

ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar los distintos tipos de cata según la naturaleza de la bebida, los objetivos que se desean y las fases de la cata. Identificar y aplicar la metodología del análisis sensorial de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones.

CONTENIDOS

1. Metodología de análisis sensorial de cafés. 2. Los resultados de la cata. 3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste. 4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración y procedencia. 5. Cata de cafés blended. 6. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

