



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
EDUCA BUSINESS SCHOOL



## Curso de Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



# Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Curso de Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas



DURACIÓN:

150 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la





## Descripción

Este Curso de Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas.

## Objetivos

Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores. Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería. Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería. Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos. Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración. 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.

## A quién va dirigido

Este CURSO ONLINE de Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas.

## Para qué te prepara

Este CURSO ONLINE de Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de Sus Ofertas.

## Salidas Laborales

Hostelería y Turismo

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación

## Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia

- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.





## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería

- 1.1 La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- 1.2 Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- 1.3 Los atributos de los alimentos.
- 1.4 Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- 1.5 Percepción de atributos sensoriales básicos.
- 1.6 Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta

- 2.1 Los tipos de aceites comestibles.
- 2.2 Clasificación comercial de los aceites de oliva.
- 2.3 El aceite de oliva virgen extra.
- 2.4 Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- 2.5 Análisis sensorial de aceites.
- 2.6 Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- 2.7 La carta de aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta

- 3.1 El queso.
- 3.2 Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- 3.3 Criterios de clasificación de los quesos.
- 3.4 Presentación comercial del queso.
- 3.5 Factores de calidad del queso.
- 3.6 El análisis sensorial de quesos.
- 3.7 Los quesos en restauración.
- 3.8 La carta de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta

- 4.1 Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- 4.2 Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
- 4.3 Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
- 4.4 La carta de productos alimentarios selectos.