EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones

Información gratis Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones

Duración: 30 horas

Precio: 60 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional d restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los **cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000 **cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:

Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoy de las principales entidades formativas a nivel internacional.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, más concretamente en la sumillería dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la preparación y cat de aguas, cafés e infusiones.

Objetivos

- Solicitar a los proveedores las muestras de aguas y de cafés, tés 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, tés 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, tés y otras infusiones.
- Reconocer y registrar las características organolépticas de las aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones de acuerdo con la metodología de la cata.
- Evaluar y clasificar aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

Para que 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 la 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

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones del Módulo Formativo MF1106_3 Cata de Vinos y Otras Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas distintas a Vinos, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería.

EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2

Titulación Avalada Para El Desarrollo De Las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el hab con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamient que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institucione que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional par la Formación a Distancia de la UNESCO).

EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La direccion General

El/La interesado/a

Sello

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF0850 Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones'
- Cuaderno de ejercicios
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan 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.

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada Nº 9900000169

Club de alumnos

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.

Programa formativo

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

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

Elaboración de dossieres de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

- De catas en ferias y presentaciones.
- De catas en cursos.
- De catas en presentaciones de productos.

Informes de los diversos productos.

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

Información de revistas, guías y prensa especializada.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS.

Metodología del análisis sensorial del café.

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

Los resultados de la cata.

- Expresión cuantitativa y cualitativa.
- Reseña organoléptica sintética.

Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.

- Torrefactos y naturales.

Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.

- Cafés suaves colombianos.

* Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.

- Cafés suaves o centrales

* México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.

- Cafés Brasil.

* Brasil y otros sudamericanos.

- Cafés robustas.
- Cafés africanos y asiáticos.

Cata de cafés blended.
Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

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

Aguas envasadas
- Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
* Fases, herramientas.
- Cata de aguas envasadas
* Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
* Según su contenido en anhídrido carbónico.

Te y otras infusiones.
- Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
* Fases, herramientas.
* La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
- Cata de tés
* Según proceso enzimático.
* Según integridad de la hoja.
* Según procedencia.
* Puros, de mezclas y aromatizados.
- Cata de diversas infusiones.

Los resultados de la cata de aguas envasadas, tés y otras infusiones.
- Expresión cuantitativa y cualitativa.
- Reseña organoléptica sintética.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decicir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Aguas, Analcohólicas, Cafés, Cata, certificación, certificado, cualificación, curso, hostelería, HOTR0209, Infusiones, MF1106_3, Preparación, profesional, Profesionalidad, Restauración, Sumillería, Turismo, UF0850

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com o vía fax al 958 050 200.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:	DESDE FUERA DE ESPAÑA:
900 831 200	+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200