vinetur

Catas y enoturismo, formación online bonificable y con catas en directo

martes 24 de agosto de 2021

ESCRITO POR MEMBAJADORA



FORMACIÓN A MEDIDA BONIFICABLE

CURSOS DE CATAS VINOS Y PRODUCTOS SELECTOS

FORMACIÓN ONLINE CON CATAS EN DIRECTO

Desde Catas y Enoturismo ponemos en marcha distintos cursos relacionados con el sector del vino y de los productos selectos. Estas acciones formativas están dirigidas por profesionales y combinan la formación online con catas y demostraciones en directo.

Estos cursos están pensados tanto para profesionales del sector como para apasionados del mundo del vino y de los productos selectos que quieran avanzar en el conocimiento de las características de los productos.

CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO

El curso permite profundizar en aspectos metodológicos del análisis sensorial de los vinos y obtener una perspectiva de la cata. Esta formación pretende perfeccionar el nivel sensorial en los aspectos cruciales de la degustación e iniciarse o reciclarse en el conocimiento del vino.

El curso permite profundizar en los atributos de los mismos a través de los órganos de los sentidos así como obtener una perspectiva amplia y detallada de la cata. iniciarse o reciclarse en el conocimiento de los vinos ahondando en las características más importantes de cada uno de ellos.

El curso se realizará a través de teleformación con un contenido de 32h que incluye a mayores, catas en directo y envío de lote de vinos a los participantes. Esta formación es 100% bonificada por las Cuotas de la Seguridad Social para empleados y con precios especiales para autónomos o amantes del vino. Podrás ahondar en los parámetros de calidad, atributos positivos o negativos y en definitiva profundizar en el mundo del vino a través de la cata o análisis sensorial propiamente dicho.

Los **objetivos** específicos que tendremos serán:

Conocer la composición de los vinos

Metodología del análisis sensorial de los vinos

Realizar una cata de vinos

Parámetros fundamentales del vino

Conocer la información básica de la cata

.Realizar los resultados de la cata

Puedes consultar temario en https://www.catasyenoturismo.es/curso-analisis-sensorial-de-los-vinos/

y ampliar información sobre tus créditos de formación

Inicio el 1 de septiembre 2021



CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS

El curso permitirá al alumno realizar el análisis sensorial de productos selectos propios de la sumillería (aceites, quesos, vinagres, sales, jamón,....) así como diseñar sus ofertas/cartas. Aprender a realizar catas de los mismos para contribuir a realizar una selección de los más idóneos.

El curso se realizará a través de teleformación con un contenido de 60h, con catas en directo y con envío de productos a los participantes para realizarlas. El curso es 100% bonificado por las Cuotas de la Seguridad Social para empleados o con precios especiales para autónomos y amantes de la cata y productos gastronómicos de calidad .

Los objetivos específicos que tendremos serán:

Conocer las principales características de los productosBuscar y solicitar productos selectos en el mercado.Preparar para la cata las muestras de productos selectos.Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumilleríaReconocer las características organolépticas de los productos selectos.Evaluar y clasificar los productos selectos.Elaborar y analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.

Amplia información del mismo, temario y créditos de empresa en el siguiente enlace

https://www.catasyenoturismo.es/curso-de-analisis-sensorial-de-productos-selectos/

El curso se desarrolla a través de una plataforma de teleformación en donde tendrás todos los contenidos teóricos. En todo momento estarás acompañado por un tutor que te guiará en tu formación. En este enlace puedes descargar el contenido completo del PROGRAMA FORMATIVO ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

Además, se desarrollaran catas en directo online en las aprenderás a analizar una serie de productos selectos como Aceites y Quesos. Para realizar estas catas, se te proporcionarán packs con los distintos productos SIN NINGÚN COSTE A MAYORES que se analizarán en las catas.

Inicio el 1 de septiembre 2021