

## CATA DE VINOS

**ÁREA FORMATIVA**  
HOSTELERIA

**NIVEL**  
Curso Monográfico

**DURACIÓN**  
50 h

**MODALIDAD FORMATIVA**  
Semipresencial, Distancia.

### DESTINATARIOS

- Restauradores, hoteleros, camareros y profesionales del sector turístico.
- Alumnos interesados en la materia.

### OBJETIVOS

- 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.

### TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Cata de vinos** expedido por Isonor Quality.

### TEMARIO

**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 de Vinos (I), Operaciones Comunes**



[www.grupoisonor.es](http://www.grupoisonor.es) | [info@grupoisonor.es](mailto:info@grupoisonor.es) | 902 202 145



Avda de Lugo 145, bajo. Santiago de Compostela. 15703 A Coruña | Tel. 981 062 590 | Fax.981 062 597

**TEMA 7. Elaboración de Vinos (II), Operaciones Comunes**

**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**

## **DOCENTES**

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.