



Categorías: [Presencial](#) | Etiquetas: [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR001PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 35 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Fundamentos del análisis sensorial del vino
- Terminología y metodología de la cata profesional
- Evaluación visual: color, limpidez y densidad
- Evaluación olfativa: aromas primarios, secundarios y terciarios
- Evaluación gustativa: equilibrio, persistencia y retrogusto
- Maridaje básico y servicio del vino en hostelería

SALIDAS PROFESIONALES

- Sumiller o auxiliar de sumillería
- Camarero/a especializado/a en vinos
- Personal de hostelería y restauración
- Formador/a o asesor/a en cata y cultura vitivinícola