

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

INAE001PO CATA DE QUESOS

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

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

OBJETIVOS

Este Curso INAE001PO CATA DE QUESOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAE001PO CATA DE QUESOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector e identificar las características organolépticas del queso y realizar, correctamente, el proceso de cata.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DEGUSTACIÓN O CATA

1. Técnicas de cata
2. Las reglas de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL

1. Sensaciones visuales
2. Sensaciones olfativas y gustativo-olfativas
3. Sensaciones gustativas
4. Sensaciones táctiles
5. La persistencia
6. El retrogusto

7. Las fichas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA MAQUINARIA EN LA QUESERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CALIDAD DE LOS QUESOS

1. Criterios de calidad
2. Denominaciones de origen en España

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICAS

1. Prueba de pareja o de comparación directa
2. Reconocimiento de la maquinaria en la quesería
3. Prueba dúo-trío
4. Prueba triangular
5. Prueba de clasificación



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