

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO**

MÓDULO FORMATIVO	CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA.	Duración	60
Código	MF1062_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación	Duración	50
	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.		30
	Regeneración óptima de los alimentos.		30
	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place		60
	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.		90
	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización		80
	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.		70
	Realización de decoraciones de repostería y expositores.		40
	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de		40
	Cocina creativa y de autor		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		60
	Ofertas gastronómicas.		80
	Aprovisionamiento en restauración. (Transversal)		90
	Organización de procesos de cocina.		80
Administración en cocina.	90		
Prácticas profesionales no laborales	80		

**Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA**

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1062\_3: Cata alimentos para su selección y uso en hostelería.

**Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS**
**Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.

CE1.1 Identificar los distintos tipos y fases de las catas.

CE1.2 Describir los utensilios, espacios y condiciones necesarios para que la cata de alimentos se realice en unas condiciones óptimas.

CE1.3 Identificar las normas y condiciones básicas de la cata.

CE1.4 En un supuesto práctico de cata de alimentos para su selección y uso en hostelería, aplicar las normas y condiciones básicas de cata.

CE1.5 Explicar el orden y el tiempo necesarios para realizar la cata con rigor.

C2: Reconocer, cuantificar y describir los atributos sensoriales de los productos catados.

CE2.1 Discriminar los atributos sensoriales de los alimentos.

CE2.2 En ejercicios de cata, detectar diferencias de sabores, olores, texturas y todos aquellos atributos básicos propios de cada producto, tanto en alimentos frescos como conservados, tales como:

– Productos cárnicos.

- Pescados y mariscos.
- Productos lácteos.
- Condimentos: aceites, vinagres, especias y otros.
- Conservas.
- Otros.

CE2.3 En supuestos prácticos de cata de alimentos:

- Describir las diferentes características sensoriales de los productos empleando el vocabulario específico.
- Disponer de datos sensoriales repetibles y reproducibles.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata, aplicando las normas de valoración de los alimentos.

CE2.4 Reconocer las nuevas texturas actuales del mercado.

C3: Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos.

CE3.1 Describir las principales zonas de producción del alimento catado, nacionales e internacionales, identificando, si existieran, las características sensoriales atribuidas por sus denominaciones de origen, así como por su clasificación comercial.

CE3.2 Valorar el equilibrio de los atributos de los alimentos catados

CE3.3 Obtener juicios consistentes y reproducibles sobre los productos tratados.

CE3.4 Decidir sobre la coherencia y fiabilidad de las anotaciones realizadas.

CE3.5 Estimar la adecuación de los productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

## Contenidos:

### 1. Metodología de cata de los alimentos

- Conocimiento de la Cata:
  - Definición.
  - Utensilios y espacios apropiados para la cata.
  - Tipos de cata:
    - Cata de productos cárnicos.
    - Cata de lácteos y derivados.
    - Cata de pescados y mariscos.
    - Cata de conservas.
    - Cata de licores, vino y olorosos.
    - Cata de esencias.
    - Cata de aceites.
    - Cata de especias y aromáticos.
    - Cata de productos de diferentes gamas.
- Fases de la cata de alimentos:
  - Definición y orden:
    - Visual.
    - Olfativa.
    - Gustativa.
    - Tacto.
- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:
  - Cata de diversos alimentos.
  - Propiedades organolépticas de los productos.
  - Atributos sensoriales básicos.
  - La educación del paladar.
  - Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
    - Dulce.
    - Salado.
    - Ácido.
    - Amargo.
- Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
- Los normas de la cata de los alimentos:
  - Apariencia:
    - Color.
    - Forma.
    - Tamaño.
    - Consistencia.
  - Textura:
    - Dureza.
    - Elasticidad.

- Jugosidad entre otras.
- Sabor:
  - Gusto.
  - Aroma.
  - Sensaciones bucales entre otras.

## **2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.**

- Definición.
- Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
  - Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.
  - Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
- Tipos de análisis:
  - Sensorial.
  - Técnico.
  - Instrumental.
  - Hedónico.
- Técnicas de análisis de alimentos:
  - Aplicaciones.
  - Utilización de escalas gráficas.
  - Pruebas de análisis sensorial.
- Fichas de catas:
  - Perfiles sensoriales:
    - Definición.
    - Conocimiento de los métodos.
    - Topologías:
      - La utilización de los contrastes: Frío-calor, dulce-salado, ácido-amargo.
  - Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
    - Pruebas discriminatorias.
    - Pruebas descriptivas.

## **3. Las nuevas texturas**

- Los gelificandos.
- Los aires.
- Los crujientes.
- Las espumas.
- Los líquidos.
- Las mousse entre otros.

## **4. Zonas de producción de productos más característicos**

- Nacionales.
- Internacionales.
- Denominación de origen.

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.