

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de industria alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de enotecnia, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el análisis enológico y cata.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA

UNIDAD FORMATIVA 1. CATA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE MATERIALES E INSTALACIONES DE CATA

1. Identificación de los materiales utilizados en la cata. Sala de cata
2. Instalaciones. Condiciones ambientales
3. Las fichas de cata. Vocabulario
4. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales
5. Presentación de los vinos

6. - Criterios
7. - Temperatura
8. - Decantación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

1. Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas
2. Los sentidos
3. - Funcionamiento
4. - Memoria y educación sensorial
5. - Juegos de aromas y sabores
6. Sabores elementales
7. Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE LA DEGUSTACIÓN

1. Metodología de la cata
2. Fase visual
3. - Limpidez .
4. - Color y efervescencia
5. Fase olfativa
6. - Identificación de los tipos de aromas
7. - Clasificación de aromas
8. Fase gustativa. Las sensaciones gustativas
9. Vía retronasal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA

1. Tipos de cata
2. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto

3. Identificación del color, aroma y sabor
4. Análisis sensorial
5. - Umbrales de percepción de los aromas y sabores
6. - Análisis visual (limpieza, tipo de color, matiz)
7. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino
8. - Calidad de las materias primas
9. - Sistema de elaboración
10. Defectos organolépticos
11. Evolución del vino en el tiempo
12. La cata y la cultura vitivinícola
13. - Denominaciones de Origen. Regiones vitivinícolas más destacadas en el mundo:
localización, variedades y vinos más representativos
14. - Variedades más significativas y sus valores organolépticos
15. - Influencia del clima y del suelo en la tipicidad de los vinos

UNIDAD FORMATIVA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

1. Caracterización y disposición del laboratorio microbiológico
2. - Normativa
3. - Equipamiento del laboratorio microbiológico
4. - Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico
5. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
6. - Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente
7. - Normativa relativa a la eliminación de residuos, vertidos y emisiones
8. - Gestión de residuos generados
9. - Medidas de prevención de riesgos laborales
10. Informes y cálculos relacionados con los análisis y controles efectuados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS MICROSCÓPICAS

1. El microscopio óptico
2. - Descripción
3. - Normas para la observación microscópica
4. Técnicas del examen microscópico
5. - En fresco
6. - Coloraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CULTIVO

1. Fundamento
2. Medios de cultivo
3. - Medios de aislamiento
4. - Medios de enriquecimiento
5. - Otros medios
6. Esterilización de medios, envases y utensilios
7. - Calor directo
8. - Calor seco
9. - Calor húmedo
10. - Otros métodos de esterilización
11. Siembras de material microbiano
12. - En tubo
13. - En placa de Petri
14. Aislamiento de levaduras
15. - Principales especies de levaduras
16. - Medios de cultivo para el aislamiento de levaduras
17. - Técnica de recuento y aislamiento
18. - Algunas pruebas diferenciales de especies
19. - Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje, entre otros)
20. Aislamiento de bacterias lácticas

21. - Principales especies de bacterias lácticas
22. - Medios de cultivo de bacterias lácticas
23. - Bacterias homofermentativas y heterofermentativas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL MICROBIOLÓGICO EN BODEGA

1. Pruebas de control microbiológico aplicables a la bodega
2. - Durante la fermentación
3. - Durante la conservación, filtración y embotellado del vino
4. Relación de las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteraciones microbianas

UNIDAD FORMATIVA 3. ANÁLISIS QUÍMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

1. Caracterización del laboratorio
2. Equipamiento del laboratorio de química enológica
3. Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico
4. Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente
5. Normativa relativa a la eliminación de residuos, vertidos y emisiones
6. Medidas de prevención de riesgos laborales
7. Informes y cálculos relacionados con los análisis y controles efectuados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS QUÍMICOS

1. Fundamentos de química general
2. Procedimientos de toma e identificación de muestras
3. Determinaciones físicas
4. - Fundamentos y protocolos
5. - Densidad, .

6. - Masa volúmica
7. - Extracto seco
8. - Grado alcohólico
9. - Otras
10. Determinaciones volumétricas en enología
11. - Fundamentos y protocolos
12. - Acidez total
13. - Acidez volátil
14. - Nitrógeno fácilmente asimilable
15. - Otras
16. Determinaciones redox en enología
17. - Fundamentos y protocolos
18. - Azúcares reductores
19. - Anhídrido sulfuroso libre y total
20. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL

1. Mantenimiento del instrumental analítico
2. Técnicas de refractometría, potenciometría y conductimetría
3. Métodos ópticos aplicados a la enología
4. - Fundamento
5. - Turbidimetría y nefelometría
6. - Espectroscopia ultravioleta y visible
7. Métodos separativos cromatográficos aplicados en enología

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS

1. Evaluación del resultado la acidez de un mosto o vino
2. Interpretación de los análisis de dióxido de azufre
3. Interpretación de los azúcares presentes en la uva y el vino
4. Evaluación de otros compuestos del mosto o vino

5. Representación gráfica y cálculos estadísticos
6. Metodología de la elaboración de informes



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