

CATA DE VINOS – MARIDAJE- SUMILLER- 20 HORAS

OBJETIVOS:

Proporcionar las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

METODOLOGÍA:

Las acciones formativas se imparten en la modalidad e-learning por lo que se pone a disposición de los alumnos un campus virtual donde desarrollar el proceso de aprendizaje e interactuar con el resto de compañeros/as y el equipo de docentes y/o tutores.

El alumnado usuario podrá elegir sus propios horarios y entrar en la plataforma de formación desde cualquier sitio donde tenga disponible un equipo informático con conexión a internet.

Este curso siguiendo la clasificación de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo se desarrollará bajo la metodología de tele formación, contando con el soporte de un Aula Virtual, cuyos servicios básicos se detallan a continuación.

El aula virtual es un servicio completo de formación on-line del alumno, donde virtualmente se reproduce el entorno real de aprendizaje del alumno en una materia dada, con las ventajas que ofrece la relativa libertad de horarios y disponibilidad física.

Servicios básicos del aula virtual:

Aula de estudio. En este apartado, se realiza el aprendizaje del temario que compone el/los curso/s que está realizando el alumno. Una vez que el alumno elige el curso (dentro de aquellos a los que está inscrito), se le presentan las posibilidades de entrar en:

.Aula de estudio: En esta sección, se dispone del temario que compone el curso, en formato de índice para acceder al capítulo deseado.

.Autotest: Con esta herramienta, el usuario realiza tests del curso seleccionado. Dicho test puede centrarse en un capítulo dado o bien en el temario completo. Las preguntas son de tipo test, a elegir una entre cuatro. Al final del test, se muestran las soluciones de las preguntas mal respondidas, junto a la estadística de aciertos y errores y a la posibilidad de repetir el test.

Estadísticas: en esta sección, el alumno puede ver el estado de su curso: el capítulo cuyos tests ha realizado, con sus puntuaciones, si el curso ha finalizado, la nota final en ese caso, etc.

.Foro: El foro está basado en una comunicación alumno/profesor o alumno/alumno con mensajes de correo. Contiene los siguientes apartados:

.Realizar consulta: Se envía una consulta al foro, y dicha pregunta es respondida por el tutor del alumno. Aparte de esta respuesta, cualquier alumno puede responder, replantear la pregunta, o comentarla en cualquier forma, creándose un árbol de respuestas a una pregunta inicial.

Correo electrónico: En esta sección, el alumno puede remitir emails, tanto a su tutor como al resto

de alumnos, además tendrá a su disposición una bandeja de entrada, otra de salida así como una destinada a los correos eliminados, por si fuera necesaria su consulta durante el desarrollo del curso.

Chat: esta modalidad de consulta on-line permite entrar en contacto directo al alumno con su tutor y con el resto de condiscípulos de ese tutor, si bien no hay impedimento para que un alumno se conecte al chat en horario de otro tutor.

Dicho chat se compone de la ventana de mensajes, donde aparecen los mensajes enviados por los distintos usuarios conectados (en diferente color los tutores), junto con una relación de los usuarios y profesores conectados en ese momento (en una ventana lateral), y, evidentemente, el sitio para crear el mensaje que se lanzará al chat. Los tutores se encuentran siempre on-line en las horas señaladas. Aparte, este servicio está siempre abierto para la comunicación entre alumnos

PROGRAMA:

- 1 Historia del vino
 - 1.1 Origen del vino
 - 1.2 Egipto
 - 1.3 Grecia
 - 1.4 El cristianismo como propagador del vino
 - 1.5 Conocimientos prácticos
 - 1.6 Cuestionario: Historia del vino
- 2 La vid
 - 2.1 Historia de la vid
 - 2.2 Variedades tintas
 - 2.3 Variedades blancas
 - 2.4 Plagas de la vid
 - 2.5 Enfermedades de la vid
 - 2.6 Virus
 - 2.7 Conocimientos prácticos
 - 2.8 Conocimientos prácticos
 - 2.9 Cuestionario: La vid
- 3 Elaboración del vino blanco
 - 3.1 Vendimia y transporte
 - 3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
 - 3.3 Prensado y desfangado
 - 3.4 Fermentación alcohólica
 - 3.5 Procesos finales
 - 3.6 Conocimientos prácticos
 - 3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco
- 4 Elaboración del vino tinto
 - 4.1 Vendimia y transporte
 - 4.2 Despalillado-estrujado y encubado
 - 4.3 Maceración – fermentación
 - 4.4 Bazuqueos y remontados
 - 4.5 Descube y prensado
 - 4.6 Fermentación maloláctica
 - 4.7 Destino del vino
 - 4.8 Procesos finales
 - 4.9 Conocimientos prácticos
 - 4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto
- 5 Elaboración del vino rosado
 - 5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
 - 5.2 Maceración
 - 5.3 Fermentación alcohólica
 - 5.4 Procesos finales
 - 5.5 Conocimientos prácticos
 - 5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

CATA DE VINOS – MARIDAJE- SUMILLER- 20 HORAS

- 6 Elaboración de vinos espumosos
 - 6.1 Definición de Cava
 - 6.2 Grupo de vinos carbónicos
 - 6.3 Historia del cava y champagne
 - 6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
 - 6.5 Zonas de producción y variedades de uva
 - 6.6 Elaboración del cava
 - 6.7 Tipos de cava
 - 6.8 Conocimientos prácticos
 - 6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

- 7 Elaboración vinos dulces
 - 7.1 Vino dulce natural
 - 7.2 Vino de Pedro Ximenez
 - 7.3 Vino de hielo
 - 7.4 Conocimientos prácticos
 - 7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

- 8 Elaboración vinos de Jerez
 - 8.1 Elaboración
 - 8.2 Crianza biológica
 - 8.3 Sistema de Criaderas y Soleras
 - 8.4 Tipo de vinos de Jerez
 - 8.5 Conocimientos prácticos
 - 8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

- 9 Elaboración de destilados
 - 9.1 Bebidas espirituosas
 - 9.2 Objetivos de la destilación
 - 9.3 Aparatos de destilación
 - 9.4 Fundamentos de la destilación
 - 9.5 Clasificación de destilados
 - 9.6 Elaboración del brandy
 - 9.7 Elaboración del ron
 - 9.8 Elaboración del whisky
 - 9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

- 10 Cata de vinos
 - 10.1 Cata de vinos
 - 10.2 Lugar de cata
 - 10.3 Número de vinos a catar
 - 10.4 Fases de la cata
 - 10.5 Primera Fase - Visual
 - 10.6 Segunda Fase - Olfativa
 - 10.7 Tercera Fase - Gustativa
 - 10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
 - 10.9 Conocimientos prácticos
 - 10.10 Cuestionario: Cata de vinos

- 11 El Sumiller
 - 11.1 Funciones del Sumiller
 - 11.2 La carta de vinos
 - 11.3 Gestión de bodega
 - 11.4 Material de servicio
 - 11.5 Presentación de la botella
 - 11.6 Jarrear o decantar
 - 11.7 Abrir una botella de vino
 - 11.8 Conocimientos prácticos
 - 11.9 Cuestionario: El Sumiller

- 12 Maridaje
 - 12.1 Definición de maridaje
 - 12.2 Los sabores principales
 - 12.3 Reglas clásicas
 - 12.4 Reglas actuales del maridaje
 - 12.5 Tipos de maridaje
 - 12.6 Maridaje vino y quesos
 - 12.7 Conocimientos prácticos
 - 12.8 Cuestionario: Maridaje

12.9 Cuestionario: Cuestionario final

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO:

El curso tendrá una duración de 20 horas lectivas. Los derechos de matrícula y participación del curso importan 150 €.

DIPLOMA:

A los alumnos que demuestren aprovechamiento y completen el curso se les otorgará el correspondiente DIPLOMA acreditativo de su participación en el mismo.