

Preparación y cata de aguas cafés e infusiones

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

CONTENIDOS

UD1. Confección de documentación previa a la cata.

- 1.1. Elaboración de dossiers de aguas envasadas cafés té y otras infusiones.
- 1.2. Informes de los diversos productos.
- 1.3. Información de revistas guías y prensa especializada.

UD2. Análisis sensorial de cafés.

- 2.1. Metodología del análisis sensorial del café.
- 2.2. Los resultados de la cata.
- 2.3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
- 2.4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico elaboración y procedencia.
- 2.5. Cata de cafés blended.
- 2.6. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

UD3. Análisis sensorial de aguas envasadas té y otras infusiones.

- 3.1. Aguas envasadas.
- 3.2. Té y otras infusiones.