

Cata de vinos, maridaje, Sumiller

Cata de vinos, maridaje, Sumiller

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

OBJETIVOS: El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos

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:

I Parte Enología, Cata y Maridaje

Introducción

Historia del vino

La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial

Fisiología de la cata. Los sabores elementales

Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata

Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino

Vocabulario básico de cata

Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores. Factores de calidad

Elaboración y cata de vinos blancos

Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

Cata de vinos tintos de crianza, curva de vida y periodos de envejecimiento. El roble

© icaformación2026

Elaboración y cata de vinos carbónicos y espumosos. Cata y maridaje

Vinos Finos "bajo velo", Amontillados y Olorosos. Vinos especiales: Mistelas, Enverados, Chacolís, Fondillón, Rancios

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

Vinos de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Elaboración, cata y maridaje

Clasificación de los vinos en España

Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (nivel de protección). Denominaciones de Origen españolas y sus variedades. Vinos de la Tierra

Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje

Cómo leer la etiqueta de un vino

El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación

La bodega. Guarda y conservación de los vinos

El vino y la salud

Enfermedades, alteraciones y defectos del vino

Léxico enológico básico

II Parte Alianzas, Maridajes y Menús

A modo de prólogo

La educación de los sentidos

El sentido del olfato y el maridaje

© icaformación2026

El sentido del gusto y el maridaje

La fusión: Tacto, aroma y sabor

Elaboración de los alimentos y maridaje

La cocina y el vino

Vinos, hierbas aromáticas y especias

Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

Ejemplos de menús maridados y comentados

© icaformación2026