



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



UNIVERSIDAD  
**NEBRIJA**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Curso de Cata de Vinos (Titulación Universitaria + 6 ECTS)



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



# Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

# Curso de Cata de Vinos (Titulación Universitaria + 6 ECTS)

**DURACIÓN:**

150 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

99 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

6,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Universitaria en Cata de Vinos con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la





## Descripción

El curso se fundamenta en la formación del alumno en cuestiones conceptuales y sensoriales para que durante una cata de vinos o por contacto con un tipo de vino concreto, sea capaz de extraer la mayor información posible de éste.

## Objetivos

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir 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.

## A quién va dirigido

Dirigido a profesionales de la vinicultura o a cualquier persona que tenga curiosidad por aprender los conocimientos y prácticas más importantes de esta área.

## Para qué te prepara

El curso te prepara para que puedas valorar y formar un criterio personal de los distintos tipos de vinos, así como para distinguir entre las variedades y conocer su clasificación por propiedades.

## Salidas Laborales

Enólogo, Sommelier, Catador de Vino, Restaurantes y Hostelería.

## Material Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cata de Vinos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cata de Vinos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta

- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

- 1.La vid a través de la historia
- 2.La uva y sus componentes
- 3.Fermentación de la uva y composición del vino
- 4.Tipos de vino y características principales
- 5.Elaboración y crianza del vino
- 6.Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- 7.Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 8.Vocabulario específico del vino

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.¿Por qué conocer de vinos?
- 3.Definición y metodología de la cata de vinos
- 4.Equipamientos y útiles de la cata
- 5.¿Cómo organizar una cata de vinos?
- 6.Iniciación a la cata de vinos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

- 1.Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  - 1.- De catas en ferias y presentaciones.
  - 2.- De catas en cursos.
  - 3.- De catas en presentaciones de productos.
- 2.Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  - 1.- Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
  - 2.- Mención geográfica y proceso de elaboración.

- 3.- Distribuidores y precio.
- 4.- Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
- 5.- Ventajas comparativas.
- 3. Información de revistas, guías y prensa especializada.
  - 1.- Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  - 2.- Disponibilidad de otros formatos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. FASES DE LA CATA DE VINOS**

- 1. Introducción
- 2. Visual
- 3. Olfativa
- 4. El gusto y los sabores elementales
- 5. Equilibrio entre aromas y sabores
- 6. La vía retronasal
- 7. Características sensoriales de los vinos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA**

- 1. Alteraciones y defectos del vino
- 2. Temperatura del vino para la cata
- 3. Orden de la presentación
- 4. Fichas de cata: estructura y contenido
- 5. Puntuación de las fichas de cata
- 6. Técnicas y elementos importantes de la cata

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS.**

- 1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
  - 1.- Principales parámetros básicos.
- 2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
  - 1.- Las fases de la cata.
  - 2.- Las herramientas de la cata.
- 3. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
  - 1.- El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- 4. La información básica de la cata.
  - 1.- Vocabulario de la cata.
  - 2.- Principales descriptores organolépticos.
  - 3.- Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- 5. Los resultados de la cata.
  - 1.- Reseña organoléptica sintética.
  - 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
  - 3.- La maduración de los vinos.
  - 4.- Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
  - 5.- El ciclo de vida de los vinos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

1. Cata de vinos blancos.
  - 1.- Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
2. Cata de diversos vinos rosados.
  - 1.- De sangrado y vinos grises.
3. Cata de diversos vinos tintos.
  - 1.- Tintos jóvenes y tintos de guarda.
4. Cata de vinos espumosos.
  - 1.- Cava, Champagne, de aguja, y otros.
5. Cata de vinos de licor.
  - 1.- Con mención tradicional.
  - 2.- Otros vinos de licor.
6. Cata de vinos naturalmente dulces.
  - 1.- Con uvas pasificadas en la planta.
  - 2.- Con uvas pasificadas fuera de la planta.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

1. Cata de vinos españoles.
  - 1.- De zonas frescas.
  - 2.- De zonas cálidas.
2. Cata de vinos franceses.
3. Cata de vinos italianos.
4. Cata de otros vinos europeos.
  - 1.- Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
5. Cata de vinos americanos.
  - 1.- Cata de vinos de EE. UU.
  - 2.- Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
6. Cata de vinos de Sudáfrica.
7. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

1. Tipos de servicio
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica
5. Tipos, características y función