



CURSO GRATUITO

ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0029 + HOTT02 - MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

Objetivos

Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el Sepe Análisis sensorial del vino de 45 horas en modalidad Teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS.

1.1. APROXIMACIÓN AL MUNDO DEL VINO.

1.2. IDENTIFICACIÓN DE LAS LEGISLACIONES PRINCIPALES.

1.3. ACERCAMIENTO AL CONCEPTO DE LA BODEGA EN CASA.

1.4. RELACIÓN DEL VINO Y SU SERVICIO.

1.5. REALIZACIÓN DE MARIDAJES DE VINO Y COMIDA.

1.6. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES DEL VINO.

1.7. EXPLORACIÓN DEL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.

1.8. REALIZACIÓN DE LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.

1.9. REALIZACIÓN DE LA FASE VISUAL.

1.10. REALIZACIÓN DE LA FASE OLFATIVA.

1.11. REALIZACIÓN DE LA FASE GUSTATIVA.

1.12. IDENTIFICACIÓN DE LOS DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.