

## 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.
- 3.2.3 Cata de diversas infusiones.
- 3.3 Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.
- 3.3.1 Expresión cuantitativa y cualitativa.
- 3.3.2 Reseña organoléptica sintética.