

PROGRAMA DE CURSO
DE FORMACION PROFESIONAL
OCUPACIONAL

CATADOR DE VINOS

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
AREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS
2. **DENOMINACION DEL CURSO:** CATADOR DE VINOS
3. **CODIGO:** INAB15
4. **TIPO:** ESPECÍFICO
(Crédito ocupacional del Certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos")

5. OBJETIVO GENERAL

Someter el vino al estudio de los sentidos, bajo unas condiciones concretas, para analizarlo, describirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo"

6. REQUISITOS DEL PROFESORADO

6.1. Nivel Académico

Titulación universitaria (Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola , Farmacéutico ó similares con titulación de Enología) ó capacitación profesional equivalente, relacionada con la ocupación.

6.2. Experiencia Profesional

3 años de experiencia en la ocupación...

6.3. Nivel Pedagógico

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente

7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

7.1. Nivel Académico o de Conocimientos Generales

Titulo de Graduado Escolar.

7.2. Nivel Profesional o Técnico

Acreditar experiencia laboral de elaboración de vinos, ó haber

habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. EQUIPO Y MATERIAL

12.1. Herramientas y utillaje

- Material de vidrio para realizar el análisis sensorial del vino
Y en general, los necesarios para realizar las prácticas por los alumnos, de forma simultánea.

12.3.- Material de consumo:

Y en general, se dispondrá de los materiales en cantidad suficiente para la correcta realización de las prácticas.

12.4.- Material didáctico

" A los alumnos se les proporcionarán los medios didácticos y el material escolar, imprescindible, para el desarrollo del curso".

12.5.- Elementos de protección

"En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto"

13.- INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS

DATOS ESPECIFICOS DEL CURSO

14.-- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE VINOS POR MEDIO DEL ANÁLISIS SENSORIAL

15.- OBJETIVO DEL MÓDULO

Someter el vino al estudio de los sentidos, bajo unas condiciones concretas, para analizarlo, describirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo"

16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 Horas.

17.- CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO:

A) Prácticas:

- Complimentar fichas de cata.
- Memorizar colores y aspecto de los vinos.
- Memorizar acidez.
- " el tanino.
- " la sensación dulce.
- " el sabor salado.
- " los aromas.
- Clasificar distintos vinos según su calidad.
- Identificar bouquets.
- Identificación de sabores básicos.
- Identificación de orígenes y tipos de vinos.
- Identificación de los defectos (biológico, físico-químicos, accidental o congénito).

B) Contenidos teóricos:

- Aulas de cata:
 - . Elementos y utensilios de la cata.
 - . Características de los equipos y locales de cata.
 - . Tipos de cata.
 - . Fichas de cata.
- Análisis Sensorial:
 - . Definiciones y tipología de la cata.
 - . Mecanismos utilizados en la cata. La Función de los sentidos. Sentido y sensaciones.
 - . Sensación y percepción.
 - . Intensidad, matiz y vivacidad de los vinos.
 - . Apreciación del aspecto: consistencia, limpidez y efervescencia.

- . Tipos de aromas y bouquets. Olores propios del vino.
- . Tipos de sabores, duración y fases en su observación.
- . Percepción de sabores, localización, duración y evolución.
- . Tipos de tacto.
- Realización de la cata.
 - . Fases de la cata.
 - . Dificultades de la cata.
 - . Léxico del catador.
 - . Conocimientos de analítica.
 - . Apreciación de la cata.
 - . Factores determinantes de los diversos tipos de vinos, suelos, clima, variedad de la vid, técnica de elaboración y crianza).

C) Contenidos Relacionados con la Profesionalidad:

- Gusto por el detalle y espíritu reflexivo y analítico.
- Tendencia a seleccionar sensaciones, datos, objetivos y características.
- Inclinação por las explicaciones de placer y desagrado (Cata hedonista).
- Riguroso en la clasificación, análisis y juicio calificador, respetando la dinámica y los procesos normalizados de la cata.
- Cuidadoso en separar los gustos personales de las percepciones, que se deriven de las sensaciones recibidas.
- Valorar las condiciones psicofísicas, en que se encuentra el propio catador.
- Gusto por el vocabulario codificado del catador, para transmitirlo al profano.