



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas

duración total: 80 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Solicitar a los proveedores los vinos, las cervezas, las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.
- Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.
- Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.
- Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.
- Describir, clasificar y evaluar vinos y otras bebidas alcohólicas, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0849 Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0849 Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**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.
 - 1.- De catas en ferias y presentaciones.
 - 2.- De catas en cursos.
 - 3.- De catas en presentaciones de productos.
2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 1.- Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - 2.- Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - 3.- Distribuidores y precio.
 - 4.- Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - 5.- Ventajas comparativas.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - 1.- Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 2.- Disponibilidad de otros formatos.
 - 1.* Media botella o mágnium en el caso del vino.
 - 2.* 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.
 - 1.- Principales parámetros básicos.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - 1.- Las fases de la cata.
 - 2.- Las herramientas de la cata.
3. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - 1.- El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
4. La información básica de la cata.
 - 1.- Vocabulario de la cata.
 - 2.- Principales descriptores organolépticos.
 - 3.- Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
5. Los resultados de la cata.
 - 1.- Reseña organoléptica sintética.
 - 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - 3.- La maduración de los vinos.
 - 4.- Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
 - 5.- El ciclo de vida de los vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

1. Cata de vinos blancos.
 - 1.- Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
2. Cata de diversos vinos rosados.
 - 1.- De sangrado y vinos grises.
3. Cata de diversos vinos tintos.
 - 1.- Tintos jóvenes y tintos de guarda.
4. Cata de vinos espumosos.
 - 1.- Cava, Champagne, de aguja, y otros.
5. Cata de vinos de licor.
 - 1.- Con mención tradicional.
 - 2.- Otros vinos de licor.
6. Cata de vinos naturalmente dulces.
 - 1.- Con uvas pasificadas en la planta.

2.- Con uvas pasificadas fuera de la planta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

1. Cata de vinos españoles.

- 1.- De zonas frescas.
- 2.- De zonas cálidas.

2. Cata de vinos franceses.

3. Cata de vinos italianos.

4. Cata de otros vinos europeos.

- 1.- Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.

5. Cata de vinos americanos.

- 1.- Cata de vinos de EE. UU.
- 2.- Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.

6. Cata de vinos de Sudáfrica.

7. 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.

- 1.- De fermentación baja según su elaboración y origen.
- 2.- De fermentación alta según su elaboración y origen.
- 3.- Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
- 4.- El ciclo de vida de las cervezas.

3. Metodología del análisis sensorial de sidras.

4. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.

- 1.- Cata de sidras españolas.
- 2.- Cata de sidras extranjeras.
- 3.- El ciclo de vida de las sidras.

5. Los resultados de la cata.

- 1.- Reseña organoléptica sintética.
- 2.- 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.

- 1.- Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.

3. Cata de aguardientes de frutas.

4. Cata de aguardientes procedentes de cereales.

- 1.- Cata de aguardientes de cereales y whiskies.

5. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.

- 1.- Cata de rones y cachazas.

6. Cata de otras bebidas espirituosas.

- 1.- Cata de bebidas espirituosas anisadas.
- 2.- Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas.

7. Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

8. Cata de licores y cremas.

9. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.

10. Los resultados de la cata.

- 1.- Reseña organoléptica sintética.
- 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

+ Información Gratis