

<https://escolaenoturisme.vilafranca.cat/analisi-sensorial-estiu>

Denominació: **MF1108\_3 ANÀLISI SENSORIAL DE PRODUCTES SELECTES PROPIS DE SOMMELIERIA I DISSENY DE LES SEVES OFERTES**

Nom curs: **ANÀLISI SENSORIAL DE PRODUCTES DE LA SOMMELIERIA**

Duració: **60 hores**

Calendari: **13, 16, 20, 30 juny; 7, 14, 21, 28 juliol; 8, 15, 22 setembre 2023.**

Horari: **de 15 a 20h.**

Destinatari: **persones en situació d'atur**

## **DETALL DEL PROGRAMA FORMATIU**

### **1. Anàlisi sensorial d'aliments selectes propis de sommelieria**

- La influència de les preferències en l'anàlisi sensorial.
- Diferències entre anàlisi sensorial, tècnica, instrumental i hedònica.
- Els atributs dels aliments.
- Mitjans utilitzats en l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria.
- Percepció d'atributs sensorials bàsics.
- Metodologia de l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria.

### **2. Anàlisi sensorial i coneixement de l'oli d'oliva verge extra i confecció de la seva carta d'oferta**

- Els tipus d'olis comestibles.
- Classificació comercial dels olis d'oliva.
- L'oli d'oliva verge extra.
- Composició de l'oli d'oliva verge extra.
- Elaboració de l'oli d'oliva verge extra.
- Cicle de vida dels olis.
- Factors de qualitat de l'oli d'oliva verge extra.
- Olis espanyols amb denominació d'origen protegida.
- Anàlisi sensorial d'olis.
- Degustació d'olis nacionals i internacionals.
- Els olis d'oliva verge extra en restauració.
- La carta d'olis d'oliva verge extra.
- Les cartes digitals.
- Gestió de la carta.
- Mètodes de fixació de preus dels olis d'oliva verge extra.

### **3. Anàlisi sensorial i coneixement dels formatges i confecció de la seva carta d'oferta**

- El formatge.
- Composició.
- La matèria primera.
- Fases del procés d'elaboració d'un formatge de pasta premsada.

- Criteris de classificació dels formatges.
- Presentació comercial del formatge.
- Factors de qualitat del formatge.
- Formatges espanyols amb menció geogràfica.
- Formatges estrangers amb menció geogràfica.
- La Convenció de Stresa.
- L'anàlisi sensorial de formatges.
- Degustació de diversos formatges representatius nacionals i internacionals.
- Els formatges en restauració.
- La carta de formatges.
- Les cartes digitals de formatges.
- Gestió de la carta.
- Mètodes de fixació de preus dels formatges.

#### **4. Anàlisi sensorial i coneixement d'altres productes selectes de consum directe i confecció de la seva carta d'oferta**

- Principals productes selectes propis de sommelieria diferents d'olis i formatges.
- Característiques i cicle de vida dels pernils, cecines, moixama, embotits, foies micuit, caviar, conserves, semiconserves, fumats, vinagres selectes, sals i altres productes alimentaris de consum directe.
- Anàlisi sensorial de productes selectes propis de sommelieria.
- La carta de productes alimentaris selectes.
- Les cartes digitals.
- Mètodes de fixació de preus de productes selectes propis de sommelieria.