

## CATA DE VINO



**AREA FORMATIVA**  
**HOSTELERÍA**

**DURACIÓN**  
**30/16 horas**

**MODALIDAD**  
**MIXTA/ PRESENCIAL**

**OBJETIVOS:**

- Acercar al alumno al mundo de la cata de vino de una forma teórica y práctica
- Dar a conocer los aspectos más interesantes del vino.

**CONTENIDOS:**

- LA DEGUSTACIÓN O CATA  
TÉCNICAS DE CATA. LAS REGLAS DE LA CATA
- ANÁLISIS SENSORIAL  
SENSACIONES VISUALES. SENSACIONES OLFATIVAS Y GUSTATIVO-OLFATIVAS. SENSACIONES GUSTATIVAS. SENSACIONES TÁCTILES. LA PERSISTENCIA. EL RETROGUSTO. LAS FICHAS
- LA MAQUINARIA EN BODEGA
- CALIDAD DE LOS VINOS  
CRITERIOS DE CALIDAD. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA

**MATERIAL:**

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo. Al menos se dispondrá de 5 clases distintas de vinos

**PRESUPUESTO:**

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

**OBSERVACIONES:**

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

**PERFIL DEL MONITOR:**

Diplomado Universitario o titulación superior relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia profesional en la familia profesional.

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**