



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones

+ Información Gratis

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

Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones

duración total: 30 horas

horas teleformación: 20 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 preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.



a quién va dirigido

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

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.
- Evaluar y clasificar aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones, 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 '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 inesem 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

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, 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, TÉ 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.