



La mejor formación a tu alcance.

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:

Tema 1. Metodología de cata de los alimentos.

- 1.1. Conocimiento de la Cata
- 1.2. Fases de la cata de alimentos
- 1.3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en Hostelería
- 1.4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes
- 1.5. Las normas de la cata de los alimentos

Tema 2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.

- 2.1. Definición
- 2.2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de Alimentos
- 2.3. Tipos de análisis
- 2.4. Técnicas de Análisis de Alimentos
- 2.5. Fichas de Catas

Tema 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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com



La mejor formación a tu alcance.

Tema 4. Zonas de producción de productos más característicos.

4.1. Nacionales

4.2. Internacionales

4.3. Denominación de origen



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794
cursos@foesco.com

