

METODOLOGÍA DE CATA DE LOS ALIMENTOS



SKU: CT0361

Horas: 15

CONTENIDO

1. Conocimiento de la Cata.
 - 1.1. Definición.
 - 1.2. Utensilios y espacios apropiados para la cata.
 - 1.3. Tipos de cata.
2. Fases de la cata de alimentos.
 - 2.1. Definición y orden.
3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
 - 3.1. Cata de diversos alimentos.
 - 3.2. Propiedades organolépticas de los productos.
 - 3.3. Atributos sensoriales básicos.
 - 3.4. La educación del paladar.
 - 3.5. Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos.
4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
5. Las normas de la cata de los alimentos.
 - 5.1. Apariencia.
 - 5.2. Textura.
 - 5.3. Sabor.