

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Cata de alimentos en hostelería

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.

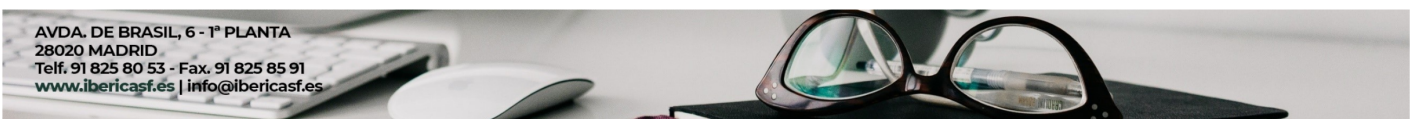
1.1.3.2. Cata de lácteos y derivados.

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:

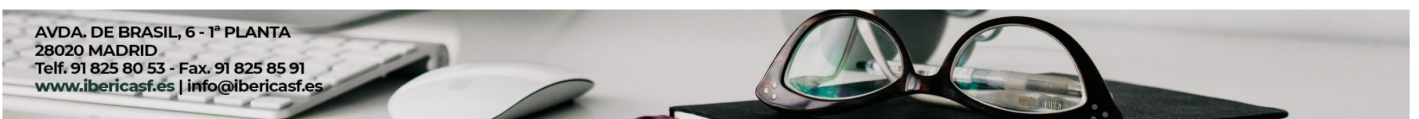
1.3.5.1. Dulce.

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.

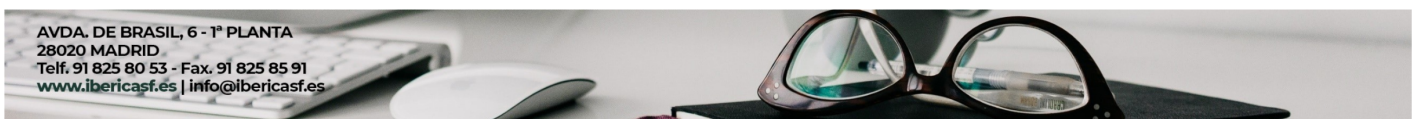
UNIDAD DIDÁCTICA

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:

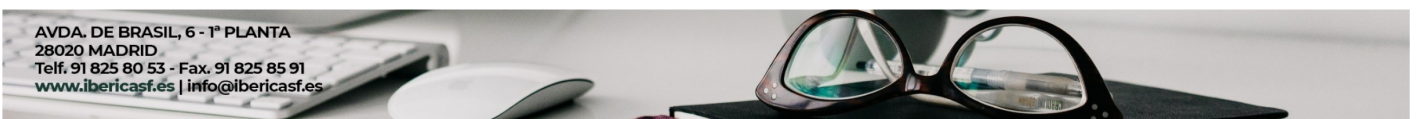
2.5.1.3.1. La utilización de los contrastes: Frío-calor, dulce-salado, ácido-amargo.

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.