Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preparacion-y-cata-de-aguas-cafes-e-infusiones-30-horas-2/

Objetivo

Con el Curso de **30 horas** en modalidad **teleformación** de **Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES
UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.
Elaboración de dossieres de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

- - De catas en ferias y presentaciones. - - De catas en cursos. - - De catas en presentaciones de productos.

Informes de los diversos productos.

- - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora. - - Clasificación oficial y proceso de elaboración. - - Distribuidores y precio. - - Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones. - - Ventajas comparativas.

Información de revistas, guías y prensa especializada.

- - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones. - - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS.
Metodología del análisis sensorial del café.

- - Fases, herramientas. - - La correcta preparación de la taza de café para la cata.

Los resultados de la cata.

- - Expresión cuantitativa y cualitativa. - - Reseña organoléptica sintética.

Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.

- - Torrefactos y naturales.

Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.

- Cafés suaves colombianos.
    - Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.

- Cafés suaves o centrales
    - México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.

- Cafés Brasil.
    - Brasil y otros sudamericanos. - - Cafés robustas. - - Cafés africanos y asiáticos. - Cata de cafés blended. - Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

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

Aguas envasadas

- Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
    - Fases, herramientas.

- Cata de aguas envasadas
    - Según zona geológica de captación y tipo de mineralización. - Según su contenido en anhídrido carbónico.

Te y otras infusiones.

- Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
    - Fases, herramientas. - La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.

- Cata de tés
    - Según proceso enzimático. - Según integridad de la hoja. - Según procedencia. - Puros, de mezclas y aromatizados. - - Cata de diversas infusiones.

Los resultados de la cata de aguas envasadas, tés y otras infusiones.

- - Expresión cuantitativa y cualitativa. - - Reseña organoléptica sintética.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 30
- Unidades: 3