

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

Familia Profesional: Hostelería y turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

Objetivos:

- Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento
- Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores.
- Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.
- Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.
- Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.
- Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.
- Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.
- Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.

- 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.

Unidad didáctica 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.
 - 2.3.1 Composición del aceite de oliva virgen extra.
 - 2.3.2 Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
 - 2.3.3 Ciclo de vida de los aceites.

- 2.3.4 Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
- 2.4 Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- 2.5 Análisis sensorial de aceites.
 - 2.5.1 Cata de aceites nacionales e internacionales.
- 2.6 Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- 2.7 La carta de aceites de oliva virgen extra.
 - 2.7.1 Las cartas digitales.
 - 2.7.2 Gestión de la carta.
 - 2.7.3 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.

- 3.1 El queso.
 - 3.1.1 Composición.
 - 3.1.2 La materia prima.
- 3.2 Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- 3.3 Criterios de clasificación de los quesos.
- 3.4 Presentación comercial del queso.
- 3.5 Factores de calidad del queso.
 - 3.5.1 Quesos españoles con mención geográfica.
 - 3.5.2 Quesos extranjeros con mención geográfica.
 - 3.5.3 La Convención de Stressa.
- 3.6 El análisis sensorial de quesos.
 - 3.6.1 Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
- 3.7 Los quesos en restauración.
- 3.8 La carta de quesos.
 - 3.8.1 Las cartas digitales de quesos.
 - 3.8.2 Gestión de la carta.
 - 3.8.3 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.

- 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.
 - 4.4.1 Las cartas digitales.
 - 4.4.2 Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.