



# Plan de Formación en Hostelería, Turismo y Juego

## **CURSO GRATUITO**

### **ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS (35 horas)**

Clima, tierra y hombre. Legislaciones principales. La bodega. El vino y su servicio. Maridajes. Los componentes del vino. El equilibrio en los vinos. La cata: tipos y técnicas. Examen: fase visual. Examen: fase olfativa. Examen: fase gustativa. Defectos del vino y su origen.

**Fecha de realización: 2 al 23 de noviembre 2015**

**Horario: 18,30 a 21,30 h. de lunes a jueves**

**Imparte: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**

**Cursos presenciales dirigidos prioritariamente a trabajadores/as (autónomos y por cuenta ajena) de los sectores**

- Hostelería
- Empresas organizadoras del juego del bingo
- Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

**También pueden participar personas en situación de desempleo.**

**Centro de Formación: MAFOREM  
C/ Sebastián Herrera, 14 (Madrid)  
Edificio “Abogados de Atocha”**



**Embajadores o Palos de La Frontera (Línea 3)  
Cercanías Embajadores (Línea C5)**

**INSCRIPCIONES EN:**

**[www.maforem.org](http://www.maforem.org)**

**(cursos para trabajadores del sector de hostelería)**

**Telf. 91 468 02 58**