



## Análisis sensorial de vinos



Teleformación



35 Horas



100%  
Subvencionado

El análisis sensorial también llamado “cata” consiste en probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, a través de nuestros sentidos, en particular al del gusto y al del olfato, pero también intervienen la vista y el tacto bucal, tratando de alcanzar el máximo de información sobre sus propiedades, llamadas propiedades organolépticas

En este curso obtendrás los conocimientos, para ese mundo tan exclusivo, como es el del vino.

Si quieres ser analista sensorial de vinos, este es tu curso.

*“Learn different, learn with us.”*



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



## Contenidos (HOTR001PO):

1. CLIMA, TIERRA Y HOMBRE.
  - 1.1. De la cepa al vino.
  - 1.2. Suelo clima y vid. la poda.
  - 1.3. Componentes de la uva.
  - 1.4. Maduración de la uva.
  - 1.5. El color de la uva.
  - 1.6. Aroma y sabor en la uva.
  - 1.7. La vendimia.
  - 1.8. La vinificación.
  - 1.9. Composición del vino.
  - 1.10. Crianza.
  - 1.11. Tipos de vino.
2. LEGISLACIONES PRINCIPALES.
  - 2.1. El etiquetado de los vinos.
  - 2.2. Menciones clásicas y países.
3. LA BODEGA EN CASA.
  - 3.1. Observación de los vinos en el envejecimiento.
4. EL VINO Y SU SERVICIO.
  - 4.1. Los vinos y su temperatura.
  - 4.2. Decantar o trasvasar.
  - 4.3. El cristal y su historia.
  - 4.4. Las copas y los vinos.
5. MARIDAJES.
  - 5.1. Vino y gastronomía.
  - 5.2. Maridajes genéricos.
  - 5.3. El vino en el aperitivo.
6. LOS COMPONENTES DEL VINO.
  - 6.1. Las sustancias colorantes
  - 6.2. Las sustancias aromáticas.
  - 6.3. Las sustancias dulces y ácidas
  - 6.4. Las sustancias saladas y amargas
7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.
  - 7.1. El equilibrio y la interferencia entre los sabores.
  - 7.2. Los equilibrios aromáticos.
8. LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.
  - 8.1. Definición de cata.
  - 8.2. Objetivos de la cata.
  - 8.3. En la cata profesional.
  - 8.4. Los tipos de cata.
9. FASE VISUAL.
  - 9.1. Color intensidad, matiz, capa y estado.
  - 9.2. Limpidez, transparencia y brillo.
  - 9.3. La fluidez.
10. FASE OLFATIVA.
  - 10.1. La fisiología.
  - 10.2. Aroma.
  - 10.3. Expresiones y términos sobre las cualidades del vino.
  - 10.4. División de los aromas según Max Léglise.
  - 10.5. Aroma versus buqué.
11. FASE GUSTATIVA.
  - 11.1. La fisiología del gusto.
  - 11.2. Las sensaciones gustativas en la boca.
  - 11.3. Las sustancias sápidas del vino.
  - 11.4. La vinosidad.
  - 11.5. La permanencia gustativa.
12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.
  - 12.1. Los defectos más comunes en un vino.
  - 12.2. Como detectar defectos en el vino.



## Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



955 10 01 25



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)