

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	Duración	30
		Condicionada	
Código	UF0850		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Sumillería	Nivel	3
Módulo formativo	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	Duración	270
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)	Duración	80
	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)		80
	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4 en lo referido a vinos y otras bebidas alcohólicas de la UC1106_3: CATAR VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.1 Confeccionar dossiers por tipo de producto de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o empresas alimentarias para disponer de un buen banco de datos.

- Realizar informes detallados de las aguas envasadas, cafés té y otras infusiones expresando la marca comercial, empresa alimentaria, origen geográfico, clasificación del producto, características, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y origen geográfico.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de producto de las aguas envasadas, cafés, té y materias primas para otras infusiones de la información obtenida en revistas especializadas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores por escrito, correo, fax o correo electrónico, las muestras de aguas envasadas, cafés, té y materias primas para otras infusiones elegidas para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de producto deseado.
- Requerir datos desconocidos de la composición varietal cuando proceda, proceso de captación o de elaboración, origen de producto y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos diferentes al estándar.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: 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.

CE2.1 Organizar las muestras de agua y agrupar las tazas de infusiones con una secuencia de cata correcta para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del agua y de las tazas de cafés, té y otras infusiones.

CE2.3 Disponer las copas específicas de cata, tazas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.

CE2.6 Envolver la botellas de agua, con una funda opaca por medio de un auxiliar que también codificará también las muestras de tazas de cafés, té y otras infusiones para que sean anónimas.

C3: Identificar y aplicar la metodología del análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.

CE3.1 Identificar los distintos tipos de cata según la naturaleza de la bebida, los objetivos que se desean y las fases de la cata.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su correcta realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones:

- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de la bebida y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones que asegure la validez del resultado.
- Catar aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer y registrar las características organolépticas de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones de acuerdo con la metodología de la cata.

CE4.1 Discriminar los atributos de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones:

- Establecer diferencias de atributos sabores, olores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones catadas empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata que establece la metodología de la cata.

CE4.3 Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.

C5: Evaluar y clasificar aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CE5.1. Describir las principales zonas de captación de las aguas envasadas y de procedencia de las materias primas de las infusiones, ya sean nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Establecer la clasificación comercial, atendiendo tanto al etiquetado, como al estilo de bebida.

CE5.3 En supuestos prácticos de cata aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones, valorar la personalidad propia de cada agua envasada o infusión atendiendo a su procedencia y tipo de elaboración.

CE5.4 En supuestos prácticos de análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones:

- Obtener juicios sobre las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones analizadas que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones catadas a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

Contenidos

1. Confección de documentación previa a la cata.

- Elaboración de dossiers de aguas envasadas, cafés, té 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, té y otras infusiones.
 - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
 - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

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.

3. Análisis sensorial de aguas envasadas, té 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.
- Té 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 Té.
 - 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, té y otras infusiones.
 - Expresión cuantitativa y cualitativa.
 - Reseña organoléptica sintética.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Para cursar esta unidad formativa se deben haber superado la UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones y la UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Sumillería.