

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1612

**Nombre:** Análisis sensorial de cafés

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Identificar los distintos tipos de cata según la naturaleza de la bebida, los objetivos que se desean y las fases de la cata. Identificar y aplicar la metodología del análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.

### Contenidos:

1. Metodología de análisis sensorial de cafés.
2. Los resultados de la cata.
3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración y procedencia.
5. Cata de cafés blended.
6. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.