



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1062_3 Cata de Alimentos en Hostelería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para catar alimentos para su selección y uso en hostelería

CONTENIDOS

MÓDULO 1. CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA DE CATA DE LOS ALIMENTOS

1. Conocimiento de la Cata:
2. - Definición
3. - Utensilios y espacios apropiados para la cata
4. - Tipos de cata:
5. - Cata de productos carnicos
6. - Cata de lacteos y derivados
7. - Cata de pescados y mariscos
8. - Cata de conservas

9. - Cata de licores, vino y olorosos
10. - Cata de esencias
11. - Cata de aceites
12. - Cata de especias y aromaticos
13. - Cata de productos de diferentes gamas
14. Fases de la cata de alimentos:
15. - Definición y orden:
16. - Visual
17. - Olfativa
18. - Gustativa
19. - Tacto
20. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hosteleria:
21. - Cata de diversos alimentos
22. - Propiedades organolepticas de los productos
23. - Atributos sensoriales básicos
24. - La educación del paladar
25. - Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
26. - Dulce
27. - Salado
28. - Acido
29. - Amargo
30. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes
31. Los normas de la cata de los alimentos:
32. - Apariencia:
33. - Color
34. - Forma
35. - Tamano
36. - Consistencia
37. - Textura:
38. - Dureza
39. - Elasticidad
40. - Jugosidad entre otras
41. - Sabor:
42. - Gusto

- 43. - Aroma
- 44. - Sensaciones bucales entre otras

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

- 1. Definición
- 2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
- 3. - Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía
- 4. - Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
- 5. Tipos de análisis:
- 6. - Sensorial
- 7. - Técnico
- 8. - Instrumental
- 9. - Hedónico
- 10. Técnicas de análisis de alimentos:
- 11. - Aplicaciones
- 12. - Utilización de escalas gráficas
- 13. - Pruebas de análisis sensorial
- 14. Fichas de catas:
- 15. - Perfiles sensoriales:
- 16. - Definición
- 17. - Conocimiento de los métodos
- 18. - Topologías:
- 19. - La utilización de los contrastes: Frio-calor, dulce-salado, ácido-amargo
- 20. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
- 21. - Pruebas discriminativas
- 22. - Pruebas descriptivas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS NUEVAS TEXTURAS

- 1. Los gelificandos

2. Los aires
3. Los crujientes
4. Las espumas
5. Los líquidos
6. Las mousse entre otros

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ZONAS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS

1. Nacionales
2. Internacionales
3. Denominación de origen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es