

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.
- Expresar los atributos organolépticos de productos selectos catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y mención geográfica en su caso.

Contenido

1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
3. Los atributos de los alimentos.
4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
5. Percepción de atributos sensoriales básicos.
6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería