



HOSTELERIA Y TURISMO

ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

35 horas

Modalidad: Teleformación

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

Realizar el análisis sensorial del vino, evaluando sus atributos sensoriales, aplicando para ello metodologías tradicionales y nuevas tendencias metodológicas,

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

1. Aproximación al mundo del vino
2. Identificación de las legislaciones principales.
3. Acercamiento al concepto de la bodega en casa.
4. Relación del vino y su servicio.
5. Realización de maridajes de vino y comida.
6. Identificación y análisis de los componentes del vino.
7. Exploración del equilibrio en los vinos.
8. Realización de la cata: tipos y técnicas.
9. Realización de la fase visual.
10. de habilidades analíticas para el reconocimiento sensorial del vino.
11. Desarrollo Desarrollo de la capacidad sensorial en la cata de vinos
12. Sensibilización hacia el sector vinícola
13. Capacidad relacional del vino con sus características
14. Realización de la fase olfativa.
15. Realización de la fase gustativa.
16. Identificación de los defectos del vino y su origen.



formacion@coloniecm.com



91 456 08 17

