Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 15.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0850

OBJETIVOS

-Solicitar a los proveedores las muestras de aguas y de cafés, tés y materias primas para infusiones seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

-Preparar para la cata las muestras de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.

-Identificar y aplicar la metodología del análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

-Reconocer y registrar las características organolépticas de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones de acuerdo con la metodología de la cata.

-Evaluar y clasificar aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Confección de documentación previa a la cata.

1.1 Elaboración de dossieres de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
1.1.1 De catas en ferias y presentaciones.
1.1.2 De catas en cursos.
1.1.3 De catas en presentaciones de productos.
1.2 Informes de los diversos productos.
1.2.1 Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora.
1.2.2 Clasificación oficial y proceso de elaboración.
1.2.3 Distribuidores y precio.
1.2.4 Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
1.2.5 Ventajas comparativas.
1.3 Información de revistas, guías y prensa especializada.
1.3.1 Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.
1.3.2 Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

Unidad didáctica 2. Análisis sensorial de cafés.

2.1 Metodología del análisis sensorial del café.
2.1.1 Fases, herramientas.
2.1.2 La correcta preparación de la taza de café para la cata.
2.2 Los resultados de la cata.
2.2.1 Expresión cuantitativa y cualitativa.
2.2.2 Reseña organoléptica sintética.
2.3 Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
2.3.1 Torrefactos y naturales
2.4 Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
2.4.1 Cafés suaves colombianos.
2.4.1.1 Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
2.4.2 Cafés suaves o centrales
2.4.2.1 México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
2.4.3 Cafés Brasil.
2.4.3.1 Brasil y otros sudamericanos.
2.4.4 Cafés robustas.
2.4.5 Cafés africanos y asiáticos.
2.5 Cata de cafés blended.
2.6 Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

Unidad didáctica 3. Análisis sensorial de aguas envasadas, tés y otras infusiones

3.1 Aguas envasadas
3.1.1 Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
3.1.1.1 Fases, herramientas.
3.1.2 Cata de aguas envasadas
3.1.2.1 Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
3.1.2.2 Según su contenido en anhídrido carbónico.
3.2 Te y otras infusiones.
3.2.1 Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
3.2.1.1 Fases, herramientas.
3.2.1.2 La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
3.2.2 Cata de tés
3.2.2.1 Según proceso enzimático.
3.2.2.2 Según integridad de la hoja.
3.2.2.3 Según procedencia.
3.2.2.4 Puros, de mezclas y aromatizados.
3.2.3 Cata de diversas infusiones.
3.3 Los resultados de la cata de aguas envasadas, tés y otras infusiones.
3.3.1 Expresión cuantitativa y cualitativa.
3.3.2 Reseña organoléptica sintética.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a

participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.