FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Análisis sensorial de los vinos

Duración: 30h **Modalidad:** Online

Objetivo

 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.

Contenido

- 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.