

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Monitor de Catas de Vinos

## Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

## Objetivos:

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados en la cata de vinos.
- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.
- Contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.

## Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

La vid a través de la historia  
La uva y sus componentes  
Fermentación de la uva y composición del vino  
Tipos de vino y características principales  
Elaboración y crianza del vino  
Zonas Vinícolas de España y el extranjero  
Las Denominaciones de Origen. El INDO  
Vocabulario específico del vino

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

Tipos de servicio  
Normas generales de servicio  
Abertura de botellas de vino  
La decantación: objetivo y técnica



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Tipos, características y función

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

Introducción

¿Por qué conocer de vinos?

Definición y metodología de la cata de vinos

Equipamientos y útiles de la cata

¿Cómo organizar una cata de vinos?

Iniciación a la cata de vinos

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

Introducción

Visual

Olfativa

El gusto y los sabores elementales

Equilibrio entre aromas y sabores

La vía retronasal

Características sensoriales de los vinos

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

Alteraciones y defectos del vino

Temperatura del vino para la cata

Orden de la presentación

Fichas de cata: estructura y contenido

Puntuación de las fichas de cata

Técnicas y elementos importantes de la cata

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía

Introducción al maridaje

Definición de maridaje y su importancia

Reglas básicas del maridaje

Armonización de los vinos

Maridaje de vinos y aperitivos



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Maridaje de entradas y vinos  
Maridaje de vinos y ensaladas  
Maridaje de vinos y pescados  
Maridaje de vinos y carnes  
Maridaje de pastas y vinos  
Maridaje de vinos y quesos  
Maridaje de vinos y Foie Gras  
Maridaje de vinos y setas  
Maridaje de vinos y postres

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción  
Alianzas clásicas de vinos  
Los sentidos y el maridaje  
La cocina y el vino  
Enemigos del maridaje