

CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA



SKU: MF1062_3_V2

Horas: 60

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,

CONTENIDO

Tema 1. 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

Tema 2. 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

Tema 3. 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

Tema 4. Zonas de producción de productos más característicos.

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