

Formación online



Hostelería

# Cata de vinos

academia  
**el futuro**  
centros de formación



## Objetivos del curso

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.

## La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

## Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**  
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**  
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

## **Contenido del curso**

**TEMA 1. INTRODUCCIÓN**

**TEMA 2. LA VIÑA**

**TEMA 3. LA UVA**

**TEMA 4. VARIEDADES DE UVA**

**TEMA 5. COMPOSICIÓN Y SUSTANCIAS DEL VINO**

**TEMA 6. ELABORACIÓN DEL VINO (I), OPERACIONES COMUNES**

**TEMA 7. ELABORACIÓN DE VINOS (II), OPERACIONES ESPECÍFICAS**

**TEMA 8. CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS**

**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. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS**

**TEMA 14. SERVICIO DE VINOS EN CAVAS EN BAR/RESTAURANTE**

**TEMA 15. EL SOMMELIER**

## Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

