



Cata de alimentos en hostelería (MF1062_3)

Cata de alimentos en hostelería (MF1062_3)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 60% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo. Para la evaluación, el alumno/a deberá enviar en el sobre de franqueo en destino, el examen. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez corregido su examen.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Metodología de cata de los alimentos

1.1. Conocimiento de la Cata:

1.1.1. Definición.

1.1.2. Utensilios y espacios apropiados para la cata.

1.1.3. Tipos de cata:

1.1.3.1. Cata de productos cárnicos.

1.1.3.2. Cata de lácteos y derivados.

1.1.3.3. Cata de pescados y mariscos.

1.1.3.4. Cata de conservas.

1.1.3.5. Cata de licores, vino y olorosos.

1.1.3.6. Cata de esencias.

1.1.3.7. Cata de aceites.

1.1.3.8. Cata de especias y aromáticos.

1.1.3.9. Cata de productos de diferentes gamas.

1.2. Fases de la cata de alimentos:

1.2.1. Definición y orden:

1.2.1.1. Visual.

1.2.1.2. Olfativa.

1.2.1.3. Gustativa.

1.2.1.4. Tacto.

1.3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:

1.3.1. Cata de diversos alimentos.

1.3.2. Propiedades organolépticas de los productos.

1.3.3. Atributos sensoriales básicos.

- 1.3.4. La educación del paladar.
 - 1.3.5. Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
 - 1.3.5.1. Dulce.
 - 1.3.5.2. Salado.
 - 1.3.5.3. Ácido.
 - 1.3.5.4. Amargo.
 - 1.4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
 - 1.5. Las normas de la cata de los alimentos:
 - 1.5.1. Apariencia:
 - 1.5.1.1. Color.
 - 1.5.1.2. Forma.
 - 1.5.1.3. Tamaño.
 - 1.5.1.4. Consistencia.
 - 1.5.2. Textura:
 - 1.5.2.1. Dureza.
 - 1.5.2.2. Elasticidad.
 - 1.5.2.3. Jugosidad entre otras.
 - 1.5.3. Sabor:
 - 1.5.3.1. Gusto.
 - 1.5.3.2. Aroma.
 - 1.5.3.3. Sensaciones bucales entre otras.
- UNIDAD DIDÁCTICA 2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.
- 2.1. Definición.
 - 2.2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
 - 2.2.1. Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.
 - 2.2.2. Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
 - 2.3. Tipos de análisis:
 - 2.3.1. Sensorial.
 - 2.3.2. Técnico.
 - 2.3.3. Instrumental.
 - 2.3.4. Hedónico.
 - 2.4. Técnicas de análisis de alimentos:
 - 2.4.1. Aplicaciones.
 - 2.4.2. Utilización de escalas gráficas.
 - 2.4.3. Pruebas de análisis sensorial.
 - 2.5. Fichas de catas:
 - 2.5.1. Perfiles sensoriales:
 - 2.5.1.1. Definición.
 - 2.5.1.2. Conocimiento de los métodos.
 - 2.5.1.3. Topologías:
 - 2.5.1.3.1. La utilización de los contrastes: Frío-calor, dulce-salado, ácido-amargo.

2.5.2. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:

2.5.2.1. Pruebas discriminatorias.

2.5.2.2. Pruebas descriptivas.

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Zonas de producción de productos más característicos

4.1. Nacionales.

4.2. Internacionales.

4.3. Denominación de origen.