



# Preparación y cata de aguas cafés e infusiones

**Sku:** UF0850\_V2

**Horas:** 30

## 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

## CONTENIDOS

Tema 1. Confección de documentación previa a la cata

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

Tema 2. 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.

Tema 3. Análisis sensorial de aguas envasadas tés y otras infusiones

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