MINISTERIO DE TRABAJO E INMIGRACIÓN

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

PROGRAMA FORMATIVO

CATADOR DE VINOS

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
   AREA PROFESIONAL: BEBIDAS

2. **DENOMINACION DEL CURSO:** CATADOR DE VINOS

3. **CODIGO:** **INAB15** (antiguo IABB15)

4. **TIPO:** ESPECÍFICO **(**Credito 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 Enologia) 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 superado el crédito ocupacional de Elaborador de vinos comunes.

7.3. Condiciones Físicas

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. NUMERO DE ALUMNOS

15 alumnos

9. RELACION SECUENCIAL DE MODULOS FORMATIVOS

- Identificación y clasificación de vinos por medio del análisis sensorial

10. DURACION

Contenidos prácticos	30 horas	
Contenidos teóricos	15 horas	
Evaluaciones	5 horas	
	Duración total	50 horas

11. INSTALACIONES

11.1 Aula de Clases Teoricas

- Superficie: El aula tendrá un mínimo de 30 m^2 para grupos de 15 alumnos (2 m^2 por alumno)
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para quince plazas, además de los elementos auxiliares.

11.2 Instalaciones para prácticas

. Sala para análisis sensorial de 60 m^2.
. El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de Baja Tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.
- Iluminación natural o artificial, según reglamentación vigente.

11.3. Otras Instalaciones

- Almacén de 20-30 metros cuadrados, para guardar equipo y material.
  Como instalciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- "Un espacio mínimo de 50 m^2 para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación".
- "Una secretaría".
- "Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro".

" Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de 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:

- Cumplimentar fichas de cata.
- Memorizar colores y aspecto de los vinos.
- Memorizar acidez.
- "
- "
- " el sabor salado.
- "
- Clasificar distintos vinos según su calidad.
- Identificar bouquets.
- Identificación de sabores básicos.
- Identificación de orígenes y tipos de vinos.
- Identificación de los defectos (biológico, físicos-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.
- Inclinación 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.