

# ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS



35 horas  
Presencial en Cuenca

**Se catarán y degustarán distintos tipos de vino y se aprenderá a realizar una ficha de cata.**

Este curso es subvencionado para trabajadores y autónomos que trabajen en una empresa del sector de Hostelería. Si no perteneces a este colectivo, no puedes realizar la formación. Se admiten afectados por suspensión temporal del contrato (ERTE).

Más info en  
699 337 651  
[comercial@naturaescueladehosteleria.com](mailto:comercial@naturaescueladehosteleria.com)

Subvencionado por:

**Fundación Estatal**  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



MINISTERIO  
DE TRABAJO, MIGRACIONES  
Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL

## Unidad didáctica 1.

### Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.

- 1.1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- 1.2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- 1.3. Los atributos de los alimentos.
- 1.4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- 1.5. Percepción de atributos sensoriales básicos.
- 1.6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

## Unidad didáctica 2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.

- 2.1. Los tipos de aceites comestibles.
- 2.2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.
- 2.3. El aceite de oliva virgen extra.
  - 2.3.1. Composición del aceite de oliva virgen extra.
  - 2.3.2. Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
  - 2.3.3. Ciclo de vida de los aceites.
  - 2.3.4. Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
- 2.4. Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- 2.5. Análisis sensorial de aceites.
  - 2.5.1. Cata de aceites nacionales e internacionales.
- 2.6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- 2.7. La carta de aceites de oliva virgen extra.
  - 2.7.1. Las cartas digitales.
  - 2.7.2. Gestión de la carta.
  - 2.7.3. Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

## Unidad didáctica 3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.

- 3.1. El queso.
  - 3.1.1. Composición.
  - 3.1.2. La materia prima.
- 3.2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- 3.3. Criterios de clasificación de los quesos.
- 3.4. Presentación comercial del queso.
- 3.5. Factores de calidad del queso.
  - 3.5.1. Quesos españoles con mención geográfica.
  - 3.5.2. Quesos extranjeros con mención geográfica.
  - 3.5.3. La Convención de Stressa.
- 3.6. El análisis sensorial de quesos.
  - 3.6.1. Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
- 3.7. Los quesos en restauración.
- 3.8. La carta de quesos.
  - 3.8.1. Las cartas digitales de quesos.
  - 3.8.2. Gestión de la carta.
  - 3.8.3. Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

## Unidad didáctica 4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

- 4.1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- 4.2. Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
- 4.3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
- 4.4. La carta de productos alimentarios selectos.
  - 4.4.1. Las cartas digitales.
  - 4.4.2. Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.