ANALISIS SENSORIAL DE VINOS

ANALISIS SENSORIAL DE VINOS

Duración: 60 horas

Precio: 200 euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLIMA, TIERRA Y HOMBRE.

1. De la cepa al vino
2. Suelo clima y vid la poda
3. Componentes de la uva
4. Maduración de la uva
5. El color de la uva
6. Aroma y sabor en la uva
7. La vendimia
8. La vinificación
9. Composición del vino
10. Crianza
11. Tipos de vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIONES PRINCIPALES.

1. El etiquetado de los vinos
2. Menciones clásicas y países

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA BODEGA EN CASA.

1. Observación de los vinos en el envejecimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL VINO Y SU SERVICIO.

1. Los vinos y su temperatura
2. Decantar o trasvasar
3. El cristal y su historia
4. Las copas y los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARIDAJES.

1. Vino y gastronomía
2. Maridajes genéricos
3. El vino en el aperitivo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LOS COMPONENTES DEL VINO.

1. Las sustancias colorantes
2. Las sustancias aromáticas
3. Las sustancias dulces
4. Las sustancias ácidas
5. Las sustancias saladas
6. Las sustancias amargas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.

1. El equilibrio y la interferencia entre los sabores
2. Los equilibrios aromáticos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.

1. Definición de cata
2. Objetivos de la cata
3. En la cata profesional
4. Los tipos de cata

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FASE VISUAL.

© icaformación2024

© icaformación2024

1. Color intensidad, matiz, capa y estado
2. Limpidez, transparencia y brillo
3. La fluidez

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FASE OLFATIVA.

1. La fisiología
2. Aroma
3. Expresiones y términos sobre las cualidades del vino
4. División de los aromas según Max Léglise
5. Aroma versus buqué

UNIDAD DIDÁCTICA 11. FASE GUSTATIVA.

1. La fisiología del gusto
2. Las sensaciones gustativas en la boca
3. Las sustancias sápidas del vino
4. La vinosidad
5. La permanencia gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.

1. Los defectos más comunes en un vino
2. Como detectar defectos en el vino

© icaformación2024