

PROGRAMA FORMATIU

Coneixement i presentació de vins de Catalunya

abril 2025

IDENTIFICACIÓ DE L'ESPECIALITAT I PARÀMETRES DEL CONTEXT FORMATIU

Denominació de l'especialitat:	Coneixement i presentació de vins de Catalunya
Família Professional:	Hostaleria i turisme
Àrea Professional:	Turisme
Codi:	HOTT0043
Nivell de qualificació professional:	2

Objectiu general

Identificar de manera integral els vins de Catalunya i portar a terme la seva presentació.

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Coneixement i presentació de vins de Catalunya	20 hores
----------------	--	----------

Modalitats d'impartició

Presencial

Durada de la formació

Durada total 20 hores

Requisits d'accés de les persones participants

Acreditacions/ titulacions	Complir com a mínim un dels següents requisits: • Certificat Professional de nivell 1. • Títol Professional Bàsic (FP Bàsica). • Títol de Graduat en Educació Secundària Obligatoria (ESO) o equivalent. • Títol de Tècnic (FP Grau Mig) o equivalent. • Certificat Professional de nivell 2. • Haver superat la prova d'accés a Cicles Formatius de Grau Mig. • Haver superat qualsevol prova oficial d'accés a la universitat. Altres acreditacions/titulacions: • Certificat de competència de nivell 1 de la mateixa família professional. • Certificat de competència de nivell 2. • Haver superat les proves de competència clau de nivell 2.
Experiència professional	No es requereix.
Altres	Quan l'aspirant no disposi del nivell acadèmic mínim o de l'experiència professional, demostrarà coneixements i competències suficients per a participar en el curs amb aprofitament mitjançant una prova d'accés.

Prescripcions de persones formadores i tutors

Acreditació requerida	Complir com a mínim un dels següents requisits: • Llicenciat, Enginyer, Arquitecte o Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents. • Diplomant, Enginyer Tècnic, Arquitecte Tècnic o el Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents. • Tècnic Superior de la família professional Hostaleria i Turisme. • Certificats de professionalitat de nivell 3 de la família professional d'Hostaleria i Turisme.
Experiència professional mínima requerida	Es requereix 2 anys en l'àmbit de Sommelieria en cas de disposar de formació. Es requereix 4 anys en l'àmbit de Sommelieria en cas de no disposar de formació.
Competència docent	Complir com a mínim algun dels requisits següents: • Serà necessari tenir formació metodològica o experiència docent. • Certificat professional d'Habilitació per a la Docència en graus A, B i C del sistema de Formació Professional. • Màster Universitari de Formador de Formadors o altres acreditacions oficials equivalents.
Altres	Es valorarà la possessió del diploma Wine and Spirit Education Trust (WSET) 4 o 5.

Requisits mínims d'espais, instal·lacions i equipaments

Espais formatius	Superfície m ² per a 15 persones participants	Incremento Superfície/ alumne(Màxim 30 persones participants)	Equipament
Aula polivalent de tast	30m ²	2 m ² /persona participant	• Taula i cadira per a la persona formadora. • Taules i cadires per a les persones participants. • Material d'aula • Pissarra. • PC instal·lat en xarxa amb possibilitat d'impressió de documents, canó amb projecció i internet per al personal formador. • Glaçoneres amb gel • Copes per al servei del vi • Vins a degustar

La superfície dels espais i instal·lacions estaran en funció de la seva tipologia i del nombre de persones participants. Tindran com a mínim els metres quadrats que s'indiquen per a 15 persones participants i l'equipament suficient per a aquests.

En el cas que augmenti el nombre de persones participants, fins a un màxim de 30, la superfície de les aules s'incrementarà proporcionalment (segons s'indica en la taula quant a m²/ persona participant) i l'equipament estarà d'acord amb aquest augment.

Els altres espais formatius i instal·lacions tindran la superfície i els equipaments necessaris que ofereixin cobertura suficient per a impartir la formació amb qualitat.

No ha d'interpretar-se que els diversos espais formatius identificats hagin de diferenciar-se necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i equipaments hauran de complir amb la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat i seguretat de les persones participants.

En el cas que la formació es dirigeixi a persones amb diversitat funcional es realitzaran les adaptacions i els ajustos raonables per a assegurar la seva participació en condicions d'igualtat.

Aula virtual

Si s'utilitza l'aula virtual han de complir-se les següents indicacions.

Característiques
La impartició de la formació mitjançant aula virtual s'ha d'estructurar i organitzar de manera que es garanteixi en tot moment que existeixi connectivitat sincronitzada entre les persones formadores i participants així com bidireccionalitat en les comunicacions. S'haurà de comptar amb un registre de connexions generat per l'aplicació de l'aula virtual en què s'identifiqui, per a cada acció formativa desenvolupada a través d'aquest mitjà, les persones participants a l'aula, així com les seves dates i temps de connexió.

Ocupacions i llocs de treball relacionats

- 1429 Directors i gerents d'empreses de càterring i altres empreses de restauració
- 31421065 Tècnics en viticultura i enotècnia
- 51201038 Cambrers de sala o caps de rang
- 51201072 Caps de servei de vi
- 77071013 Bodeguers vinícola
- 77091019 Tastadors i/o classificadors de vins

Requisits oficials de les entitats o centres de formació

Estar inscrit en el Registre d'entitats de formació (Serveis Públics d'Ocupació)

DESENVOLUPAMENT MODULAR

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Coneixement i presentació de vins de Catalunya

OBJECTIU

Identificar de manera integral els vins de Catalunya i portar a terme la seva presentació.

DURADA : 20 hores

RESULTATS D'APRENENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- **Descripció d'una breu història del vi de Catalunya**
 - Dels orígens del cultiu de la vinya a la modernització i reconeixement internacional
- **Identificació de la reputació internacional dels vins de Catalunya**
 - Gran diversitat de paisatges vitivinícoles
 - Varietats autòctones úniques i posada en valor
 - Respecte pel territori i tècniques sostenibles
 - Caves de reconeixement mundial
 - Productors innovadors amb mirada global
- **Identificació de les ubicacions de plantacions i la seva influència en el producte final**
 - Ubicació geogràfica de les plantacions
 - Influència del clima en la qualitat del vi
 - Importància de la ubicació en la maduració del raïm
 - Diferències regionals en el sabor i l'aroma del vi
- **Relació de les zones topogràfiques i les tipologies de terrenys**
 - Tipologies de terrenys
 - Influència de la topografia en la viticultura
 - Impacte del terrer en les característiques del vi
- **Enumeració de les característiques de les varietats i els rendiments que ofereixen**
 - Principals varietats de raïm: característiques, rendiments i adaptabilitat a diferents terrers
- **Anàlisi de les tipologies de veremes i la seva influència en el producte final**
 - Tipologies de veremes
 - Temps de collita i maduració del raïm
 - Impacte de les tècniques de verema en la qualitat del vi
 - Processos post-verema i influència en el producte final
- **Identificació dels recipients de fermentació**
 - Acer inoxidable, fusta (bótes) i formigó.
- **Explicació del paper de les temperatures en els processos de fermentació**
 - Fermentació a baixa temperatura, temperatura mitjana i alta temperatura.
- **Anàlisi de les maceracions i la seva relació amb el producte final**
 - Maceració pre-fermentativa, fermentativa i post-fermentativa.
- **Identificació dels premsats**
 - Tipus de premses utilitzades
 - Moment i intensitat del premsat
- **Enumeració de les influències dels recipients de criança en els vins i escumosos**
 - Criança en bótes de roure, acer inoxidable i ampelles
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola del Priorat (DOQ)**
 - Varietats: Garnatxa i Carinyena.
 - Característiques: Sòls de llicorella, viticultura extrema en costers.

- Estil: Vins profunds, minerals, potents i de llarg envelliment.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola del Penedès (DO)**
 - Varietats: Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay.
 - Característiques: Gran diversitat de microclimes, del mar a la muntanya.
 - Estil: Blancs frescos i elegants, caves d'alta qualitat i negres versàtils.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola de l'Empordà (DO)**
 - Varietats: Garnatxa, Carinyena, Moscatell.
 - Característiques: Clima mediterrani amb influència de la tramuntana.
 - Estil: Vins frescos, aromàtics i d'identitat mediterrània.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola de Montsant (DO)**
 - Varietats: Garnatxa i Carinyena.
 - Característiques: Clima interior amb contrast tèrmic.
 - Estil: Vins expressius, intensos i frescos.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola de Terra Alta (DO)**
 - Varietats: Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra.
 - Característiques: Clima sec, altitud, sòls calcaris.
 - Estil: Blancs corpulents i intensos, negres amb caràcter.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola d'Alella (DO)**
 - Varietats: Pansa Blanca.
 - Característiques: Sòls de sauló i proximitat al mar.
 - Estil: Blancs salins, elegants i subtils.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola Costers del Segre (DO)**
 - Varietats: Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Macabeu.
 - Característiques: Clima continental amb grans contrastos tèrmics.
 - Estil: Vins frescos, joves, amb bona acidesa.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola del Pla de Bages (DO)**
 - Varietats: Picapoll, Mandó, Sumoll.
 - Característiques: DO petita d'interior amb sòls calcaris.
 - Estil: Vins blancs originals i negres lleugers.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola de la Conca de Barberà (DO)**
 - Varietats: Trepal, Ull de llebre.
 - Característiques: Clima continental suau, sòls calcaris.
 - Estil: Negres lleugers i perfumats, especial menció al Trepal.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la regió vinícola de Tarragona (DO)**
 - Varietats: Garnatxa, Ull de llebre, Moscatell.
 - Característiques: Clima mediterrani.
 - Estil: Vins dolços tradicionals, blancs i negres joves.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la DO Catalunya**
 - Varietats: Totes les varietats autoritzades
 - Característiques: DO d'abast global dins de Catalunya.
 - Estil: Vins polivalents.
- **Anàlisi comparativa dels trets d'identitat de la DO Cava**
 - Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay.
 - Característiques: Diverses zones de producció.
 - Estil: Escumosos elaborats pel mètode tradicional, frescos, elegants i gastronòmics.
- **Exposició de les tècniques de presentació**
 - Preparació per a la presentació
 - Presentació visual i etiquetatge
 - Ús de la cristalleria adequada
- **Execució de les passes per a una degustació efectiva**
 - Preparació i passes de la degustació
 - Avaluació i registre de les impressions
- **Comunicació dels atributs del vi**
 - Descripció dels atributs visuals, olfactius i gustatius
 - Relació dels atributs amb la producció vinícola
 - Adaptació de la comunicació segons l'audiència

Habilitats de gestió, personals i socials

- Avaluació de la importància de la informació històrica i la seva influència en la reputació internacional dels vins de Catalunya
- Atenció a les diferències subtils entre les ubicacions de viticultura i com aquestes influeixen en el vi final

- Capacitació per planificar i organitzar les activitats relacionades amb la viticultura, incloent la localització de les plantacions, les tècniques de verema i els processos post-verema
- Valoració de la importància de les temperatures en els processos de fermentació i metodologies de control
- Reconeixement de les influències que generen els recipients de criança en els vins i escumosos.
- Anàlisi crítica dels processos enològics i el seu impacte en la qualitat del vi.
- Apreciació de les diferents cultures vinícoles de Catalunya i el seu impacte global.
- Atenció a les condicions ambientals durant una degustació per assegurar una experiència òptima.

ORIENTACIONS METODOLÒGIQUES

Per assolir els aprenentatges planificats, el curs continuarà de forma transversal:

- Sessions expositives del docent amb la informació referent a cada contingut.
- Sessions de tast on anar corroborant i identificant les característiques dels diferents elements presentats en els vins i escumosos.
 - Casos pràctics a resoldre en grup.
 - Tast a cegues.

AVALUACIÓ DE L'APRENTATGE EN L'ACCIÓ FORMATIVA

- L'avaluació tindrà un caràcter teòric-pràctic i es realitzarà de forma sistemàtica i continua, durant el desenvolupament de cada mòdul i al final del curs.
- Pot incloure's una avaluació inicial i de caràcter diagnòstic per detectar el nivell de partida de l'alumnat.
- L'avaluació es portarà a terme mitjançant els mètodes i instruments més adequats per comprovar els diversos resultats d'aprenentatge, i que garanteixin la fiabilitat i validesa de la mateixa.
 - Cada instrument d'avaluació s'acompanyarà del seu corresponent sistema de correcció i puntuació en el que s'expliciti, de forma clara i inequívoca, els criteris de mesura per avaluar els resultats assolits pels alumnes.
 - La puntuació final assolida s'expressarà en termes d'Apte/No apte.