

## CATA DE VINOS-MARIDAJE-SUMILLER (HOS002)

| MODALIDAD                             | Teleformación   | Hs. DURACIÓN  | 30   |
|---------------------------------------|---|---|--|
| UNIDADES                              | TEMAS   |   |  |
| <b>Historia del vino</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen del vino</li> <li>• Egipto</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grecia</li> <li>• El cristianismo como propagador del vino</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Historia del vino</li> </ul>                                       |
| <b>La vid</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia de la vid</li> <li>• Variedades tintas</li> <li>• Variedades blancas</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plagas de la vid</li> <li>• Enfermedades de la v</li> <li>• Virus</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: La vid</li> </ul>               |
| <b>Elaboración del vino blanco</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendimia y transporte</li> <li>• Despalillado-estrujado y escurrido</li> <li>• Prensado y desfangado</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentación alcohólica</li> <li>• Procesos finales</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Elaboración vino blanco</li> </ul>                                 |
| <b>Elaboración del vino tinto</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendimia y transporte</li> <li>• Despalillado-estrujado y encubado</li> <li>• Maceración – fermentación</li> <li>• Bazuqueos y remontados</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descube y prensado</li> <li>• Fermentación maloláctica</li> <li>• Destino del vino</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos finales</li> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Elaboración vino tinto</li> </ul>      |
| <b>Elaboración del vino rosado</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendimia, despalillado-estrujado y encubado</li> <li>• Maceración</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentación alcohólica</li> <li>• Procesos finales</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Elaboración vino rosado</li> </ul>                                 |
| <b>Elaboración de vinos espumosos</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de Cava</li> <li>• Grupo de vinos carbónicos</li> <li>• Historia del cava y champagne</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencias y similitudes entre cava y champagne</li> <li>• Zonas de producción y variedades de uva</li> <li>• Elaboración del cava</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de cava</li> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos</li> </ul> |
| <b>Elaboración vinos dulces</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino dulce natural</li> <li>• Vino de Pedro Ximenez</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino de hielo</li> <li>• Conocimientos prácticos</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario: Elaboración vinos dulces</li> </ul>   |
| <b>Elaboración vinos de Jerez</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración</li> <li>• Crianza biológica</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de Criaderas y Soleras</li> <li>• Tipo de vinos de Jerez</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Elaboración vinos generosos</li> </ul>                             |
| <b>Elaboración de destilados</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas espirituosas</li> <li>• Objetivos de la destilación</li> <li>• Aparatos de destilación</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos de la destilación</li> <li>• Clasificación de destilados</li> <li>• Elaboración del brandy</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración del ron</li> <li>• Elaboración del whisky</li> <li>• Cuestionario: Elaboración de destilados</li> </ul> |
| <b>Cata de vinos</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cata de vinos</li> <li>• Lugar de cata</li> <li>• Número de vinos a catar</li> <li>• Fases de la cata</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primera Fase - Visual</li> <li>• Segunda Fase - Olfativa</li> <li>• Tercera Fase - Gustativa</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuarta Fase - Post gustativa</li> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Cata de vinos</li> </ul>   |
| <b>El Sumiller</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciones del Sumiller</li> <li>• La carta de vinos</li> <li>• Gestión de bodega</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material de servicio</li> <li>• Presentación de la botella</li> <li>• Jarrear o decantar</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abrir una botella de vino</li> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: El Sumiller</li> </ul>        |
| <b>Maridaje</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de maridaje</li> <li>• Los sabores principal</li> <li>• Reglas clásicas</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglas actuales del maridaje</li> <li>• Tipos de maridaje</li> <li>• Maridaje vino y quesos</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos prácticos</li> <li>• Cuestionario: Maridaje</li> <li>• Cuestionario: Cuestionario final</li> </ul>    |