

# ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS



## OBJETIVO:

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

## CONTENIDOS:

1. Clima, Tierra y Hombre.
2. Legislaciones Principales.
3. La Bodega en Casa.
4. El Vino y su Servicio.
5. Maridajes.
6. Los Componentes del Vino.
7. El Equilibrio en los Vinos.
8. La Cata: Tipos y Técnicas.
9. Fase Visual.
10. Fase Olfativa.
11. Fase Gustativa.
12. Defectos del Vino y su Origen.

## HORAS:

35

## REQUISITOS:

Prioridad personas ocupadas en el sector de la Hostelería en Castilla La Mancha.  
No requiere titulación mínima

## SALIDAS PROFESIONALES:

Mejora y promoción profesional.  
Innovación para mejorar la productividad y competitividad en las empresas.

## PRÓXIMAMENTE

**LUGAR DE  
IMPARTICIÓN:**  
PLAZA BEJANQUE, 3  
19005 GUADALAJARA

**MODALIDAD:**  
PRESENCIAL