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:** $ 500.00 Mxn
**Precio con IVA:** $ 500.00 Mxn
**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.

**Comercial**
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649