



cursos online bonificado

ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Este conjunto de materiales didácticos se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1108_3: Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para el análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas

MÓDULO 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA.

1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
3. Los atributos de los alimentos.
4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
5. Percepción de atributos sensoriales básicos.
6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. Los tipos de aceites comestibles.
2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.
3. El aceite de oliva virgen extra.
4. - Composición del aceite de oliva virgen extra.
5. - Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
6. - Ciclo de vida de los aceites.
7. - Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
8. Aceites españoles con denominación de origen protegida.
9. Análisis sensorial de aceites.
10. - Cata de aceites nacionales e internacionales.
11. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
12. La carta de aceites de oliva virgen extra.
13. - Las cartas digitales.
14. - Gestión de la carta.

15. - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. El queso.
2. - Composición.
3. - La materia prima.
4. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
5. Criterios de clasificación de los quesos.
6. Presentación comercial del queso.
7. Factores de calidad del queso.
8. - Quesos españoles con mención geográfica.
9. - Quesos extranjeros con mención geográfica.
10. - La Convención de Stressa.
11. El análisis sensorial de quesos.
12. - Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
13. Los quesos en restauración.
14. La carta de quesos.
15. - Las cartas digitales de quesos.
16. - Gestión de la carta.
17. - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA.

1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
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.
3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
4. La carta de productos alimentarios selectos.
5. - Las cartas digitales.
6. - Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com