Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Análisis sensorial de vinos blancos

Diciembre 2021

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL SEPE
SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS BLANCOS
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	BEBIDAS
Código:	INAH08
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Aplicar los aspectos metodológicos para el análisis organoléptico de vinos de blancos con el fin de relacionar las características sensoriales con los distintos métodos de elaboración y crianza.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Introducción al vino blanco	10 horas
Módulo 2	Principios del análisis sensorial	10 horas
Módulo 3	Sentidos que intervienen en la cata	20 horas
Módulo 4	Cata de vinos blancos	20 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	60 horas
Teleformación	Duración total de las tutorías presenciales: 12 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Certificado de profesionalidad de nivel 1 - Título Profesional Básico (FP Básica) - Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente - Título de Técnico (FP Grado Medio) o equivalente - Certificado de profesionalidad de nivel 2 - Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio. - Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad.
Experiencia profesional	No se requiere.

Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes - Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias - Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias Alimentarias
Experiencia profesional mínima requerida	Un año en el sector vitivinícola
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas) - Acreditar una experiencia docente de al menos 300 horas en modalidad presencial - Titulaciones universitarias de Psicología/ Pedagogía/ o Psicopedagogía, Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m^2 para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m^2	2,4 m^2/ participante
Aula de cata	30 m^2	2,4 m^2/ participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos. - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa

Aula de cata	- Cabinas individualizadas - Armario climatizado - Copas de cata normalizadas - Lavavajillas para copas - Útiles para el servicio del vino

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m^2/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios fomativos e instalaciones tendrán la superfie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Si se utiliza el aula virtual han de cumplirse las siguientes indicaciones.

• ***Características***
- *La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones.* - *Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.*

Si la especialidad se imparte en **modalidad de teleformación,** cuando haya tutorías presenciales**,** se utilizarán los espacios formativos y equipamientos necesarios indicados anteriormente.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento

Plataforma de teleformación:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:
  a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
  b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.
- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).
- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones formativas.
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.

- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 77051080 Trabajadores de la elaboración de concentrados y zumos
- 77061010 Bodegueros de cerveza
- 77061029 Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas
- 77071013 Bodegueros vinícola
- 81601057 Operadores de máquina envasadora de bebidas
- 81601143 Operadores de máquinas para elaborar bebidas sin alcohol
- 81601187 Operadores de máquinas para elaborar cavas
- 81601217 Operadores de máquinas para elaborar concentrados y zumos
- 81601336 Operadores de máquinas para elaborar sidra
- 81601369 Operadores de máquinas para elaborar vinagres
- 81601370 Operadores de máquinas para elaborar vinos
- 81931051 Operadores de máquina embotelladora de bebidas
- 81931084 Operadores de máquinas embotelladoras de zumos y concentrados de frutas, verduras y productos vegetales

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

Centro móvil

Es posible impartir esta especialidad en centro móvil.

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: INTRODUCCIÓN AL VINO BLANCO

OBJETIVO

Describir el origen del vino y los diferentes tipos de vinos blancos, los procesos previos a la elaboración, así como el proceso de vinificación de vino blanco, las técnicas y equipos empleados.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Descripción del origen del vino y sus componentes.
  - La vid a través de la historia.
  - La uva y sus componentes.
  - Fermentación alcohólica.
  - Composición del vino.
  - Tipos de vino y características principales.
- Identificación de los procesos de elaboración y crianza de vino blanco.
  - Fases de elaboración del vino.
  - Extracción del mosto.
  - Vinificación del vino blanco
  - Diferencias entre blancos y tintos.
  - Crianza del vino blanco. Añadas.
- Caracterización de los tipos de vino blanco.
  - Zonas vinícolas de España y el extranjero.
  - Denominaciones de Origen.
  - Vinos Generosos: Finos. Manzanillas. Amontillados. Olorosos. Dulces.
  - Vinos Espumosos: El Cava. El Champagne
  - Vocabulario específico del vino.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés por los procesos bioquímicos y físicos relacionados con la enología.
- Valoración de la importancia de la legislación vigente sobre clasificación de vinos y denominaciones de origen.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

OBJETIVO

Aplicar una metodología para el análisis sensorial del vino que permita normalizar los ensayos de cata.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Caracterización de los principios de la cata.
  - Definición de cata.
  - Función y usos de la cata.
- Descripción de las condiciones ambientales, instalaciones y equipamientos de una sala de cata.
  - Materiales utilizados en la cata.
  - Sala de cata. Características
  - Consejos para la degustación: horarios más adecuados, iluminación, copas, preparación de las muestras y temperatura.
  - Condicionantes.
  - Presentación de los vinos: criterios, temperatura y decantación.
- Identificación del tipo de cata según los aspectos sensoriales a valorar.
  - Recomendaciones según la situación.
  - Tipos de degustaciones: teórica, analítica y descriptiva entre otras.
- Interpretación de las fichas de cata.
  - Fichas de cata: estructura y contenido.
  - Puntuación de las fichas de cata.
  - Vocabulario técnico asociado a las fichas de cata.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés por la aplicación de un correcto servicio de vinos.
- Valoración de la importancia del análisis sensorial mediante fichas de cata.
- Adquisición y aplicación correcta del vocabulario técnico relacionado con la cata.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: SENTIDOS QUE INTERVIENE EN LA CATA

OBJETIVO

Relacionar los sabores fundamentales y los compuestos del vino que se perciben con mayor intensidad con los sentidos implicados en la degustación del vino.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 20 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales:0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Especificaciones del análisis sensorial de vino.
  - Mecanismos neurofisiológicos de los sentidos.
  - Sensibilidad y educación de los sentidos.
- Distinción de las características visuales del vino.
  - Color.
  - Intensidad.
  - Matiz.

- Capa.
- Limpidez.
- Transparencia.
- Brillo.
- Fluidez.
- Vocabulario específico.

- Distinción de las características olfativas del vino.
  - Clasificación de los aromas: primarios, prefermentativos, secundarios terciarios.
  - Bouquet.
  - Vocabulario específico.
- Distinción de las características gustativas del vino.
  - Sabores elementales.
  - Sensaciones táctiles.
  - Vocabulario específico.
- Identificación de los componentes del vino y su relación con las características organolépticas.
  - Sustancias dulces.
  - Sustancias amargas.
  - Sustancias saladas.
  - Ácidos.
  - Equilibrio y estructura.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de la educación sensorial.
- Relevancia del uso de los sentidos para reconocer las propiedades del vino.
- Interés por las características químicas de los componentes del vino.
- Adquisición y aplicación correcta del vocabulario técnico relacionado con la cata.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: CATA DE VINOS BLANCOS

OBJETIVO

Describir las propiedades y características sensoriales de los vinos blancos mediante ensayos de valoración visual, olfativa y gustativa.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 20 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 12 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Realización del análisis sensorial de vinos blancos mediante la descripción de las fases de la cata.
  - Fase visual.
  - Fase olfativa.
  - Fase gustativa.
  - Vía retronasal
- Reconocimiento de los vinos blancos mediante análisis sensorial

- Cata de vinos blancos de diferentes Denominaciones de Origen.
- Cata de vinos blancos del mundo más representativos.
- Cata de vinos blancos especiales: vinos espumosos, rancios, oportos y vinos de jerez.
- Cata de vinos blancos con fichas de cata.

- Relación entre las características sensoriales y los métodos de elaboración y crianza.
  - Tipologías de vinos blancos por variedad y envejecimiento.
  - Influencia del clima y del suelo en la tipicidad de los vinos.
  - Catas verticales.
  - Catas horizontales.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización sobre la importancia del mantenimiento del área de trabajo con el grado de orden y limpieza necesarios.
- Demostración de una actitud proactiva en relación a la realización de la cata y el servicio del vino.
- Interés por la adquisición de memorial sensorial.
- Adquisición y aplicación correcta del vocabulario técnico relacionado con la cata.

Resultados que tienen que adquirirse en presencial

Deberán realizarse de forma presencial todas aquellas acciones correspondientes a los siguientes casos prácticos:

- Ejercicios con soluciones sintéticas para la identificación de los descriptores aromáticos de las principales variedades blancas.
- Ejercicios con soluciones sintéticas para la identificación de los principales defectos organolépticos de vinos blancos.
- Análisis sensorial de vinos blancos de las diferentes Denominaciones de Origen con descripción de las fases visual, olfativa y gustativa.
- Análisis sensorial de vinos blancos más representativos del mundo con descripción de las fases visual, olfativa y gustativa.
- Análisis sensorial de vinos blancos especiales (vinos espumosos, rancios, oportos y vinos de jerez) con descripción de las fases visual, olfativa y gustativa.
- Análisis sensorial de vinos blancos con fichas de cata.
- Catas horizontales y verticales de vinos blancos para reconocer tipologías según variedad y envejecimiento.
- Catas de vinos blancos para reconocer la influencia del clima y del suelo en la tipicidad de los vinos.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.