxidable, fibra de vidrio-poliéster
- 7.Locales y recipientes de crianza: Soluciones para el control del clima en bodegas. Sistemas de ventilación de locales. Barricas. Fudres. Conos. Botas. Otros
- 8.Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza

9.Seguridad en la utilización de equipos específicos de bodega

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y OTRAS AFINES

- 1.Normativa aplicable al sector
- 2.Medidas de higiene personal en la manipulación de alimentos: durante el procesado

PARTE 2. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

- 1.La vid a través de la historia
- 2.La uva y sus componentes
- 3.Fermentación de la uva y composición del vino
- 4.Tipos de vino y características principales
- 5.Elaboración y crianza del vino
- 6.Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- 7.Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 8.Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.¿Por qué conocer de vinos?
- 3.Definición y metodología de la cata de vinos
- 4.Equipamientos y útiles de la cata
- 5.¿Cómo organizar una cata de vinos?
- 6.Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

- 1.Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 1.- De catas en ferias y presentaciones.
 - 2.- De catas en cursos.
 - 3.- De catas en presentaciones de productos.
- 2.Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 1.- Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - 2.- Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - 3.- Distribuidores y precio.
 - 4.- Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - 5.- Ventajas comparativas.
- 3.Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - 1.- Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 2.- Disponibilidad de otros formatos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FASES DE LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción

2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal
7. Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino
2. Temperatura del vino para la cata
3. Orden de la presentación
4. Fichas de cata: estructura y contenido
5. Puntuación de las fichas de cata
6. Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS.

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
 - 1.- Principales parámetros básicos.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - 1.- Las fases de la cata.
 - 2.- Las herramientas de la cata.
3. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - 1.- El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
4. La información básica de la cata.
 - 1.- Vocabulario de la cata.
 - 2.- Principales descriptores organolépticos.
 - 3.- Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
5. Los resultados de la cata.
 - 1.- Reseña organoléptica sintética.
 - 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - 3.- La maduración de los vinos.
 - 4.- Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
 - 5.- El ciclo de vida de los vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

1. Cata de vinos blancos.
 - 1.- Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
2. Cata de diversos vinos rosados.
 - 1.- De sangrado y vinos grises.
3. Cata de diversos vinos tintos.
 - 1.- Tintos jóvenes y tintos de guarda.
4. Cata de vinos espumosos.

- 1.- Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- 5.Cata de vinos de licor.
 - 1.- Con mención tradicional.
 - 2.- Otros vinos de licor.
- 6.Cata de vinos naturalmente dulces.
 - 1.- Con uvas pasificadas en la planta.
 - 2.- Con uvas pasificadas fuera de la planta.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

- 1.Cata de vinos españoles.
 - 1.- De zonas frescas.
 - 2.- De zonas cálidas.
- 2.Cata de vinos franceses.
- 3.Cata de vinos italianos.
- 4.Cata de otros vinos europeos.
 - 1.- Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- 5.Cata de vinos americanos.
 - 1.- Cata de vinos de EE. UU.
 - 2.- Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- 6.Cata de vinos de Sudáfrica.
- 7.Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

- 1.Tipos de servicio
- 2.Normas generales de servicio
- 3.Abertura de botellas de vino
- 4.La decantación: objetivo y técnica
- 5.Tipos, características y función