ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
MF1108_3 Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1108_3 Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para el análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA

1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial

2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico
3. Los atributos de los alimentos
4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería
5. Percepción de atributos sensoriales básicos
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

1. Los tipos de aceites comestibles
2. Clasificación comercial de los aceites de oliva
3. El aceite de oliva virgen extra
4. - Composición del aceite de oliva virgen extra
5. - Elaboración del aceite de oliva virgen extra
6. - Ciclo de vida de los aceites
7. - Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra
8. Aceites españoles con denominación de origen protegida
9. Análisis sensorial de aceites
10. - Cata de aceites nacionales e internacionales
11. Los aceites de oliva virgen extra en restauración
12. La carta de aceites de oliva virgen extra
13. - Las cartas digitales
14. - Gestión de la carta
15. - 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

1. El queso
2. - Composición
3. - La materia prima

4. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada
5. Criterios de clasificación de los quesos
6. Presentación comercial del queso
7. Factores de calidad del queso
8. - Quesos españoles con mención geográfica
9. - Quesos extranjeros con mención geográfica
10. - La Convención de Stressa
11. El análisis sensorial de quesos
12. - Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales
13. Los quesos en restauración
14. La carta de quesos
15. - Las cartas digitales de quesos
16. - Gestión de la carta
17. - 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

1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos
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
3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería
4. La carta de productos alimentarios selectos
5. - Las cartas digitales
6. - Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS