



## Cata de alimentos en hostelería v1

### Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

### Objetivos:

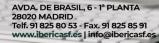
Permite adquirir los conocimientos necesarios para realizar una cata de alimentos en hostelería.

### Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Metodología de cata de los alimentos

- 1.1. Conocimiento de la Cata:
- 1.1.1. Definición.
- 1.1.2. Utensilios y espacios apropiados para la cata.
- 1.1.3. Tipos de cata:
- 1.1.3.1. Cata de productos cárnicos.
- 1.1.3.2. Cata de lácteos y derivados.
- 1.1.3.3. Cata de pescados y mariscos.
- 1.1.3.4. Cata de conservas.
- 1.1.3.5. Cata de licores, vino y olorosos.
- 1.1.3.6. Cata de esencias.





# CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 1.1.3.7. Cata de aceites.
- 1.1.3.8. Cata de especias y aromáticos.
- 1.1.3.9. Cata de productos de diferentes gamas.
- 1.2. Fases de la cata de alimentos:
- 1.2.1. Definición y orden:
- 1.2.1.1. Visual.
- 1.2.1.2. Olfativa.
- 1.2.1.3. Gustativa.
- 1.2.1.4. Tacto.
- 1.3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:
- 1.3.1. Cata de diversos alimentos.
- 1.3.2. Propiedades organolépticas de los productos.
- 1.3.3. Atributos sensoriales básicos.
- 1.3.4. La educación del paladar.
- 1.3.5. Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
- 1.3.5.1. Dulce.
- 1.3.5.2. Salado.
- 1.3.5.3. Ácido.
- 1.3.5.4. Amargo.
- 1.4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.



# CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 1.5. Los normas de la cata de los alimentos:
- 1.5.1. Apariencia:
- 1.5.1.1. Color.
- 1.5.1.2. Forma.
- 1.5.1.3. Tamaño.
- 1.5.1.4. Consistencia.
- 1.5.2. Textura:
- 1.5.2.1. Dureza.
- 1.5.2.2. Elasticidad.
- 1.5.2.3. Jugosidad entre otras.
- 1.5.3. Sabor:
- 1.5.3.1. Gusto.
- 1.5.3.2. Aroma.
- 1.5.3.3. Sensaciones bucales entre otras.

#### UNIDAD DIDÁCTICA

- 2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.
- 2.1. Definición. 2.2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
- 2.2.1. Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.
- 2.2.2. Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería





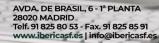
# CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 2.3. Tipos de análisis:
- 2.3.1. Sensorial.
- 2.3.2. Técnico.
- 2.3.3. Instrumental.
- 2.3.4. Hedónico.
- 2.4. Técnicas de análisis de alimentos:
- 2.4.1. Aplicaciones.
- 2.4.2. Utilización de escalas gráficas.
- 2.4.3. Pruebas de análisis sensorial.
- 2.5. Fichas de catas:
- 2.5.1. Perfiles sensoriales:
- 2.5.1.1. Definición.
- 2.5.1.2. Conocimiento de los métodos.
- 2.5.1.3. Topologías:
- 2.5.1.3.1. La utilización de los contrastes: Frío-calor, dulce-salado, ácido-amargo.
- 2.5.2. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
- 2.5.2.1. Pruebas discriminatorias.
- 2.5.2.2. Pruebas descriptivas.

### UNIDAD DIDÁCTICA





# CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



- 3. Las nuevas texturas
- 3.1. Los gelificandos.
- 3.2. Los aires.
- 3.3. Los crujientes.
- 3.4. Las espumas.
- 3.5. Los líquidos.
- 3.6. Las mousse entre otros.

#### UNIDAD DIDÁCTICA

- 4. Zonas de producción de productos más característicos
- 4.1. Nacionales.
- 4.2. Internacionales.
- 4.3. Denominación de origen.

