



INICIACIÓN AL VINO Y A LA CATA DE VINOS



FORMACIÓN



Curso modalidad: presencial
Instalaciones de CCI Formación
(Polígono Industrial Romica, Albacete)

Duración: 20 horas
• 10 horas teóricas
• 10 horas prácticas

Precio: 210 €/Alumno

Tutor personal

Curso Bonificable

Diploma acreditativo

Garantía de aprendizaje

Material didáctico

FORMADOR

Llanos Mateo.

Formación profesional en hostelería.

- Profesora de enseñanza secundaria: Especialidad Hostelería y Turismo.
- Diplomada en Turismo.
- Especialista en maridaje de vinos y platos.

!!! BONIFICABLE !!!



A QUIEN VA DIRIGIDO

Trabajadores de hostelería que quieran mejorar en su ámbito profesional y profundizar en el mundo del vino.



OBJETIVOS

El objetivo de este curso es prepararte para que incrementes tus conocimientos en cuestiones relacionadas con los contenidos más demandados en el ámbito laboral de hostelería. Nuestro interés es que esta formación pueda ser realizada por trabajadores activos en el mundo laboral.



CONTENIDOS

1. Viticultura

- La vid: partes y características.
- La uva: composición y características.
- El ciclo de la vid.
- El entorno de la vid: geografía (suelo, geología, edafología, estructura, etc.), el clima y otros factores.
- Plantación de un viñedo: tipos y características. Injertos. La poda.
- Las labores vinícolas.
- Plagas y enfermedades.
- Tipos de botellas, barricas y corchos.
- La etiqueta del vino.

2. Identificación de vinos:

- Introducción a la cultura del vino. Historia. Factores culturales y sociales.
- Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Vinificación.
- Variedades de uva.
- Denominación de origen.
- Vinos internacionales.

3. Realización de catas sencillas:

- La cata o degustación sencilla.
- Definiciones y metodología de la cata.
- Técnicas y herramientas importantes de la cata: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.
- Análisis sensorial. Tipos y fases.
- La vista y el examen visual. El olfato y los olores del vino. El bouquet. Aromas primarios, secundarios y terciarios en la cata.
- El gusto, localización de sabores. Los cuatro sabores elementales.
- Estímulos sensitivos. Equilibrio entre aromas y sabores.
- Alteraciones y defectos de los vinos.
- Lenguaje de la persona catadora: Vocabulario gustativo.
- Fichas de cata. Tipos. Maneras de puntuar los vinos.

4. Definición de cartas sencillas de vinos:

- La carta de vinos. Definición. Elementos, características y categoría. Comparación de distintos tipos.
- Estructura de las cartas. Diseño de cartas sencillas.
- Nuevas tendencias.
- Maridaje de vinos y platos.



MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Diploma acreditativo de asistencia al curso.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Bloc de notas.

FICHA DE INSCRIPCIÓN A LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LA EMPRESA

INDIQUE LOS DATOS DEL CURSO AL QUE DESEA INSCRIBIRSE

NOMBRE DEL CURSO

MODALIDAD PRESENCIAL MIXTA TELEFORMACIÓN HORAS

DATOS DEL ALUMNO

APELLIDOS NOMBRE

DOMICILIO POBLACIÓN CÓDIGO POSTAL

TLF PARTICULAR TLF MÓVIL Nº AFILIACIÓN S.S.

FECHA DE NACIMIENTO D.N.I. E-MAIL SEXO F M

MINUSVALÍA SÍ TIPO NO NACIONALIDAD

NIVEL DE ESTUDIOS	PUESTO DE TRABAJO	CATEGORÍA PROFESIONAL
SIN ESTUDIOS <input type="checkbox"/>	DIRECCIÓN <input type="checkbox"/>	DIRECTIVOS <input type="checkbox"/>
ESTUDIOS PRIMARIOS, EGB O EQUIVALENTE <input type="checkbox"/>	ADMINISTRACIÓN <input type="checkbox"/>	MANDO INTERMEDIO <input type="checkbox"/>
FP I (O ENSEÑANZAS TÉCNICO PROFESIONALES EQUIV.) <input type="checkbox"/>	COMERCIAL <input type="checkbox"/>	TÉCNICO <input type="checkbox"/>
BACHILLERATO SUPERIOR, BUP (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>	MANTENIMIENTO <input type="checkbox"/>	TRABAJADOR CUALIFICADO <input type="checkbox"/>
FP II (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>	PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/>	TRABAJADOR NO CUALIFICADO <input type="checkbox"/>
ARQUITECTO TÉCNICO, INGENIERO TÉCNICO, DIPLOMADO DE OTRAS ESCUELAS UNIVERSITARIAS (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>		
ARQUITECTO E INGENIERO SUPERIOR O LICENCIADO <input type="checkbox"/>		
OTROS (ESPECIFICAR): _____ <input type="checkbox"/>		

TIPO DE CONTRATO

TIPO DE CONTRATO INDEFINIDO TEMPORAL NÚMERO GRUPO DE COTIZACIÓN TGSS

RÉGIMEN DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL (Señale con una cruz a la que pertenezca)

RÉGIMEN GENERAL RÉGIMEN GENERAL (trabajadores a tiempo parcial-fijos discontinuos en período de no ocupación)
 RÉGIMEN ESPECIAL AUTÓNOMOS RÉGIMEN GENERAL (trabajadores en situación de regulación de empleo en períodos de no ocupación)

DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL C.I.F.

C.N.A.E (CÓDIGO) GRUPO C.N.A.E

CUENTA BANCARIA CUENTA COTIZACIÓN

PLANTILLA MEDIA AÑO ANTERIOR EXISTE R.L.T. SÍ NO P.Y.M.E. SÍ NO EMPRESA NUEVA CREACIÓN SÍ FECHA CREACIÓN: _____ NO

CONVENIO COLECTIVO

DOMICILIO CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

TLF 2º TLF E-MAIL WEB

¿TIENE LA EMPRESA REPRESENTANTE SINDICAL? SÍ INDIQUE NOMBRE: _____ NO

NOMBRE Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL N.I.F. REPRESENTANTE LEGAL

ASESORIA CONTACTO

TLF E-MAIL

IMPORTANTE: Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados

FECHA

FIRMADO ALUMNO

FIRMADO EMPRESA

(Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad)