

## UF0850 - Preparación y catas de aguas cafés e infusiones



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** DANIEL GALY

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 154

**ISBN 13:** 9788428341288

**ISBN 10:** 8428341281

**Precio sin IVA:** \$13919.00

**Precio con IVA:** \$13919.00

**Fecha publicación:** 26/11/2018

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0850) Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones, incluida en el Módulo Formativo (MF1106\_3) Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

La obra, estructurada en tres capítulos, es un manual imprescindible para el conocimiento global de las bebidas ofertadas en un establecimiento hostelero y en tiendas especializadas en delicatessen. El primer capítulo desarrolla los contenidos relativos a la confección de la documentación previa a la cata y está enfocado hacia las catas en ferias, clases y presentaciones de aguas, cafés e infusiones. El segundo capítulo se ocupa del análisis sensorial de los cafés, para lo que comienza por la metodología de la cata y avanza hasta su clasificación, su origen botánico y su origen geográfico. Por último, el tercer capítulo se centra en el análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones, es decir, la cata de aguas minerales según su mineralización, la cata de los diferentes tipos de té de acuerdo con su procedencia, su presentación comercial y la cata de infusiones.

Además, la obra incluye gran cantidad de imágenes que completan la formación teórica ofrecida y facilitan el afianzamiento de los conocimientos, tablas que favorecen la lectura y la asimilación de los aspectos relacionados con las normas de clasificación, así como actividades finales en cada capítulo para poner a prueba y consolidar el aprendizaje.

El autor, con una trayectoria docente de 35 años en el ámbito de la formación para el empleo, tanto en España como en Francia, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centros de Turismo de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional adicional como maître y sumiller, además de Responsable de Compra y Dirección de Empresa, ha sido de gran importancia en la redacción de esta obra.

## Indice

1. Confección de documentación previa a la cata; 2. Análisis sensorial de cafés; 3. Análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones;

Paraninfo Argentina Calle José Abascal 41, Oficina 201 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)