

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.

