

**VIII Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos
de la Universidad de La Laguna**

CRONOGRAMA: MÓDULO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS - NIVEL INICIACIÓN

FEBRERO 2022

Miércoles, 9	Jueves, 10	Viernes, 11	Sábado, 12
- Iniciación a la cata	- Mecanismo y técnica de la cata.	- Los sentidos en la cata.	- Equilibrio de los olores y sabores.
Miércoles, 16	Jueves, 17	Viernes, 18	Sábado, 19
- Cata de vinos según proceso de elaboración.	- Cata de vinos según proceso de elaboración.	- Cata de vinos según proceso de elaboración.	- Cata de vinos según proceso de elaboración.
Miércoles, 23	Jueves, 24	Viernes, 25	Sábado, 26
- Máster Class Denominaciones de Origen Protegida de Vinos del archipiélago canario	- Máster Class Denominaciones de Origen Protegida de Vinos del archipiélago canario	- Máster Class Denominaciones de Origen Protegida de Vinos del archipiélago canario	- Producto de Calidad de Canarias: Miel. - Producto de Calidad de Canarias: Gofio.

MARZO 2022

Miércoles, 2	Jueves, 3	Viernes, 4	Sábado, 5
- Máster Class Denominaciones de Origen Protegida de Vinos del archipiélago canario	- Máster Class Denominaciones de Origen Protegida de Vinos del archipiélago canario	- Máster Class Denominaciones de Origen Protegida de Vinos del archipiélago canario	- Producto de Calidad de Canarias: Aceite. - Producto de Calidad de Canarias: Papas antiguas de Canarias.
Miércoles, 9	Jueves, 10	Viernes, 11	Sábado, 12
- Productos de Calidad de Canarias: Queso. - Producto de Calidad de Canarias: Ronmiel de Canarias	- Repaso mecanismo y técnicas de la cata	- Repaso mecanismo y técnicas de la cata	- Evaluación teórico – práctica - Máster Class Bodega Invitada