

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1106_3 Cata de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1106_3 Cata de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES

1. Estructura vitivinícola
2. - Mundial
3. - Española
4. Normativa
5. - Europea
6. - Española
7. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España
8. - Vinos españoles de zonas templadas y frescas
9. - Vinos españoles de zonas cálidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa
2. - Vinos de Francia:
3. - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
4. - Champagnes y Cremants de diversas zonas
5. - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas
6. - Vinos de Italia:
7. - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto
8. - Vinos de la Italia Meridional e insular
9. - Vinos del centro de Italia y de otras zonas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos
2. - Vinos de Portugal
3. - Vinos de Alemania
4. - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos
5. - Los vinos de la República Sudafricana
6. - Los vinos de EE. UU. de América
7. - Los vinos de Sudamérica
8. - Los vinos de Australia
9. - Los vinos de Nueva Zelanda

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS

1. Breve reseña histórica de la cerveza
2. Estructura del sector cervecero
3. Las familias de cervezas
4. Breve reseña histórica de la sidra
5. Principales zonas productoras españolas
6. Otras sidras extranjeras
7. - Normandía, Bretaña y otras
8. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine
9. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas

2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas
4. - Vino y subproductos y otras frutas
5. - Cereales
6. - Otras materias primas de origen agrícola
7. - Bebidas anisadas y pacharanes
8. - Licores y cremas
9. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS

1. Breve reseña histórica
2. Estructura sectorial del café
3. - Mundial
4. - Española
5. Clasificación internacional del café
6. Principales países productores
7. Presentación comercial del café y ciclo de vida

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Las aguas envasadas
2. - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España
3. - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
4. El té
5. - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té
6. - Clasificación internacional del té y países productores
7. - Presentación comercial del té y ciclo de vida
8. Otras infusiones
9. - Características terapéuticas de las infusiones más habituales

10. - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones
11. - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración
12. - Manzanilla, Poleo-menta y Tila
13. - Otras infusiones tradicionales
14. - Infusiones de diseño

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA

1. La vid
2. - La familia de las Vitáceas
3. - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya
4. - Principales viníferas españolas y extranjeras
5. Principales prácticas culturales
6. - Multiplicación de la vid
7. - Sistemas de conducción y poda
8. - Mantenimiento del suelo
9. - Tratamientos de tipo sanitario
10. - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc...
11. - Determinación del momento idóneo de la vendimia
12. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico
13. - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros
14. - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos
15. - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos
16. Concepto de mención geográfica
17. - Antecedentes históricos y normativa europea vigente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA

1. De mosto a vino: Microbiología enológica

2. - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias
3. Elaboración de vinos blancos
4. - En acero inox u otras cubas de fermentación
5. - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica
6. Elaboración de vinos rosados
7. - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises
8. - Esquema básico similar al del vino blanco
9. - Diferencias entre rosados y claretes
10. Elaboración de vinos tintos jóvenes
11. - Tradicionales con despallado
12. - Por maceración carbónica
13. Elaboración de tintos de guarda
14. - Concepto de tinto de guarda
15. - La madera y el vino
16. - Proceso de envejecimiento en madera y botella

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

1. Elaboración de vinos espumosos
2. - Cava y del Champagne
3. - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica
4. Concepto de vinos de licor
5. Elaboración de vinos de licor
6. - Vinos de licor con mención tradicional
7. - Otros vinos de licor
8. Concepto de vinos naturalmente dulce
9. Elaboración de vinos naturalmente dulces
10. - Pasificación de la uva en la planta
11. - Vinos de podredumbre noble
12. - Vinos de vendimia tardía
13. - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces
14. - Pasificación de la uva fuera de la planta

15. - En recintos cerrados
16. - Por asoleo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA

1. La cerveza
2. - Principales materias primas
3. - Microbiología de la cerveza
4. - Levaduras y bacterias
5. - Proceso de elaboración de la cerveza
6. - Cervezas de fermentación alta
7. - Cervezas de fermentación baja
8. - Cervezas de fermentación espontánea
9. - Las familias de cervezas según proceso de fermentación
10. La sidra
11. - Materia prima de la sidra
12. - Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana
13. La perada
14. - Proceso de elaboración de la Perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas
4. - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas
5. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola
6. - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales
7. - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas

8. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes
9. Elaboración de licores y cremas
10. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables
2. Procesos de elaboración del café verde
3. - Sistemas de recolección
4. - Obtención de las semillas
5. El tueste del café verde
6. - Grado de tueste
7. - El café torrefacto
8. Elaboración de otros cafés
9. - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros
10. La preparación de la taza de café
11. - El agua para elaborar la taza
12. - Sistemas de preparación, extracción y concentración
13. - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc...
14. - Las cafeteras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Obtención del agua mineral envasada
2. - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas
3. - El agua envasada en el restaurante
4. Elaboración del té
5. - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té
6. - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té
7. - La elaboración de los otros té
8. - Tés aromatizados, descafeinados y solubles

9. Obtención y elaboración de otras infusiones
10. - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales
11. - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta
12. La preparación de la taza de té y de otras infusiones
13. - El agua para elaborar la taza
14. - Las teteras y otros sistemas de preparación

UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas
2. - De catas en ferias y presentaciones
3. - De catas en cursos
4. - De catas en presentaciones de productos
5. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas
6. - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora
7. - Mención geográfica y proceso de elaboración
8. - Distribuidores y precio
9. - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados
10. - Ventajas comparativas
11. Información de revistas, guías y prensa especializada
12. - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas
13. - Disponibilidad de otros formatos
14. - Media botella o magnum en el caso del vino
15. - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata

2. - Principales parámetros básicos
3. La metodología del análisis sensorial de vinos
4. - Las fases de la cata
5. - Las herramientas de la cata
6. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles
7. - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino
8. La información básica de la cata
9. - Vocabulario de la cata
10. - Principales descriptores organolépticos
11. - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata
12. Los resultados de la cata
13. - Reseña organoléptica sintética
14. - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas
15. - La maduración de los vinos
16. - Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos
17. - El ciclo de vida de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Cata de vinos blancos
2. - Blancos jóvenes y con estancia en la madera
3. Cata de diversos vinos rosados
4. - De sangrado y vinos grises
5. Cata de diversos vinos tintos
6. - Tintos jóvenes y tintos de guarda
7. Cata de vinos espumosos
8. - Cava, Champagne, de aguja, y otros
9. Cata de vinos de licor
10. - Con mención tradicional
11. - Otros vinos de licor
12. Cata de vinos naturalmente dulces
13. - Con uvas pasificadas en la planta

14. - Con uvas pasificadas fuera de la planta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CATA DE CERVEZAS Y DE SIDRAS

1. Metodología del análisis sensorial de cervezas
2. Cata de cervezas
3. - De fermentación baja según su elaboración y origen
4. - De fermentación alta según su elaboración y origen
5. - Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración
6. - El ciclo de vida de las cervezas
7. Metodología del análisis sensorial de sidras
8. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo
9. - Cata de sidras españolas
10. - Cata de sidras extranjeras
11. - El ciclo de vida de las sidras
12. Los resultados de la cata

13. - Reseña organoléptica sintética
14. - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas
2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos
3. - Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos
4. Cata de aguardientes de frutas
5. Cata de aguardientes procedentes de cereales
6. - Cata de aguardientes de cereales y whiskies
7. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar
8. - Cata de rones y cachazas
9. Cata de otras bebidas espirituosas
10. - Cata de bebidas espirituosas anisadas
11. - Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas
12. Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica
13. Cata de licores y cremas
14. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas
15. Los resultados de la cata
16. - Reseña organoléptica sintética
17. - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas

UNIDAD FORMATIVA 4. PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossiers de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones
2. - De catas en ferias y presentaciones
3. - De catas en cursos

4. - De catas en presentaciones de productos
5. Informes de los diversos productos
6. - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora
7. - Clasificación oficial y proceso de elaboración
8. - Distribuidores y precio
9. - Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones
10. - Ventajas comparativas
11. Información de revistas, guías y prensa especializada
12. - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones
13. - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS

1. Metodología del análisis sensorial del café
2. - Fases, herramientas
3. - La correcta preparación de la taza de café para la cata
4. Los resultados de la cata
5. - Expresión cuantitativa y cualitativa
6. - Reseña organoléptica sintética
7. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste
8. - Torrefactos y naturales
9. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia
10. - Cafés suaves colombianos
11. - Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros
12. - Cafés suaves o centrales
13. - México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros
14. - Cafés Brasil
15. - Brasil y otros sudamericanos
16. - Cafés robustas
17. - Cafés africanos y asiáticos
18. Cata de cafés blended
19. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas
2. - Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas
3. - Fases, herramientas
4. - Cata de aguas envasadas
5. - Según zona geológica de captación y tipo de mineralización
6. - Según su contenido en anhídrido carbónico
7. Té y otras infusiones
8. - Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones
9. - Fases, herramientas
10. - La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata
11. - Cata de té
12. - Según proceso enzimático
13. - Según integridad de la hoja
14. - Según procedencia
15. - Puros, de mezclas y aromatizados
16. - Cata de diversas infusiones
17. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones
18. - Expresión cuantitativa y cualitativa
19. - Reseña organoléptica sintética



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es