

MF1106_3 CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS(ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

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.

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

Duración	270 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 bodega.
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 despalillado.

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 tés.
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 tés 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 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.

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. Te 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.