



RG-08-03

Ficha técnica de cursowww.cualifikados.com

Plataforma Online de Acceso al Curso

Página 1 de 2

Revisión nº:3

Fecha: 07/10/19

NOMBRE DEL CURSO:		Nº DE CURSO	
Cata de Vinos (nivel iniciación)		1	
DURACIÓN DEL CURSO:			
50 horas online + 5 horas de sesión presencial (al inicio del curso) = 55 horas			
MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:			
Teleformación + Presencial			
FECHA DIFUSIÓN + DOCUMENTACIÓN	FECHA INICIO	FECHA FIN	DIAS LECTIVOS
OCTUBRE	11 NOVIEMBRE	23 DICIEMBRE	30

OBJETIVOS DEL CURSO:

1. Seleccionar los vinos para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela.
2. Preparar para la cata las muestras de vino remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.
3. Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos para obtener resultados fiables de la cata.
4. Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos nacionales y extranjeros de acuerdo con la metodología de la cata.
5. Describir, clasificar y evaluar vinos, adecuándolos a objetivos comerciales y gastronómicos.

RELACIÓN DE CONTENIDOS / PROGRAMA DEL CURSO: MF1106 / UF0849***Unidad Didáctica 1: Confección de documentación previa a la cata***

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

Unidad didáctica 2: 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.

Unidad didáctica 3: 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 naturalmente dulces.

Unidad didáctica 4: 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.



RG-08-03

Ficha técnica de cursowww.cualifikados.com

Plataforma Online de Acceso al Curso

Página 2 de 2

Revisión nº:3

Fecha: 07/10/19

LUGAR DE IMPARTICIÓNPlataforma online de acceso al curso: <http://campus.cualifikados.com>La sesión presencial será en las instalaciones de la DO Mancha (www.lamanchawines.com) en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).**HORARIO DEL CURSO + SESIÓN PRESENCIAL**

Al ser en modalidad teleformación, el acceso a la Plataforma Web es 24h / 7 días.

Se realizarán 2 webinars para explicar las video-catas durante el curso online.

En la sesión presencial se catarán 12 vinos y se entregará un estuche con 3 botellas/alumno.

PRECIO DEL CURSOEl precio del curso completo, incluido acceso a los contenidos de la plataforma Web, más las dos sesiones online para las video-catas, la sesión inicial donde se catarán 12 vinos diferentes y el estuche con 3 botellas por alumno, es de **412,50€**. No incluye desplazamientoS de la sesión inicial.Al tratarse de formación profesional para el empleo, las empresas podrán bonificarse el importe del curso si cumplen los requisitos de FUNDAE.**VENTAJAS PARA LAS EMPRESAS**Las empresas disponen de un crédito anual para invertir en la formación de su plantilla. Podrán **aplicar una bonificación por el importe** de los cursos que hayan realizado de formación bonificada, como máximo hasta dicho importe.Esta formación es una **formación gratuita para los trabajadores** y supone un coste reducido (0€ hasta 5 trabajadores) a las empresas, puesto que el importe de **la acción formativa es bonificable en las cuotas de la Seguridad Social**.**¿TODAS LAS EMPRESAS TIENEN CRÉDITO PARA REALIZAR FORMACIÓN BONIFICADA?**Todas las empresas tienen derecho a realizar **formación bonificada para sus trabajadores**, para ello disponen de un **crédito anual**. El crédito disponible para cada empresa variará en función de las cotizaciones que haya realizado durante el ejercicio anterior.Las pymes de hasta 5 trabajadores y empresas de nueva apertura también pueden acceder a la formación, para ello dispondrán de un **crédito mínimo de 420 €**, con el fin de garantizar el acceso a la formación a trabajadores de pequeñas empresas.**¿CÓMO SOLICITO UN CURSO? (Contacta con AKD en el teléfono 926 260 001 y te ayudamos)**

Los trámites para solicitar un curso para los trabajadores son muy sencillos

1. Para más información sobre los contenidos del curso, visite nuestra [web](http://www.cualifikados.com).
2. Contacta por correo electrónico: formacioncontinua@akd-cr.com / mcasas@akd-cr.com.
3. Nuestro equipo de docentes te enviará las claves de acceso al aula virtual y se encargará de realizar todos los trámites del curso, incluidos los relativos a la Fundación Tripartita.



Entidad acreditada



Plataforma online acceso



Entidad colaboradora