

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1610

**Nombre:** Análisis sensorial de los vinos

**Duración:** 30 horas

**Modalidad:** Teleformación

### **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.