FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0433
Nombre: Análisis sensorial y conocimiento de los quesos 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. El queso

2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada

3. Criterios de clasificación de los quesos

4. Presentación comercial del queso.

5. Factores de calidad del queso

6. El análisis sensorial de quesos.

7. Los quesos en restauración.

8. La carta de quesos