

# FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

## DENOMINACIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

CÓDIGO ACCIÓN <sup>1</sup>	
DENOMINACIÓN	CATA DE VINOS
GRUPO DE ACCIONES <sup>2</sup>	024-03 - PRESENTACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS

## DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

<b>MODALIDAD (marcar con una X la opción que proceda):</b>			
PRESENCIAL	<input type="checkbox"/>	MIXTA	<input type="checkbox"/>
A DISTANCIA	<input checked="" type="checkbox"/>	TELEFORMACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>HORAS DE FORMACIÓN:</b>			
PRESENCIAL:	A DISTANCIA:	50	TELEFORMACIÓN: 50
<b>TIPO DE ACCIÓN (marcar con una X la opción que proceda):</b>			
GENÉRICA	<input type="checkbox"/>	ESPECÍFICA	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>NIVEL DE FORMACIÓN (marcar con una X la opción que proceda):</b>			
BÁSICO	<input type="checkbox"/>	SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>MÓDULOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL EN ÁREAS CONSIDERADAS PRIORITARIAS<sup>3</sup> (las horas de los módulos deben estar incluidas en las horas totales del curso):</b>			
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN		___ horas	
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		___ horas	
SENSIBILIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE		___ horas	
PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD		___ horas	

## OBJETIVOS:

Al finalizar el curso el alumno adquirirá los conocimientos necesarios para valorar y formarse un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, conocerá los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

## CONTENIDOS:

### MODULO 1: Cata de vinos 1ª Parte

- TEMA1. Introducción
- TEMA 2: La viña
- TEMA 3: La uva
- TEMA 4: Variedades de uva
- TEMA 5: Composición y sustancias del vino
- TEMA 6: Elaboración de vinos (1) operaciones comunes
- TEMA 7. Elaboración de vinos (2) operaciones específicas
- TEMA 8: Clasificación y características de los vinos

### MODULO 2: Cata de vinos 2ª Parte

- TEMA 9: Cata / degustación
- TEMA 10: Fase visual de la cata
- TEMA 11: Fase olfativa de la cata
- TEMA 12: Fase gustativa de la cata
- TEMA 13: La conservación de los vinos
- TEMA14: Servicio de vinos y cavas en barra / restaurante
- TEMA15: El sommelier

### ANEXOS:

- Las variedades de la uva
- Las denominaciones de origen vinícola

<sup>1</sup> Código numérico arbitrario que identifica a la Acción Formativa en el periodo formativo actual.

<sup>2</sup> Número que facilita la Fundación Tripartita con el fin de agrupar a la Acciones Formativas en familias temáticas.

<sup>3</sup> Las Acciones Formativas que ofrece Academia Azos no incluyen módulos de carácter transversal.