

Análisis sensorial del vino



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: 150.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 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 fina

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 fina

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>