



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Experto en Cata de Vinos

Experto en Cata de Vinos

Duración: 180 horas

Precio: 150 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

El curso se fundamenta en la formación del alumno en cuestiones conceptuales y sensoriales para que durante una cata de vinos o por contacto con un tipo de vino concreto, sea capaz de extraer la mayor información posible de éste.



A quién va dirigido

Dirigido a profesionales de la vinicultura o a cualquier persona que tenga curiosidad por aprender los conocimientos y prácticas más importantes de esta área.

Objetivos

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

Para que te prepara

El curso te prepara para que puedas valorar y formar un criterio personal de los distintos tipos de vinos, así como para distinguir entre las variedades y conocer su clasificación por propiedades.

Salidas laborales

Enólogo, Sommelier, Catador de Vino, Restaurantes y Hostelería.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Metodología

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.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Cata de Vinos'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Cata de Vinos'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. 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.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

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.

Programa formativo

MÓDULO 1: CATA DE VINOS 1ª PARTE

TEMA 1. INTRODUCCIÓN

Historia del Vino
Encuadramiento Botánico de la Vid
Los Componentes de la Vid
Ciclo Biológico de la Vid

TEMA 2. LA VIÑA

Factores que Intervienen en la Calidad
El Clima
El Suelo
La Poda
Maduración de la Uva
La Vendimia

TEMA 3. LA UVA

Los Componentes
El Color
La Forma del Grano
El Aroma
El Sabor

TEMA 4. VARIEDADES DE UVA

Tipos
Uvas Autóctonas
Uvas Internacionales

TEMA 5. COMPOSICIÓN Y SUSTANCIAS DEL VINO

Como se Analiza un Vino
El Alcohol
Los Azúcares
Los Ácidos
Sustancias Amargas y Saladas

TEMA 6. ELABORACIÓN DE VINOS (I), OPERACIONES COMUNES

Introducción
Etapa Prefermentación
Etapa Fermentiva
Etapa Posfermentativa

TEMA 7. ELABORACIÓN DE VINOS (II), OPERACIONES COMUNES

Los Tipos de Vino
Vinificación en Tinto
Vinificación en Rosado
Vinificación en Blanco, Blanco Dulce y Fermentado en Barrica
Elaboración de Cava y Champagne
Elaboración de Vinos Generosos y de Licor

TEMA 8. CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

+ Información Gratis

Clasificación de los Vinos

Los Vinos Especiales (I)

Los Vinos Especiales (II)

La Crianza del Vino

La Barrica y la Botella

Zonas Vinícolas de España. Las Denominaciones de Origen

MÓDULO 2: CATA DE VINOS 2ª PARTE

TEMA 9. CATA / DEGUSTACIÓN

Definición y Tipos

Elementos y Mecanismos Utilizados en la Cata

Las Fases de la Cata

El Equilibrio del Vino

La Ficha de Cata

Vocabulario de Cata

TEMA 10. FASE VISUAL DE LA CATA

Color

Intensidad

Aspectos

La Evolución del Color según la Edad

TEMA 11. FASE OLFATIVA DE LA CATA

La Fisiología del Aroma

Como Captar los Aromas

Los Tipos de Aromas en Cata

Las Series Aromáticas

TEMA 12. FASE GUSTATIVA DE LA CATA

La Fisiología del Gusto

Sensaciones Gustativas

La Técnica de la Cata

Información, Interpretación y Evaluación del Vino

TEMA 13. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

La Edad del Vino. ¿Cuánto Dura?

Técnicas y Procedimientos. Como Conservar el Vino

Termómetros y Alcoholímetros

Las Botellas, Tipos, Características y Funciones

Corchos, Etiquetas y Capsulas

TEMA 14. SERVICIO DE VINOS EN CAVAS EN BAR / RESTAURANTE

Normas Generales para el Servicio

Otras Operaciones del Servicio

Elementos y Útiles Necesarios

La Temperatura de Servicio

Tipos de Cristalería Utilizados

TEMA 15. EL SOMMELIER

Las Funciones del Sommelier

La Bodega en el Restaurante

La Carta de Vinos

Asociación entre Vinos y Manjares. El Maridaje

Asesoramiento sobre Vinos y Cavas

Vinos y Frutas Propias para la Preparación de Sangrías y Cups

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244

