



## **PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL**

### **Enogastronomia e Enoturismo 40h**

- Avaliação Sensorial Avançada: origem dos aromas e defeitos do vinho
- Conceito e desenvolvimento do Enoturismo
- Importância das Indicações Geográficas para qualidade do vinho
- Enografia do Velho e Novo Mundo
- Enogastronomia: ciência da harmonização de vinho e alimento
- O vinho no restaurante: carta de vinhos, serviço do vinho, uso do decanter, armazenamento e conservação
- Tendências do mundo do vinho