



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Cata de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y
Alcohólicas distintas a Vinos***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Cata de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos

duración total: 270 horas

horas teleformación: 135 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Seleccionar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.
- Preparar para la cata las muestras de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos objeto de interés de acuerdo a la metodología de la cata.
- Catar los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos disponibles con el fin de efectuar el asesoramiento que proceda y su posible adquisición.
- Juzgar los vinos, u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, en función de los resultados obtenidos y, en su caso, de la compatibilidad con la oferta gastronómica y los objetivos del establecimiento.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1106_3 Cata de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0847 Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0848 Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones'
- Manual teórico 'UF0849 Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas'
- Manual teórico 'UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.

1. Estructura vitivinícola.

- 1.- Mundial.
- 2.- Española.

2. Normativa.

- 1.- Europea.
- 2.- Española.

3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España

- 1.- Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
- 2.- Vinos españoles de zonas cálidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.

1.- Vinos de Francia:

- 1.* Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
- 2.* Champagnes y Cremants de diversas zonas.
- 3.* Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.

2.- Vinos de Italia:

- 1.* Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
- 2.* Vinos de la Italia Meridional e insular.
- 3.* Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

- 1.- Vinos de Portugal.
- 2.- Vinos de Alemania.
- 3.- Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
- 4.- Los vinos de la República Sudafricana.
- 5.- Los vinos de EE. UU. de América.
- 6.- Los vinos de Sudamérica.
- 7.- Los vinos de Australia.
- 8.- Los vinos de Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

1. Breve reseña histórica de la cerveza.

2. Estructura del sector cervecero.

3. Las familias de cervezas.

4. Breve reseña histórica de la sidra.

5. Principales zonas productoras españolas.

6. Otras sidras extranjeras.

- 1.- Normandía, Bretaña y otras.

7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.

8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.

2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.

3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.

- 1.- Vino y subproductos y otras frutas.
- 2.- Cereales.
- 3.- Otras materias primas de origen agrícola.
- 4.- Bebidas anisadas y pacharanes.
- 5.- Licores y cremas.

4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
 - 1.- Mundial.
 - 2.- Española.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Las aguas envasadas.
 - 1.- Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - 2.- Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
2. El té.
 - 1.- Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - 2.- Clasificación internacional del té y países productores.
 - 3.- Presentación comercial del té y ciclo de vida.
3. Otras infusiones.
 - 1.- Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
 - 2.- Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - 3.- Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - 1.* Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - 2.* Otras infusiones tradicionales.
 - 3.* Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

1. La vid.
 - 1.- La familia de las Vitáceas.
 - 2.- Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 - 3.- Principales viníferas españolas y extranjeras.
2. Principales prácticas culturales.
 - 1.- Multiplicación de la vid.
 - 2.- Sistemas de conducción y poda.
 - 3.- Mantenimiento del suelo.
 - 4.- Tratamientos de tipo sanitario.
 - 5.- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - 6.- Determinación del momento idóneo de la vendimia.
3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - 1.- Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - 2.- Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - 3.- Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
4. Concepto de mención geográfica.
 - 1.- Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - 1.- La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
2. Elaboración de vinos blancos.
 - 1.- En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - 2.- Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
3. Elaboración de vinos rosados.
 - 1.- Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - 2.- Esquema básico similar al del vino blanco.
 - 3.- Diferencias entre rosados y claretes.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - 1.- Tradicionales con despalillado.
 - 2.- Por maceración carbónica.
5. Elaboración de tintos de guarda.
 - 1.- Concepto de tinto de guarda.
 - 2.- La madera y el vino.
 - 3.- Proceso de envejecimiento en madera y botella.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

1. Elaboración de vinos espumosos.
 - 1.- Cava y del Champagne.
 - 2.- Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.
 - 1.- Vinos de licor con mención tradicional.
 - 2.- Otros vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - 1.- Pasificación de la uva en la planta.
 - 1.* Vinos de podredumbre noble.
 - 2.* Vinos de vendimia tardía.
 - 3.* Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - 2.- Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - 1.* En recintos cerrados.
 - 2.* Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

1. La cerveza.
 - 1.- Principales materias primas.
 - 2.- Microbiología de la cerveza.
 - 1.* Levaduras y bacterias.
 - 3.- Proceso de elaboración de la cerveza.
 - 1.* Cervezas de fermentación alta.
 - 2.* Cervezas de fermentación baja.
 - 3.* Cervezas de fermentación espontánea.
 - 4.- Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
2. La sidra.
 - 1.* Materia prima de la sidra.
 - 2.* Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada
 - 1.- Proceso de elaboración de la Perada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.

3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - 1.- Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - 1.- Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 - 2.- El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.
 - 1.- Sistemas de recolección.
 - 2.- Obtención de las semillas.
3. El tueste del café verde.
 - 1.- Grado de tueste.
 - 2.- El café torrefacto.
4. Elaboración de otros cafés.
 - 1.- Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
5. La preparación de la taza de café.
 - 1.- El agua para elaborar la taza.
 - 2.- Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 - 3.- Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 - 4.- Las cafeteras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Obtención del agua mineral envasada.
 - 1.- Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 - 2.- El agua envasada en el restaurante.
2. Elaboración del té
 - 1.- Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 - 2.- Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 - 3.- La elaboración de los otros tés.
 - 1.* Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
 - 1.- Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 - 2.- Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
4. La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
 - 1.- El agua para elaborar la taza.
 - 2.- Las teteras y otros sistemas de preparación.

UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

1. Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 1.- De catas en ferias y presentaciones.
 - 2.- De catas en cursos.
 - 3.- De catas en presentaciones de productos.
2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - 1.- Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - 2.- Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - 3.- Distribuidores y precio.
 - 4.- Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - 5.- Ventajas comparativas.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.

- 1.- Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
- 2.- Disponibilidad de otros formatos.
 - 1.* Media botella o mágnun en el caso del vino.
 - 2.* De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS.

- 1.Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
 - 1.- Principales parámetros básicos.
- 2.La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - 1.- Las fases de la cata.
 - 2.- Las herramientas de la cata.
- 3.Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - 1.- El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- 4.La información básica de la cata.
 - 1.- Vocabulario de la cata.
 - 2.- Principales descriptores organolépticos.
 - 3.- Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- 5.Los resultados de la cata.
 - 1.- Reseña organoléptica sintética.
 - 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - 3.- La maduración de los vinos.
 - 4.- Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
 - 5.- El ciclo de vida de los vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

- 1.Cata de vinos blancos.
 - 1.- Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
- 2.Cata de diversos vinos rosados.
 - 1.- De sangrado y vinos grises.
- 3.Cata de diversos vinos tintos.
 - 1.- Tintos jóvenes y tintos de guarda.
- 4.Cata de vinos espumosos.
 - 1.- Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- 5.Cata de vinos de licor.
 - 1.- Con mención tradicional.
 - 2.- Otros vinos de licor.
- 6.Cata de vinos naturalmente dulces.
 - 1.- Con uvas pasificadas en la planta.
 - 2.- Con uvas pasificadas fuera de la planta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

- 1.Cata de vinos españoles.
 - 1.- De zonas frescas.
 - 2.- De zonas cálidas.
- 2.Cata de vinos franceses.
- 3.Cata de vinos italianos.
- 4.Cata de otros vinos europeos.
 - 1.- Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- 5.Cata de vinos americanos.
 - 1.- Cata de vinos de EE. UU.
 - 2.- Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- 6.Cata de vinos de Sudáfrica.
- 7.Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CATA DE CERVEZAS Y DE SIDRAS.

- 1.Metodología del análisis sensorial de cervezas.

2.Cata de cervezas.

- 1.- De fermentación baja según su elaboración y origen.
- 2.- De fermentación alta según su elaboración y origen.
- 3.- Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
- 4.- El ciclo de vida de las cervezas.

3. Metodología del análisis sensorial de sidras.

4. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.

- 1.- Cata de sidras españolas.
- 2.- Cata de sidras extranjeras.
- 3.- El ciclo de vida de las sidras.

5. Los resultados de la cata.

- 1.- Reseña organoléptica sintética.
- 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.

2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.

- 1.- Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.

3. Cata de aguardientes de frutas.

4. Cata de aguardientes procedentes de cereales.

- 1.- Cata de aguardientes de cereales y whiskies.

5. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.

- 1.- Cata de ron y cachazas.

6. Cata de otras bebidas espirituosas.

- 1.- Cata de bebidas espirituosas anisadas.
- 2.- Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas.

7. Cata de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

8. Cata de licores y cremas.

9. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.

10. Los resultados de la cata.

- 1.- Reseña organoléptica sintética.
- 2.- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

UNIDAD FORMATIVA 4. 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, té y otras infusiones.

- 1.- De catas en ferias y presentaciones.
- 2.- De catas en cursos.
- 3.- De catas en presentaciones de productos.

2. Informes de los diversos productos.

- 1.- Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora.
- 2.- Clasificación oficial y proceso de elaboración.
- 3.- Distribuidores y precio.
- 4.- Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
- 5.- Ventajas comparativas.

3. Información de revistas, guías y prensa especializada.

- 1.- Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
- 2.- Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS.

1. Metodología del análisis sensorial del café.

- 1.- Fases, herramientas.
- 2.- La correcta preparación de la taza de café para la cata.

2. Los resultados de la cata.

- 1.- Expresión cuantitativa y cualitativa.
- 2.- Reseña organoléptica sintética.
3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
 - 1.- Torrefactos y naturales.
4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
 - 1.- Cafés suaves colombianos.
 - 1.* Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
 - 2.- Cafés suaves o centrales
 - 1.* México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
 - 3.- Cafés Brasil.
 - 1.* Brasil y otros sudamericanos.
 - 4.- Cafés robustas.
 - 5.- Cafés africanos y asiáticos.
5. Cata de cafés blended.
6. 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
 - 1.- Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
 - 1.* Fases, herramientas.
 - 2.- Cata de aguas envasadas
 - 1.* Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
 - 2.* Según su contenido en anhídrido carbónico.
2. Té y otras infusiones.
 - 1.- Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
 - 1.* Fases, herramientas.
 - 2.* La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
 - 2.- Cata de té
 - 1.* Según proceso enzimático.
 - 2.* Según integridad de la hoja.
 - 3.* Según procedencia.
 - 4.* Puros, de mezclas y aromatizados.
 - 3.- Cata de diversas infusiones.
3. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.
 - 1.- Expresión cuantitativa y cualitativa.
 - 2.- Reseña organoléptica sintética.