

ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA



SKU: CT0433

Horas: 20

CONTENIDO

1 El queso

1.1. Composición

1.2. La materia prima

2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada

3. Criterios de clasificación de los quesos

4. Presentación comercial del queso.

5. Factores de calidad del queso

5.1. Quesos españoles con mención geográfica.

5.2. Quesos extranjeros con mención geográfica.

5.3. La Convención de Stressa

6. El análisis sensorial de quesos.

6.1. Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.

7. Los quesos en restauración.

8. La carta de quesos

8.1. Las cartas digitales de quesos.

8.2. Gestión de la carta.

8.3. Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.