

Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Seleccionar productos selectos propios de sumillería para su cata con el fin de valorar su posible adquisición.
Preparar para el análisis sensorial las muestras de productos selectos propios de sumillería objeto de interés.
Catar los productos selectos propios de sumillería seleccionados para su posible adquisición y otras muestras disponibles.
Valorar y seleccionar los productos selectos propios de sumillería en función de los resultados obtenidos de la información del etiquetado y de la compatibilidad con la oferta gastronómica del establecimiento.

Contenidos:

Tema 1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
1.1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial
1.2. Diferencias entre análisis sensorial técnico instrumental y hedónico
1.3. Los atributos de los alimentos
1.4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en Hostelería
1.5. Percepción de atributos sensoriales básicos
1.6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en Hostelería

Tema 2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.
2.1. Los tipos de aceites comestibles
2.2. Clasificación comercial de los aceites de oliva

2.3. El aceite de oliva virgen extra
2.4. Aceites españoles con denominación de origen protegida
2.5. Análisis sensorial de aceites
2.6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración
2.7. La carta de aceites de oliva virgen extra

Tema 3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.
3.1. El queso
3.2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada
3.3. Criterios de clasificación de los quesos
3.5. Factores de calidad del queso
3.6. El análisis sensorial de quesos
3.7. Los quesos en restauración
3.8. La carta de quesos

Tema 4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.
4.1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos
4.2. 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
4.3. Análisis sensorial de productos selectos propios de Sumillería
4.4. La carta de productos alimentarios selectos