Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones (UF0850)

Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones (UF0850)

Duración: 30 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2025

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.

© icaformación2025