

## Curso de Entrenamiento Sensorial según normas ISO para Catadores de Vino

¿Quieres formar parte de los paneles profesionales de cata de vino? El curso de Entrenamiento Sensorial para Panel de Catadores” es **uno de los tres módulos de formación y entrenamiento** que, tras superar una prueba final de cualificación, permiten la obtención del título de Catador Certificado Experto en Producto Vino.

Estos módulos permiten desarrollar las habilidades, adquirir la experiencia y obtener la titulación que se le pide a un juez sensorial para formar parte de un panel de cata profesional que caracteriza y evalúa la calidad de los vinos.

Aprenderás a diferenciar y caracterizar vinos de todas las tipologías: blancos, rosados, tintos, vinos especiales, etcétera, repartidos entre diferentes Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de España, así como a detectar los posibles defectos que pueda presentar el producto vino.

**Este programa de formación no requiere experiencia ni formación previa en análisis sensorial.**



**Los tres cursos que componen el programa de formación son los siguientes:**

- **Curso de Entrenamiento Sensorial para panel de Catadores de Vino (septiembre-octubre 2016)**
- Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Blancos y Defectos del Vino (octubre-noviembre 2016)
- Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Rosados, Tintos y Vinos Especiales (noviembre-diciembre 2016)



**Los objetivos generales del programa de formación de Catadores Certificados Expertos en Vino son los siguientes:**

- Conocer los requisitos de la Normativa UNE-EN-ISO, en cuanto a la selección, entrenamiento y cualificación de los jueces sensoriales.
- Aprender a caracterizar los vinos de diferentes zonas y menciones españolas (DOP's, IGP's, etcétera) por tipologías y variedades, a través de una ficha de cata específica y sus descriptores.
- Identificar y evaluar las posibles alteraciones y defectos a nivel sensorial que pueden darse en el producto vino.
- Adquirir destreza con el entrenamiento específico por descriptores en diferentes escalas e intensidades, tanto en atributos positivos como en defectos, para el producto vino
- Adquirir manejo en el desarrollo de una sesión de cata a través del Software de análisis sensorial on-line "**HINTOF**".
- Adquirir experiencia y destreza certificada en la cata de vinos.
- Obtener el título de catador profesional certificado en producto vino.

### Objetivos específicos de este curso:

Para poder formar parte de un panel profesional, antes debes entrenarte y superar las pruebas básicas de preselección adaptadas al producto vino, donde podrás ver tu capacidad y umbral sensitivo a nivel visual, olfativo y gustativo. Mediante este módulo entrenarás para demostrar si dispones de las aptitudes y habilidades básicas necesarias para el producto vino y así poder realizar el entrenamiento específico posterior, así como te enseñaremos a utilizar una novedosa herramienta de diseño y gestión de pruebas sensoriales.



### Temario y cronograma

FECHA	CONTENIDO
Viernes 23/09/2016 17 a 20 h	Introducción ISO 17025 aplicado a catadores de producto vino, pruebas de preselección según normativas ISO.
Sábado 24/09/2016 11 a 14 h	Monitorización y cualificación inicial de catadores: tipologías de pruebas e indicadores estadísticos básicos.
Viernes 30/09/2016 17 a 20 h	Entrenamiento Básico I: pruebas de discriminación visual en vino (test "isihara"), pruebas de reconocimiento y discriminación olfativas: entrenamiento visual y olfativo con referencias vínicas.
Sábado 1/10/2016 11 a 14 h	Entrenamiento Básico II: pruebas de reconocimiento y discriminación gustativa en vino. Entrenamiento gustativo con referencias vínicas.
Viernes 7/10/2016 17 a 20 h	Herramienta sensorial HintOf: diseño y gestión de pruebas de entrenamiento básico en vino. PRUEBA ON LINE Entrenamiento Básico VINO

### **Profesorado:**

- **Dra. Encarnación Fernández Fernández**, Profesora Titular de Universidad del Grado de Enología.
- **José Ignacio Gallegos Cabrejas**, Licenciado en Enología y Experto en Análisis Sensorial de vinos.
- **Carlos Martín Lobera**, Director del Laboratorio de Análisis Sensorial de CCL y Profesor Asociado del Grado de Enología de la Universidad de Valladolid.
- **Desirée Arias Requejo**, Ingeniera en Informática y responsable técnico de la herramienta informática de análisis sensorial HintOf.

### **Información de interés**

- **Duración total:** 15 horas.
- **Lugar:** Sala de Catas de la Escuela de Profesionales Alcazarén, C/Manuel López Antolí 1, 47009 Valladolid. Esta Sala de Cata cumple con los requerimientos ISO 8589/2010 para la realización de ensayos sensoriales normalizados.
- **Precio:** 300€ (estudiantes y personal UVa: 250€)
- Posibilidad de realización en Campus de la Yutera (Palencia): consultar a [formación@cclalimentaria.es](mailto:formación@cclalimentaria.es).
- **Grupo mínimo:** 12 personas.
- **Más información:** [formación@cclalimentaria.es](mailto:formación@cclalimentaria.es), teléfono 983 135 660.