

## Curso: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 15 horas

### Objetivos:

-Solicitar a los proveedores las muestras de aguas y de cafés, té 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, té 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, té y otras infusiones.

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

-Evaluar y clasificar aguas envasadas, cafés, té 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 dossiers de aguas envasadas, cafés, té 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, té 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, té 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, té 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 té
    - 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.
- 3.3 Cata de diversas infusiones.
  - 3.3.1 Expresión cuantitativa y cualitativa.
  - 3.3.2 Reseña organoléptica sintética.