

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso de Análisis Sensorial

Objetivos

Conocer la percepción y los mecanismos de respuesta de las personas frente a los estímulos generados por el consumo de vinos.

Definir la clase de entrenamiento que deben adquirir los panelistas de análisis sensorial en función del tipo de estudio que se realice.

Distinguir las pruebas diferentes sensoriales que se pueden realizar en el vino y su interpretación.

Módulo I

Introducción

Introducción al análisis sensorial. Definiciones.
Objetivo. Funciones en la industria. Análisis sensorial en el vino. Organización: Jurados, muestras, sala de degustación y la copa.

Módulo II

Pruebas sensoriales

Las pruebas sensoriales y su aplicación en vinos.
Pruebas discriminativas, descriptivas y hedónicas.
Cartografía de referencia.

Módulo III

Perfiles sensoriales

Los perfiles sensoriales. El armado y uso de los perfiles.
Sensaciones complejas: textura y flavor. Práctica de pruebas sensoriales.

Diploma otorgado por Wine Institute.