



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossiers de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones
2. - De catas en ferias y presentaciones
3. - De catas en cursos
4. - De catas en presentaciones de productos

5. Informes de los diversos productos
6. - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora
7. - Clasificación oficial y proceso de elaboración
8. - Distribuidores y precio
9. - Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones
10. - Ventajas comparativas
11. Información de revistas, guías y prensa especializada
12. - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones
13. - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS

1. Metodología del análisis sensorial del café
2. - Fases, herramientas
3. - La correcta preparación de la taza de café para la cata
4. Los resultados de la cata
5. - Expresión cuantitativa y cualitativa
6. - Reseña organoléptica sintética
7. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste
8. - Torrefactos y naturales
9. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia
10. - Cafés suaves colombianos
11. - Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros
12. - Cafés suaves o centrales
13. - México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros
14. - Cafés Brasil
15. - Brasil y otros sudamericanos
16. - Cafés robustas
17. - Cafés africanos y asiáticos
18. Cata de cafés blended
19. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste

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

1. Aguas envasadas
2. - Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas
3. - Fases, herramientas
4. - Cata de aguas envasadas
5. - Según zona geológica de captación y tipo de mineralización
6. - Según su contenido en anhídrido carbónico
7. Té y otras infusiones
8. - Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones
9. - Fases, herramientas
10. - La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata
11. - Cata de té
12. - Según proceso enzimático
13. - Según integridad de la hoja
14. - Según procedencia
15. - Puros, de mezclas y aromatizados
16. - Cata de diversas infusiones
17. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones
18. - Expresión cuantitativa y cualitativa
19. - Reseña organoléptica sintética



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es