



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

El objetivo es aportar los conocimientos necesarios para el análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.

Contenidos:

MÓDULO 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA.

- La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- Los atributos de los alimentos.
- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- Percepción de atributos sensoriales básicos.
- Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

- Los tipos de aceites comestibles.
- Clasificación comercial de los aceites de oliva.
- El aceite de oliva virgen extra.
 - Composición del aceite de oliva virgen extra.
 - Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
 - Ciclo de vida de los aceites.
 - Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
- Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- Análisis sensorial de aceites.
 - Cata de aceites nacionales e internacionales.
- Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- La carta de aceites de oliva virgen extra.
 - Las cartas digitales.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

- El queso.
 - Composición.
 - La materia prima.
- Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- Criterios de clasificación de los quesos.

- Presentación comercial del queso.
- Factores de calidad del queso.
 - Quesos españoles con mención geográfica.
 - Quesos extranjeros con mención geográfica.
 - La Convención de Stressa.
- El análisis sensorial de quesos.
 - Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
- Los quesos en restauración.
- La carta de quesos.
 - Las cartas digitales de quesos.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

- Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
- Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
- La carta de productos alimentarios selectos.
 - Las cartas digitales.
 - Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.