

Cata de alimentos en hostelería



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Metodología de cata de los alimentos

####

1.1. Conocimiento de la Cata:

####

1.1.1. Definición.

####

1.1.2. Utensilios y espacios apropiados para la cata.

####

1.1.3. Tipos de cata:

####

1.1.3.1. Cata de productos cárnicos.

####

1.1.3.2. Cata de lácteos y derivados.

####

1.1.3.3. Cata de pescados y mariscos.

####

1.1.3.4. Cata de conservas.

####

1.1.3.5. Cata de licores, vino y olorosos.

####

1.1.3.6. Cata de esencias.

####

1.1.3.7. Cata de aceites.

####

1.1.3.8. Cata de especias y aromáticos.

####

1.1.3.9. Cata de productos de diferentes gamas.

####

1.2. Fases de la cata de alimentos:

####

1.2.1. Definición y orden:

####

1.2.1.1. Visual.

####

1.2.1.2. Olfativa.

####

1.2.1.3. Gustativa.

####

1.2.1.4. Tacto.

####

1.3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:

####

1.3.1. Cata de diversos alimentos.

####

1.3.2. Propiedades organolépticas de los productos.

####

1.3.3. Atributos sensoriales básicos.

####

1.3.4. La educación del paladar.

####

1.3.5. Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:

####

1.3.5.1. Dulce.

####

1.3.5.2. Salado.

####

1.3.5.3. Ácido.

####

1.3.5.4. Amargo.

####

1.4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.

####

1.5. Las normas de la cata de los alimentos:

####

1.5.1. Apariencia:

####

1.5.1.1. Color.

####

1.5.1.2. Forma.

####

1.5.1.3. Tamaño.

####

1.5.1.4. Consistencia.

####

1.5.2. Textura:

####

1.5.2.1. Dureza.

####

1.5.2.2. Elasticidad.

####

1.5.2.3. Jugosidad entre otras.

####

1.5.3. Sabor:

####

1.5.3.1. Gusto.

####

1.5.3.2. Aroma.

####

1.5.3.3. Sensaciones bucales entre otras.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.

####

2.1. Definición.

####

2.2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:

####

2.2.1. Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.

####

2.2.2. Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería

####

2.3. Tipos de análisis:

####

2.3.1. Sensorial.

####

2.3.2. Técnico.

####

2.3.3. Instrumental.

####

2.3.4. Hedónico.

####

2.4. Técnicas de análisis de alimentos:

####

2.4.1. Aplicaciones.

####

2.4.2. Utilización de escalas gráficas.

####

2.4.3. Pruebas de análisis sensorial.

####

2.5. Fichas de catas:

####

2.5.1. Perfiles sensoriales:

####

2.5.1.1. Definición.

####

2.5.1.2. Conocimiento de los métodos.

####

2.5.1.3. Topologías:

####

2.5.1.3.1. La utilización de los contrastes: Frío-calor, dulce-salado, ácido-amargo.

####

2.5.2. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:

####

2.5.2.1. Pruebas discriminatorias.

####

2.5.2.2. Pruebas descriptivas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Zonas de producción de productos más característicos

####

4.1. Nacionales.

####

4.2. Internacionales.

####

4.3. Denominación de origen.

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 el **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.