Paraninfo

MF1108_3 - Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas

Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 234
ISBN 13: 9788428341295
ISBN 10: 842834129X
Precio sin IVA: 20,19 Eur
Precio con IVA: 21,00 Eur
Fecha publicacion: 19/03/2019

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1108_3) Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

La obra, estructurada en cuatro capítulos, es un manual imprescindible para el conocimiento global de los productos alimenticios ofertados, en paralelo con las bebidas, en un establecimiento hostelero y en algunas tiendas especializadas en delicatesen. Sus contenidos se desarrollan en el siguiente orden:

- Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.
- Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.
- Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.
- Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

Además, la obra incluye gran cantidad de imágenes que completan la formación teórica ofrecida y favorecen el

afianzamiento de los conocimientos, tablas que facilitan la asimilación de los aspectos relacionados con las normas de clasificación, entre otros contenidos importantes, así como actividades finales de capítulo para poner a prueba y consolidar el propio aprendizaje.

El autor, con una trayectoria docente de 35 años en el ámbito de la formación para el empleo, tanto en España como en Francia, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centres de Turisme de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional adicional como *maître* y sumiller, además de Responsable de Compras y Dirección de Empresa, ha sido de gran importancia en la redacción de esta obra.

Indice

1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería; **2.** Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta; **3.** Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta; **4.** Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es