

Acción formativa

CA01

Iniciación a la cata de vinos.

**Área:** Industria agroalimentaria.

**Modalidad:** Presencial.

**Duración:** 20 horas.

**Plazas** 20 alumnos.

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos. ....	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos. ....	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA.....	3
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría.....	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA .....	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador .....	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	5
7.1. Manual .....	5
7.2. Material necesario para la teoría.....	6
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS .....	7
8.1. Aula de teoría.....	7

8.2. Aula de prácticas. ....	7
8.3. Campo de prácticas. ....	7
9. EVALUACIÓN. ....	7
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación. ....	7
9.2. Evaluación. ....	7
9.3. Normas de ejecución de la evaluación. ....	7
10. CUALIFICACIÓN .....	8
11. CONVALIDACIONES .....	8
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS. ....	8



## 1. DESTINATARIOS

Profesionales del sector del vino, así como interesados relacionados con los sectores agrario, alimentario y forestal. Estudiantes de titulaciones relacionadas con el mundo del vino para completar su formación, así como trabajadores del sector de la alimentación interesados en el mundo del vino.

### 1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

### 1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Resto: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

## 2. OBJETIVOS.

Divulgar aspectos generales relacionados con la calidad de los vinos y sus características organolépticas conociendo métodos de elaboración y variedades de vid entre otros. Así como dar a conocer las distintas DOP de España y en particular las de la Región de Murcia, fomentado la cultura del vino y promoviendo un consumo moderado de este producto.

## 3. NORMATIVA.

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

#### 4. PROGRAMA.

##### 4.1. Teoría.

Tema 1. Iniciación a la cata y el servicio de los vinos. (4 horas)

Tema 2. Vinos blancos. (1 hora)

2.1 Elaboración de vinos blancos.

2.2 Variedades de uva blanca.

Tema 3. Vinos rosados y tintos. (2 horas)

3.1 Elaboración de vinos rosados y tintos.

3.2 Variedades de uva tinta.

Tema 4. Vinos especiales. (2 horas)

4.1 Introducción a la elaboración y tipos de vinos de Jerez.

4.2 Introducción a la elaboración del cava.

Tema 5. Cultura del vino. (3 horas)

5.1 Principales DOP de vino en España.

5.2 Criterios de maridaje.

5.3 Un paseo por la historia del vino.

##### 4.2. Práctica

Las prácticas se compondrán de:

Práctica 1. Cata de vinos blancos. (2 horas)

Práctica 2. Cata de vinos rosados. (1 horas)

Práctica 3. Cata de vinos tintos. (3 horas)

Práctica 4. Cata de vinos especiales. (2 horas)

#### 5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	horas
<b>Horas totales</b>	<b>20</b>
Horas teóricas	12
Horas presenciales	12



Horas no presenciales	0
Horas prácticas	8
Horas evaluación	0

## 6. REQUISITOS DE PERSONAL

### 6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

**RC.1** Tiene una experiencia de al menos 2 años en la coordinación de actividades formativas habiendo coordinado al menos 10 acciones formativas.

**RC.2** Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

### 6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

**RP.1** Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

**RP.2.** Licenciado en Enología, Química, Ciencia y Tecnología de los Alimentos u otra titulación universitaria relacionada con el sector alimentario y/o agrario, con conocimientos y experiencia en cata de vinos.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, además cumplirá los siguientes requisitos:

**RP.3** Tienen una experiencia en la impartición de al menos 10 acciones formativas.

**RP.4** Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

## 7. MATERIAL NECESARIO.

### 7.1. Manual

A cada alumno se le hará entrega de una copia impresa a color del manual N°17 Iniciación a la Cata de Vinos editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia el manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

## 7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

## 7.3. Material necesario para la práctica.

### 7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

No procede.

### 7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

- 2 copas para cada alumno (se incluye al profesor).
- 1 escupidera por alumno.
- 3 vinos blancos jóvenes monovarietales.
- 2 vinos blancos de crianza.
- 3 vinos rosados varietales.
- 3 tintos jóvenes monovarietales, 1 tinto roble, 1 tinto crianza, 1 tinto reserva y 1 tinto gran reserva.
- 1 Cava
- 1 Fino, 1 amontillado, 1 oloroso y 1 dulce Pedro Ximénez.
- 1 sacacorchos por acción formativa.
- Fichas de cata (se empleará una ficha de cata por cada vino que se vaya a catar y por cada alumno).
- Mantel de cata (uno por alumno).
- 1 bolsa de colines de pan/5 alumnos.
- 1 botellín agua/alumno.
- 1 paquete de al menos 5 servilletas/alumno.

### 7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

Será necesario disponer de frigorífico u otro dispositivo de refrigeración para mantener los vinos indicados anteriormente a la temperatura de servicio idónea (de 5 a 20 grados centígrados).

## 8. REQUISITO DE LAS AULAS

### 8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

**RAT1:** Una superficie mínima de 2m<sup>2</sup>/alumno.

**RAT2:** Aseos en el mismo edificio.

**RAT3:** Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

**RAT4:** Pizarra.

**RAT5:** Ordenador.

**RAT6:** Proyector y pantalla de proyección.

### 8.2. Aula de prácticas.

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

**RAP1:** Una superficie mínima de 2m<sup>2</sup>/alumno.

**RAP2:** Aseos en el mismo edificio.

**RAP3:** Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. No será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

**RAP4:** Pizarra.

**RAP5:** Ordenador.

**RAP6:** Proyector y pantalla de proyección.

### 8.3. Campo de prácticas.

No procede.

## 9. EVALUACIÓN.

### 9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

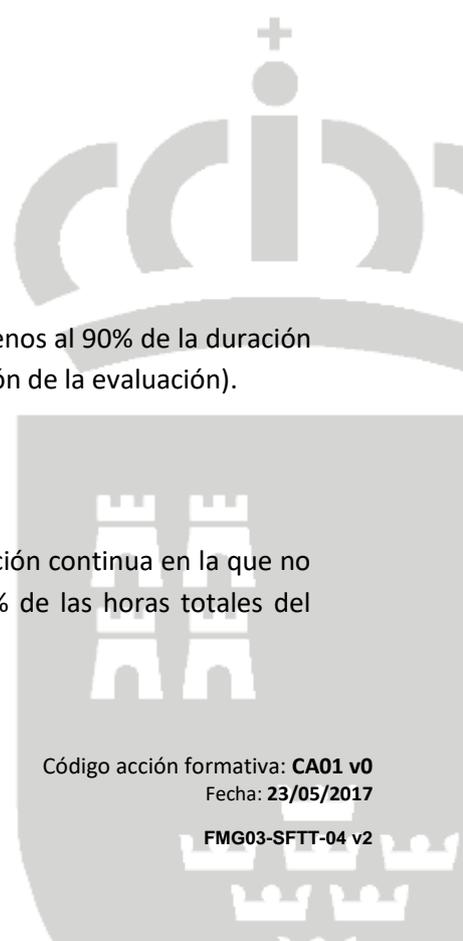
Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

El alumno deberá asistir al 100% de la duración de las prácticas.

### 9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que no se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados, a más del 10 % de las horas totales del curso.

### 9.3. Normas de ejecución de la evaluación.



No procede.

## 10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

## 11. CONVALIDACIONES

No se contemplan convalidaciones.

## 12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Las prácticas consistirán en realizar catas comentadas de los diferentes vinos de los que se dispongan.

Se llevarán a cabo en cada una de las sesiones después del desarrollo de los contenidos teóricos, de manera que se puedan valorar en los vinos a catar aquéllas características que se hayan descrito en la teoría atendiendo a zonas de origen, métodos de elaboración y variedades de uva entre otros.

Para ello, los vinos se mantendrán a la temperatura de servicio adecuada hasta el momento de realizar la práctica.

Se realizará el descorche, servicio y cata de los vinos en el orden lógico que se requiera según la naturaleza de los vinos.

En relación al lugar de realización de la práctica se cumplirá con lo definido en el apartado 8.2.

En relación a los materiales y equipos necesarios para la realización de la práctica se cumplirá con lo definido en el apartado 0.

### 12.1 Presentación de los vinos e identificación de las principales características.

Los alumnos identificarán la información registrada en la etiqueta del producto. Zona de origen, variedad, añada y grado alcohólico.

### 12.2 Servicio de los vinos.

Los alumnos, de manera alternada para que cada uno de ellos pueda realizar la apertura de una botella al menos una vez a lo largo del curso, procederán al descorche y servicio del vino teniendo en cuenta el protocolo establecido.

### 12.3 Análisis sensorial.

Se procederá a analizar, describir y valorar las cualidades organolépticas de los vinos presentados, asignando puntuaciones o comentarios descriptivos según proceda, en las diferentes fases de la cata (visual, olfativa y gustativa) y haciendo uso de las fichas de cata.