

The logo for HTS (Hotel Training School) is a dark square with the letters 'HTS' in white, bold, sans-serif font.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

A black and white photograph of a man with a beard, wearing a dark shirt, holding a wine glass to his nose and smelling the wine. The background is blurred, showing what appears to be a restaurant or bar setting with other people and lights.

curso de
CATA DE VINOS

20 HORAS 
duración

Con este curso aprenderás las competencias necesarias para realizar el aprovisionamiento de vinos de consumo habitual para la bodega, en función de las características de la demanda, controlando sus existencias y consiguiendo las condiciones óptimas de conservación. También conocerás cómo realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento de los vinos, así como para realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas de cata.

www.hts-school.com

OBJETIVOS

generales

- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos.



específicos

- Identificar los distintos tipos y fases de las catas.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos.
- Describir las principales zonas vitivinícolas nacionales e internacionales (principales denominaciones de origen).
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata.
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento de vinos.
- Describir diversos sistemas de almacenamiento de vinos en bodega.
- Identificar las necesidades de almacenamiento de los vinos y relacionarlas con los lugares adecuados de la bodega.
- Cumplimentar documentaciones habituales para el aprovisionamiento de vinos.
- Realizar aprovisionamientos de vinos en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
- Elegir el lugar de depósito de los vinos en la bodeguilla y controlar su temperatura de servicio.
- Aplicar normas de utilización de equipos y máquinas para el mantenimiento y conservación de los vinos.

CONTENIDO

1 *la cata de vinos*

- 1.1 Definición y metodología de la cata de vino.
- 1.2 Equipamiento y útiles de la cata.
- 1.3 Técnicas y elementos importantes de la cata.
 - Copas.
 - Locales.
 - Condiciones ambientales.
 - Temperaturas óptimas para degustación.
- 1.4 Fases de la cata.
 - Visual.
 - Olfativa.
 - Gustativa.
- 1.5 El olfato y los aromas del vino.
 - El bouquet.
 - Los aromas primarios.
 - Los aromas secundarios.
 - Los aromas terciarios.
- 1.6 El gusto y los cuatro sabores elementales.
 - El dulce.
 - Ácido.
 - Amargo.
 - Salado.
- 1.7 Equilibrio entre aromas y sabores.
- 1.8 La vía retronasal.
- 1.9 Alteraciones y defectos del vino.
- 1.10 Fichas de cata: estructura y contenido.
- 1.11 Puntuación de las fichas de cata.

2 *aprovisionamiento y conservación de vinos*

- 2.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- 2.2 Controles de calidad de los productos. Importancia de los productos.
- 2.3 Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- 2.4 La recepción de los vinos.
- 2.5 Sistemas de almacenamiento de los vinos.
- 2.6 La bodega.
 - Tipos.
 - Dimensiones.
 - Características: temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
 - Materiales de construcción.
- 2.7 La bodeguilla o cava del día.
- 2.8 La conservación del vino.
 - La importancia del corcho.
 - Posición de las botellas.
- 2.9 Métodos de rotación de vinos.
- 2.10 Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- 2.11 Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock.

