DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	CATA	Duración	40
		Especifica	
Código	UF0938		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Bebidas		
Certificado de profesionalidad	Enotecnia	Nivel	3
Módulo formativo	Análisis enológico y cata	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Análisis microbiológico	Duración	40
	Análisis químico		70

Apartado A: **REFERENTE DE COMPETENCIA**

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 de la UC0038_3: CONTROLAR LA PRODUCCIÓN DE VINO MEDIANTE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS

Apartado B: **ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS**

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar una metodología que permita normalizar los ensayos de cata.

CE1.1 Describir tanto las condiciones ambientales como las instalaciones y equipamientos que debe reunir una sala de cata.

CE1.2 Identificar el tipo de cata (teórica, analítica, aplicada u otras) que es recomendable utilizar en cada situación según los aspectos sensoriales a valorar (identificación de sabores elementales, evolución del vino durante crianza, relación con el proceso de elaboración y la materia prima, descripción de impresiones gustativas con puntuación sobre ficha de cata, y otras).

CE1.3 Reconocer las fichas de cata y el vocabulario técnico que se emplea para definir las sensaciones organolépticas.

CE1.4 Describir los métodos empleados en el entrenamiento sensorial.

CE1.5 Relacionar los sentidos utilizados en la degustación con los sabores fundamentales y los compuestos del vino que se perciben con mayor intensidad en cada uno de ellos.

CE1.6 Establecer ensayos de valoración visual, olfativa y gustativa que permitan reconocer el umbral de percepción de los distintos compuestos.

C2: Relacionar los resultados del análisis sensorial, con los sistemas de obtención, elaboración y evolución de mostos y vinos.

CE2.1 Describir las propiedades y características sensoriales de los mostos y vinos.

CE2.2 Asociar las propiedades sensoriales de los vinos, con los procesos y métodos de elaboración.

CE2.3 Enunciar los distintos tipos de pruebas organolépticas, que se realizan en los vinos.

CE2.4 Describir las características visuales, olfativas y gustativas, que se pueden apreciar en el análisis sensorial.

CE2.5 Identificar mediante análisis sensorial, características varietales y geográficas de algunos vinos.

Contenidos:

1. Preparación de materiales e instalaciones de cata.

- Identificación de los materiales utilizados en la cata. Sala de cata.
- Instalaciones. Condiciones ambientales.
- Las fichas de cata. Vocabulario.
- Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
- Presentación de los vinos
  - Criterios.
  - Temperatura.
  - Decantación.

2. Descripción de características sensoriales.

- Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
- Los sentidos.
  - Funcionamiento.
  - Memoria y educación sensorial.
  - Juegos de aromas y sabores.
- Sabores elementales.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.

3. Fases de la degustación.

- Metodología de la cata.
- Fase visual.
  - Limpidez
  - Color y efervescencia.
- Fase olfativa.
  - Identificación de los tipos de aromas.
  - Clasificación de aromas.
- Fase gustativa. Las sensaciones gustativas.
- Vía retronasal.

4. Cata.

- Tipos de cata
- Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto
- Identificación del color, aroma y sabor
- Análisis sensorial
  - Umbrales de percepción de los aromas y sabores
  - Análisis visual (limpidez, tipo de color, matiz)
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino
  - Calidad de las materias primas.
  - Sistema de elaboración.
- Defectos organolépticos.
- Evolución del vino en el tiempo.
- La cata y la cultura vitivinícola.
  - Denominaciones de Origen. Regiones vitivinícolas más destacadas en el mundo: localización, variedades y vinos más representativos.
  - Variedades más significativas y sus valores organolépticos.
  - Influencia del clima y del suelo en la tipicidad de los vinos.

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Enotecnia