

ANALISIS SENSORIAL DE LOS VINOS



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según las bebidas y sus diferentes tipos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CONTENIDOS

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
3. Cata vinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
4. La información básica de la cata.
5. Los resultados de la cata.