

ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

OBJETIVOS DEL CURSO:

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

PROGRAMA DEL CURSO:

UD1. Aproximación al mundo del vino

UD2. Identificación de las legislaciones principales

UD3. Acercamiento al concepto de la bodega en casa

UD4. Realización de maridajes genéricos

UD5. Identificación y análisis de los componentes del vino

UD6. Exploración del equilibrio en los vinos

UD7. Realización de la cata: tipos y técnicas

UD8. Realización de la fase visual

UD9. Realización de la fase olfativa

UD10. Realización de la fase gustativa

UD11. Identificación de los defectos del vino y su origen

DIRIGIDO A:

- Personas trabajadoras ocupadas.
- Personas trabajadoras autónomas, en los programas sectoriales correspondientes a su actividad.
- Personal al servicio de las Administraciones Públicas, programas de formación dirigidos a competencias transversales.
- Cuidadores no profesionales que atiendan a personas en situación de dependencia.
- Personas trabajadoras en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los Servicios Públicos de Empleo.

SECTOR:

- Hostelería