

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# 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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**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:

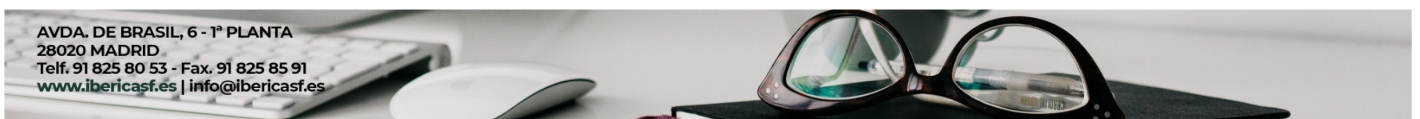
1.3.5.1. Dulce.

1.3.5.2. Salado.

1.3.5.3. Ácido.

1.3.5.4. Amargo.

1.4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**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.