



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 dossiers de aguas envasadas, cafés, té 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, té y otras infusiones.
- Ventajas comparativas.

Información de revistas, guías y prensa especializada.

- Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, té 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.

Té 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 té
 - 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, té y otras infusiones.

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

Información adicional

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