

UF0849 PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UF0849 PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Duración: 60 horas

Precio: 250 euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD DIDACTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

1. Elaboración de dossieres 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 mágnum 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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026