

# SUMILLERÍA, ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES, QUESOS Y OTROS PRODUCTOS SELECTOS



FORMACIÓN ON-LINE PARA EMPRESAS






	60 HORAS		ON-LINE
---	----------	---	---------

## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y la calidad esperada por la clientela del establecimiento.

- Preparar para la cata las muestras de productos selectos facilitadas por los proveedores y distribuidores, siguiendo los requisitos específicos para cada tipo de producto.
  - 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.
  - Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de modo 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 y mejoras.
  - Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.
- 



## TEMARIO DEL CURSO



### **Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería**

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

### **Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta**

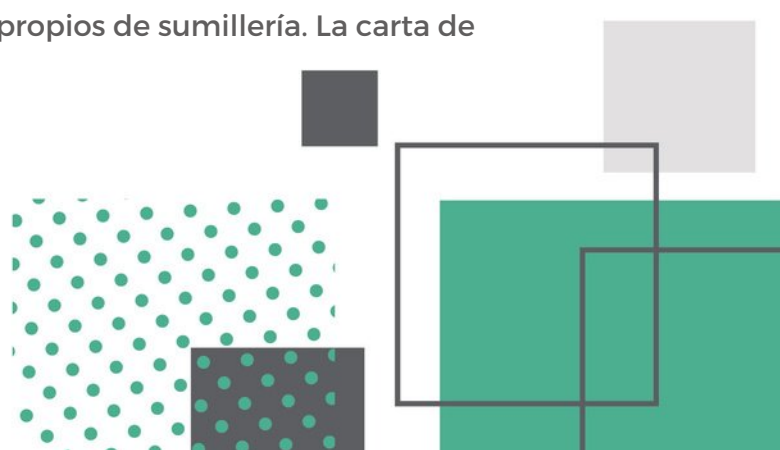
os tipos de aceites comestibles.  
Clasificación comercial de los aceites de oliva.  
El aceite de oliva virgen extra.  
Aceites españoles con denominación de origen protegida.  
Análisis sensorial de aceites.  
Los aceites de oliva virgen extra en restauración.  
La carta de aceites de oliva virgen extra.

### **Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta**

El queso. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.  
Criterios de clasificación de los quesos.  
Presentación comercial del queso.  
Factores de calidad del queso. El análisis sensorial de quesos.  
Los quesos en restauración. La carta de quesos.

### **Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta**

Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos. 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.  
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería. La carta de productos alimentarios selectos.





**+opciones<sup>®</sup>**

VISITA NUESTRA WEB

[www.masopcion.es](http://www.masopcion.es)

