

## UF0850 PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES(ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativas UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.

**Categorías:** [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	30 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

**Centro de empleo**

AGENCIA DE COLOCACIÓN

**Formación acreditada**

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.**

1. Elaboración de dossiers de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
2. - De catas en ferias y presentaciones.
3. - De catas en cursos.
4. - De catas en presentaciones de productos.
5. Informes de los diversos productos.
6. - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora.
7. - Clasificación oficial y proceso de elaboración.
8. - Distribuidores y precio.
9. - Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
10. - Ventajas comparativas.
11. Información de revistas, guías y prensa especializada.
12. - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
13. - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS.**

1. Metodología del análisis sensorial del café.
2. - Fases, herramientas.
3. - La correcta preparación de la taza de café para la cata.
4. Los resultados de la cata.
5. - Expresión cuantitativa y cualitativa.
6. - Reseña organoléptica sintética.
7. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
8. - Torrefactos y naturales.
9. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
10. - Cafés suaves colombianos.

11. \* Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
12. - Cafés suaves o centrales
13. \* México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
14. - Cafés Brasil.
15. \* Brasil y otros sudamericanos.
16. - Cafés robustas.
17. - Cafés africanos y asiáticos.
18. Cata de cafés blended.
19. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES**

1. Aguas envasadas
2. - Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
3. \* Fases, herramientas.
4. - Cata de aguas envasadas
5. \* Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
6. \* Según su contenido en anhídrido carbónico.
7. Te y otras infusiones.
8. - Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
9. \* Fases, herramientas.
10. \* La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
11. - Cata de té
12. \* Según proceso enzimático.
13. \* Según integridad de la hoja.
14. \* Según procedencia.
15. \* Puros, de mezclas y aromatizados.
16. - Cata de diversas infusiones.
17. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.
18. - Expresión cuantitativa y cualitativa.
19. - Reseña organoléptica sintética.