



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Descripción

Si trabaja en el sector de la hostelería y restauración y desea conocer los aspectos fundamentales sobre los vinos y llegar a especializarse en su análisis sensorial este es su momento, con el Curso de Especialista en Análisis Sensorial de Vinos podrá adquirir las técnicas operativas así como las diferentes fases para analizar de manera profesional los aspectos sensoriales del vino.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los [cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El Curso de Especialista en Análisis Sensorial de Vinos está dirigido a profesionales del sector que quieran ampliar su formación, así como a personas interesadas en dedicarse profesionalmente al sector del vino y aprender las técnicas para desarrollar un análisis sensorial con profesionalidad.

Objetivos

- Conocer las técnicas relacionadas con el servicio del vino y el maridaje.
- Adquirir los componentes del vino.
- Ampliar los conocimientos sobre el equilibrio y la interferencia entre los sabores del vino.
- Conocer los tipos y técnicas de catas de vinos.
- Aprender las distintas fases para realizar un análisis sensorial.

Para que te prepara

El Curso de Especialista en Análisis Sensorial de Vinos le prepara para tener una visión amplia y precisa sobre el entorno del vino, especializándose en las técnicas que le ayudarán a realizar un análisis sensorial de manera experta, prestando atención a los diferentes factores que inciden en esta labor.

Salidas laborales

Catas de vinos / Maridaje / Análisis sensorial del vino / Restauración / Hostelería.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Análisis Sensorial de Vinos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

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.

- 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

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Análisis, Cata, Componentes, Fase, Ley, Maridaje, Sensorial, Servicio, Vinos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200