

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0849 Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas

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 a la Unidad Formativa UF0849 Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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 mágnun 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



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