FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0432
Nombre: Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta
Duración: 20 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Describir las diferentes características organolépticas de los productos selectos catados, empleando el vocabulario específico respectivo. Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características. Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

Contenidos:

1. Los tipos de aceites comestibles.

2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.

3. El aceite de oliva virgen extra.

4. Aceites españoles con denominación de origen protegida.

5. Análisis sensorial de aceites.

6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.

7. La carta de aceites de oliva virgen extra