

# INAB15 CATADOR DE VINOS

SKU: EVOL-4923-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Sumillería](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Objetivos

Las industrias alimentarias, en el ámbito de catador de vinos, someten el vino al estudio de los sentidos bajo unas condiciones concretas, todo ello para analizarlo, describirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo mediante su comparación con otros tipos. A través de este pack de materiales didácticos el alumnado podrá adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar un análisis sensorial del vino y adquirir los conocimientos relativos a la realización de las catas, teniendo en cuenta los procesos y pautas recomendadas en dicha realización.

### Contenidos

#### MÓDULO 1. PRÁCTICAS

1. Cumplimentar fichas de cata
2. Memorizar colores y aspecto de los vinos
3. Memorizar acidez
4. Memorizar el sabor salado.
5. Clasificar distintos vinos según su calidad
6. Identificar bouquets
7. Identificación de sabores básicos
8. Identificación de orígenes y tipos de vinos
9. Identificación de los defectos (biológico, físicos-químicos, accidental o congénito)

#### MÓDULO 2. CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Aulas de cata
2. - Elementos y utensilios de cata



3. - Características de los equipos y locales de cata
4. - Tipos de cata
5. - Fichas de cata
6. Análisis sensorial
7. - Definiciones y tipología de la cata
8. - Mecanismos utilizados en la cata. La función de los sentidos. Sentido y sensaciones
9. - Sensación y percepción
10. - Intensidad, matiz y vivacidad de los vinos
11. - Apreciación del aspecto: consistencia, limpidez y efervescencia
12. - Tipos de aromas y bouquets. Olores propios del vino
13. - Tipos de sabores, duración y fases en su observación
14. - Percepción de sabores, localización, duración y evolución
15. - Tipos de tacto
16. Realización de la cata
17. - Fases de la cata
18. - Dificultades de la cata
19. - Léxico del catador
20. - Conocimientos de analítica
21. - Apreciación de la cata
22. - Factores determinantes de los diversos tipos de vinos (suelos, clima, variedad de la vid, técnica de elaboración y crianza)

### **MÓDULO 3. CONTENIDOS RELACIONADOS CON LA PROFESIONALIDAD**

1. Gusto por el detalle y espíritu reflexivo y analítico
2. Tendencia a seleccionar sensaciones, datos, objetivos y características
3. Inclinación por las explicaciones de placer y desagrado (Cata hedonista)
4. Riguroso en la clasificación, análisis y juicio calificador, respetando la dinámica y los procesos normalizados de la cata
5. Cuidadoso en separar los gustos personales de las percepciones, que se deriven de las sensaciones recibidas
6. Valorar las condiciones psicofísicas, en que se encuentra el propio catador
7. Gusto por el vocabulario codificado del catador, para transmitirlo al profano

