

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



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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.

## **METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando

soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.