ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Monitor de Catas de Vinos

Monitor de Catas de Vinos

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

1. MÓDULO 1. MONITOR DE CATAS DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

1. La vid a través de la historia
2. La uva y sus componentes

© ESEFOR 2026

3. Fermentación de la uva y composición del vino
4. Tipos de vino y características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
8. Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

1. Tipos de servicio
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica
5. Tipos, características y función

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos
4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FASES DE LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal
7. Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino
2. Temperatura del vino para la cata
3. Orden de la presentación
4. Fichas de cata: estructura y contenido
5. Puntuación de las fichas de cata
6. Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

© ESEFOR 2026

1. Vino y gastronomía
2. Introducción al maridaje
3. Definición de maridaje y su importancia
4. Reglas básicas del maridaje
5. Armonización de los vinos
6. Maridaje de vinos y aperitivos
7. Maridaje de entradas y vinos
8. Maridaje de vinos y ensaladas
9. Maridaje de vinos y pescados
10. Maridaje de vinos y carnes
11. Maridaje de pastas y vinos
12. Maridaje de vinos y quesos
13. Maridaje de vinos y Foie Gras
14. Maridaje de vinos y setas
15. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción
2. Alianzas clásicas de vinos
3. Los sentidos y el maridaje
4. La cocina y el vino
5. Enemigos del maridaje

© ESEFOR 2026