

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas

Duración: 80h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

UD1. Confección de documentación previa a la cata.

- 1.1. Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
- 1.2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
- 1.3. Información de revistas guías y prensa especializada.

UD2. Análisis sensorial de los vinos.

- 2.1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
- 2.2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
- 2.3. Catavinos fichas fundas opacas y otros útiles.
- 2.4. La información básica de la cata.
- 2.5. Los resultados de la cata.

UD3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.

- 3.1. Cata de vinos blancos.
- 3.2. Cata de diversos vinos rosados.
- 3.3. Cata de diversos vinos tintos.

- 3.4. Cata de vinos espumosos.
- 3.5. Cata de vinos de licor.
- 3.6. Cata de vinos naturalmente dulces.

UD4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.

- 4.1. Cata de vinos españoles.
- 4.2. Cata de vinos franceses.
- 4.3. Cata de vinos italianos.
- 4.4. Cata de otros vinos europeos.
- 4.5. Cata de vinos americanos.
- 4.6. Cata de vinos de Sudáfrica.
- 4.7. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UD5. Cata de cervezas y de sidras.

- 5.1. Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- 5.2. Cata de cervezas.
- 5.3. Metodología del análisis sensorial de sidras.
- 5.4. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
- 5.5. Los resultados de la cata.

UD6. Cata de bebidas espirituosas.

- 6.1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- 6.2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
- 6.3. Cata de aguardientes de frutas.
- 6.4. Cata de aguardientes procedentes de cereales.
- 6.5. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
- 6.6. Cata de otras bebidas espirituosas.
- 6.7. Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- 6.8. Cata de licores y cremas.
- 6.9. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
- 6.10. Los resultados de la cata.