

Cata de alimentos en hostelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de catar alimentos para su selección y uso en hostelería. En concreto el alumno será capaz de:
- Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos
- Reconocer cuantificar y describir los atributos sensoriales de los productos catados. Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos.

CONTENIDOS

UD1. Metodología de cata de los alimentos.

- 1.1. Conocimiento de la Cata.
- 1.2. Fases de la cata de alimentos.
- 1.3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en Hostelería.
- 1.4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
- 1.5. Las normas de la cata de los alimentos.

UD2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.

- 2.1. Definición.
- 2.2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de Alimentos.
- 2.3. Tipos de análisis.
- 2.4. Técnicas de Análisis de Alimentos.
- 2.5. Fichas de Catas.

UD3. 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.

UD4. Zonas de producción de productos más característicos.

- 4.1. Nacionales.
- 4.2. Internacionales.
- 4.3. Denominación de origen.