

UF0849 PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativas 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.

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	80 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

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 mágnium 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.

