

HOTR0029 ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0029 Análisis Sensorial de Vinos es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0029 Análisis Sensorial de Vinos el alumno aumentará sus capacidades en el análisis sensorial del vino, mediante metodologías nuevas y tradicionales.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	35 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

1. Aproximación al mundo del vino
2. - Identificación de factores que determinan los destinos tipos de vino: Clima y tierra
3. - Descripción del proceso de la cepa al vino. Suelo clima y vid.
4. - Aproximación a los componentes y la maduración de la uva.
5. - Reconocimiento del color, aroma y sabor de la uva.
6. - Conocimiento de la vendimia y la vinificación de la uva.
7. - Determinación de la composición del vino.
8. - Indagación en la crianza del vino.
9. - Distinción de los tipos de vino.
10. Identificación de las legislaciones principales.
11. - Determinación de los elementos del etiquetado de los vinos.
12. - Identificación de las menciones clásicas y países.
13. Acercamiento al concepto de la bodega en casa.
14. - Observación de los vinos en el envejecimiento.
15. Relación del vino y su servicio.
16. - Descripción de los vinos y su temperatura.
17. - Delimitación de los términos decantar o trasvasar.
18. - Reconocimiento del cristal y su historia, las copas y los vinos.
19. Realización de maridajes de vino y comida.

20. - Identificación del vino y gastronomía.
21. - Elaboración de maridajes genéricos.
22. - Utilización del vino en el aperitivo.
23. Identificación y análisis de los componentes del vino.
24. - Sustancias colorantes.
25. - Sustancias aromáticas.
26. - Sustancias dulces.
27. - Sustancias ácidas.
28. - Sustancias saladas.
29. - Sustancias amargas.
30. Exploración del equilibrio en los vinos.
31. - Relación entre el equilibrio y la interferencia entre los sabores.
32. - Resumen de los equilibrios aromáticos.
33. Realización de la cata: tipos y técnicas.
34. - Definición de cata.
35. - Enumeración de los objetivos de la cata.
36. - Realización de la cata profesional.
37. - Distinción de los tipos de cata.
38. Realización de la fase visual.
39. - Distinción de color intensidad, matiz, capa y estado.
40. - Distinción de limpidez, transparencia y brillo.
41. - Identificación de la fluidez visual del vino.
42. Realización de la fase olfativa.
43. - Percepción de la fisiología del vino y el aroma del vino.
44. - Definición de expresiones y términos sobre las cualidades del vino.
45. - División de los aromas según Max Léglise.
46. - Diferenciación entre el aroma y buqué.
47. Realización de la fase gustativa.
48. - Percepción de la fisiología del gusto.
49. - Identificación de sensaciones gustativas en la boca.
50. - Enumeración de sustancias sápidas del vino.
51. - Percepción de la vinosidad y la permanencia gustativa.
52. Identificación de los defectos del vino y su origen.
53. - Relación de los defectos más comunes en un vino.
54. - Detección de defectos en el vino.

