

ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA

SKU: EVOL-4725-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

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

