

adaptium

ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO



Área: ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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 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 1.12 Cuestionario: CLIMA TIERRA Y HOMBRE 2 LEGISLACIONES PRINCIPALES 2.1 El etiquetado de los vinos 2.2 Menciones clásicas y países 2.3 Cuestionario: LEGISLACIONES PRINCIPALES 3 LA BODEGA EN CASA 3.1 Observación de los vinos en el envejecimiento 3.2 Cuestionario: LA BODEGA EN CASA 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 4.5 Cuestionario: EL VINO Y SU SERVICIO 5 MARIDAJES 5.1 Vino y gastronomía 5.2 Maridajes genéricos 5.3 El vino en el aperitivo 5.4 Cuestionario: MARIDAJES 6 LOS COMPONENTES DEL VINO 6.1 Las sustancias colorantes 6.2 Las sustancias aromáticas 6.3 Las sustancias dulces 6.4 Las sustancias ácidas 6.5 Las sustancias saladas 6.6 Las sustancias amargas 6.7 Cuestionario: LOS COMPONENTES DEL VINO 7 EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS 7.1 El equilibrio y la interferencia entre los sabores 7.2 Los equilibrios aromáticos 7.3 Cuestionario: EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS 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 8.5 Cuestionario: LA CATA - TIPOS Y TÉCNICAS 9 FASE VISUAL 9.1 Color intensidad, matiz, capa y estado 9.2 Limpidez, transparencia y brillo 9.3 La fluidez 9.4 Cuestionario: FASE VISUAL 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 Leglise 10.5 Aroma versus buque 10.6 Cuestionario: FASE OLFATIVA 11 FASE GUSTATIVA 11.1 La fisiología del gusto 11.2 Las sensaciones gustativas en la boca 11.3 Las sustancias sapidas del vino 11.4 La vinosidad 11.5 La permanencia gustativa 11.6 Cuestionario: FASE 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 12.3 Cuestionario: DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN 12.4 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet

adaptium

o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.