



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR074PO
- Nivel: Avanzado
- Duración: 18 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Principales regiones vitivinícolas del mundo y sus características
- Variedades de uva internacionales y su influencia en el vino
- Técnicas avanzadas de cata: análisis sensorial comparativo
- Identificación de defectos y cualidades en vinos
- Maridaje con gastronomías internacionales
- Asesoramiento, conservación y servicio de vinos en restauración

SALIDAS PROFESIONALES

- Sumiller/a o asesor/a de vinos
- Encargado/a de bodega o carta de vinos en restaurantes

- Formador/a en cata y cultura enológica
- Profesional especializado/a en turismo y distribución vinícola