

INAE001PO CATA DE QUESOS



180,00 € - 250,00 €

Este Curso INAE001PO CATA DE QUESOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAE001PO CATA DE QUESOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector e identificar las características organolépticas del queso y realizar, correctamente, el proceso de cata.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración [30 h](#)
Modalidad [Online](#)

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DEGUSTACIÓN O CATA

1. Técnicas de cata
2. Las reglas de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL

1. Sensaciones visuales
2. Sensaciones olfativas y gustativo-olfativas
3. Sensaciones gustativas
4. Sensaciones táctiles
5. La persistencia
6. El retrogusto
7. Las fichas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA MAQUINARIA EN LA QUESERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CALIDAD DE LOS QUESOS

1. Criterios de calidad
2. Denominaciones de origen en España

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICAS

1. Prueba de pareja o de comparación directa

2. Reconocimiento de la maquinaria en la quesería
3. Prueba dúo-trío
4. Prueba triangular
5. Prueba de clasificación

