

Preselección y entrenamiento básico Panel catadores de vino profesional

1

¿Quiere formar parte de un panel profesionales de cata de vino? Obtenga el título y la cualificación como Juez Experto sensorial en vino.

El curso de Preselección y Entrenamiento Básico 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 y Cualificación como **Juez experto sensorial en vino**

Estos módulos permiten desarrollar las habilidades, titulación y experiencia necesaria 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. Aprenderá a diferenciar y caracterizar vinos de todas las tipologías: blancos, rosados, tintos, vinos especiales, etcétera, repartidos entre diferentes DOs e IGPs de España, así como a detectar los posibles defectos que pueda presentar el producto vino.



DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:

Los tres módulos y la prueba final que componen el programa de formación son los siguientes:

1. **Curso de preselección y entrenamiento básico para panel de Catadores de Vino**
2. Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Blancos y Defectos del Vino
3. Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Rosados, Tintos y Vinos Especiales
4. Prueba de cualificación como Juez Sensorial Experto en Vino

OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:

- Conocer los requisitos de la Normativa UNE-EN-ISO 17025, en cuanto a la selección, entrenamiento y cualificación de los jueces sensoriales.
- Aprender a caracterizar los vinos de diferentes zonas y menciones españolas (DOPs, IGPs, etcétera) por tipologías y variedades, a través de una ficha de cata específica y sus descriptores adecuados.
- Identificar y evaluar las posibles alteraciones y defectos que pueden darse en el vino.
- Adquirir destreza con el entrenamiento específico por descriptores en diferentes escalas e intensidades, tanto en atributos positivos como en defectos.
- Adquirir destreza específica certificada en la cata de vinos.
- Obtener el título y cualificación como Juez Sensorial Experto en vino.
- Obtener el título y cualificación como Juez Sensorial Experto en producto vino.





MÓDULO I: Curso de pre-selección y entrenamiento básico para panel de Catadores de Vino

OBJETIVOS: Para poder formar parte de un panel profesional, antes debe entrenarse y superar las pruebas básicas de preselección adaptadas al producto vino, donde podrá conocer su capacidad y umbral sensitivo a nivel visual, olfativo y gustativo. Mediante este módulo entrenará para demostrar si dispone de las aptitudes y habilidades básicas necesarias y así poder realizar el entrenamiento específico posterior.

DESTINATARIOS: Enólogos, sumilleres, catadores de vino, estudiantes de ciencias relacionadas con la enología, Tecnología de los alimentos, Ingeniería en Industrias Agroalimentarias, Grado superior en Hostelería, etc...

CONTENIDOS SESIÓN I:

- Introducción ISO 17025 aplicado a catadores de producto vino, pruebas de preselección según normativas ISO
- Entrenamiento Básico I: pruebas de discriminación visual en vino (test isihara), pruebas de reconocimiento y discriminación olfativas: entrenamiento visual y olfativo con referencias vónicas.

CONTENIDOS SESIÓN II:

- Entrenamiento Básico II: pruebas de reconocimiento y discriminación gustativa en vino. Entrenamiento gustativo con referencias vónicas.
- PRUEBA PRESENCIAL Entrenamiento Básico VINO



DETALLES DEL CURSO:

METODOLOGÍA: Formación presencial abierta

DURACIÓN: 5 horas

PRECIO: 180€

Grupo mínimo: 10 personas

+INFO e INSCRIPCIONES: Tfno. 983 135 660 EM@IL: formacion@cclalimentaria.es

CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL.

