

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: El análisis sensorial de los alimentos en hostelería

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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

1. Definición.
2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos.
3. Tipos de análisis.
4. Técnicas de análisis de alimentos.
5. Fichas de catas.