

FICHA DEL CURSO

EXPEDIENTE: F181236AA

CÓDIGO: HOTR027PO

CURSO: DEGUSTACIÓN DE BEBIDAS

Nº ACCIÓN FORMATIVA: 16

DURACIÓN: 30 horas

ENTIDAD DE FORMACIÓN: CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE VALLADOLID

CENTRO DE FORMACIÓN: ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA

DIRECCIÓN: PLAZA DE LA SIEGA, 1, 47009 VALLADOLID

MODALIDAD: PRESENCIAL

HORARIO: LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES DE 16:00-21:00

DIRIGIDO A: TRABAJADORES SECTOR HOSTELERÍA, AUTÓNOMOS Y TRABAJADORES EN ERTE DE CUALQUIER SECTOR – PLAZAS LIMITADAS PARA DESEMPLEADOS

CONTENIDOS DEL CURSO

MF001 – LA MATERIA PRIMA

- 1.1. Cerveza: Maltas, aguas, levadura, lúpulo e hierbas.
- 1.2. La sidra: tipos, características y propiedades.
- 1.3. Agua: Mineral natural, manantial, potable, sin gas, con gas.
- 1.4. Café: Origen, tostado, notas características.
- 1.5. Infusiones: Semillas, raíces, hierbas, flores.
- 1.6. El té: Blanco, verde, oolong, negro, rojo, ahumado, perfumado, aromatizado

MF002 – LA DEGUSTACION O CATA

- 2.1. Técnicas y reglas específicas de la cata
- 2.2. Condiciones ambientales
- 2.3. La temperatura

MF003 – ANÁLISIS SENSORIAL

- 3.1. Sensaciones visuales
- 3.2. Sensaciones olfativas y gustativas-olfativas
- 3.3. Sensaciones táctiles
- 3.4. La persistencia
- 3.5. El retrogusto
- 3.6. La ceremonia del té

MF004 – FICHA DE CATA

- 4.1. Ficha de cata

MF005 – CONOCIMIENTO DE LAS BEBIDAS Y SUS MARIDAJES

- 5.1 Conocimiento de las bebidas y sus maridajes