



# CURSO INICIACIÓN A LA CATA DE VINO

-  **Curso modalidad: presencial**  
Instalaciones de CCI Formación  
(Polígono Industrial Romica, Albacete)
-  **Garantía de aprendizaje**
-  **Precio: 210 €/Alumno**
-  **Material didáctico**
-  **Curso Bonificable**
-  **Tutor personal**
-  **Duración: 20 horas**
  - 10 horas teóricas
  - 10 horas prácticas
-  **Diploma acreditativo**



**FORMADOR:** Leila Ortega Lehtola.

- Desde 2005 hasta la actualidad imparte clase como profesora de enseñanza secundaria: Especialidad: Hostelería y Turismo.
- Formación en maridaje de vinos y platos.
- Diplomada en Turismo.



## A QUIEN VA DIRIGIDO

**!!! BONIFICABLE !!!**

Trabajadores de hostelería que quieran mejorar en su ámbito profesional e iniciarse con el mundo del vino.



## OBJETIVOS

El objetivo de este curso es prepararte para que incrementes tus conocimientos en cuestiones relacionadas con los contenidos más demandados en el ámbito laboral de hostelería. Nuestro interés es que esta formación pueda ser realizada por trabajadores activos en el mundo laboral.



## CONTENIDOS

### 1. Viticultura

- La vid: partes y características.
- La uva: composición y características.
- El ciclo de la vid.
- El entorno de la vid: geografía (suelo, geología, edafología, estructura, etc.), el clima y otros factores.
- Plantación de un viñedo: tipos y características. Injertos. La poda.
- Las labores vinícolas.
- Plagas y enfermedades.
- Tipos de botellas, barricas y corchos.
- La etiqueta del vino.

### 2. Identificación de vinos:

- Introducción a la cultura del vino. Historia. Factores culturales y sociales.
- Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Vinificación.
- Variedades de uva.
- Denominación de origen.
- Vinos internacionales.

### 3. Realización de catas sencillas:

- La cata o degustación sencilla.
- Definiciones y metodología de la cata.
- Técnicas y herramientas importantes de la cata: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.
- Análisis sensorial. Tipos y fases.
- La vista y el exámen visual. El olfato y los olores del vino. El bouquet. Aromas primarios, secundarios y terciarios en la cata.
- El gusto, localización de sabores. Los cuatro sabores elementales.
- Estímulos sensitivos. Equilibrio entre aromas y sabores.
- Alteraciones y defectos de los vinos.
- Lenguaje de la persona catadora: Vocabulario gustativo.
- Fichas de cata. Tipos. Maneras de puntuar los vinos.

### 4. Definición de cartas sencillas de vinos:

- La carta de vinos. Definición. Elementos, características y categoría. Comparación de distintos tipos.
- Estructura de las cartas. Diseño de cartas sencillas.
- Nuevas tendencias.
- Maridaje de vinos y platos.



## MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Diploma acreditativo de asistencia al curso.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Bloc de notas.

Infórmese en

**967 22 16 51 · 626 203 461 · 601 154 984**

**FICHA DE INSCRIPCIÓN A LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LA EMPRESA**
**INDIQUE LOS DATOS DEL CURSO AL QUE DESEA INSCRIBIRSE**

NOMBRE DEL CURSO

MODALIDAD

 PRESENCIAL  MIXTA  TELEFORMACIÓN  HORAS

**DATOS DEL ALUMNO**

APELLIDOS

NOMBRE

DOMICILIO

POBLACIÓN

CÓDIGO POSTAL

TLF PARTICULAR

TLF MÓVIL

Nº AFILIACIÓN S.S.

FECHA DE NACIMIENTO

D.N.I.

E-MAIL

SEXO

 F  M 

MINUSVALÍA

 SÍ  TIPO

 NO 

NACIONALIDAD

**NIVEL DE ESTUDIOS**

- SIN ESTUDIOS  
 ESTUDIOS PRIMARIOS, EGB O EQUIVALENTE  
 FP I (O ENSEÑANZAS TÉCNICO PROFESIONALES EQUIV.)  
 BACHILLERATO SUPERIOR, BUP (O EQUIV.)  
 FP II (O EQUIV.)  
 ARQUITECTO TÉCNICO, INGENIERO TÉCNICO,  
 DIPLOMADO DE OTRAS ESCUELAS UNIVERSITARIAS (O EQUIV.)  
 ARQUITECTO E INGENIERO SUPERIOR O LICENCIADO  
 OTROS (ESPECIFICAR): \_\_\_\_\_

**PUESTO DE TRABAJO**

- DIRECCIÓN  
 ADMINISTRACIÓN  
 COMERCIAL  
 MANTENIMIENTO  
 PRODUCCIÓN

**CATEGORÍA PROFESIONAL**

- DIRECTIVOS  
 MANDO INTERMEDIO  
 TÉCNICO  
 TRABAJADOR CUALIFICADO  
 TRABAJADOR NO CUALIFICADO

**TIPO DE CONTRATO**

TIPO DE CONTRATO

 INDEFINIDO  TEMPORAL 

NÚMERO GRUPO DE COTIZACIÓN TGSS

**RÉGIMEN DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL (Señale con una cruz a la que pertenezca)**

- RÉGIMEN GENERAL  
 RÉGIMEN ESPECIAL AUTÓNOMOS  
 RÉGIMEN GENERAL (trabajadores a tiempo parcial-fijos discontinuos en período de no ocupación)  
 RÉGIMEN GENERAL (trabajadores en situación de regulación de empleo en períodos de no ocupación)

**DATOS DE LA EMPRESA**

RAZÓN SOCIAL

C.I.F.

C.N.A.E (CÓDIGO)

GRUPO C.N.A.E

CUENTA BANCARIA

IBAN ENTIDAD OFICINA D.C. NÚMERO DE CUENTA

CUENTA COTIZACIÓN

PLANTILLA MEDIA AÑO ANTERIOR

EXISTE R.L.T.

 SÍ  NO 

P.Y.M.E.

 SÍ  NO 

EMPRESA NUEVA CREACIÓN

 SÍ  FECHA CREACIÓN: \_\_\_\_\_ NO 

CONVENIO COLECTIVO

DOMICILIO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

TLF

2º TLF

E-MAIL

WEB

¿TIENE LA EMPRESA REPRESENTANTE SINDICAL?

 SÍ  INDIQUE NOMBRE: \_\_\_\_\_ NO 

NOMBRE Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL

N.I.F. REPRESENTANTE LEGAL

ASESORIA

CONTACTO

TLF

E-MAIL

**IMPORTANTE: Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados**

FECHA

FIRMADO ALUMNO

FIRMADO EMPRESA

(Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad)