



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA  
DEGUSTACIÓN DE BEBIDAS  
HOTR027PO**

**PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

**Noviembre 2018**

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:  
DEGUSTACIÓN DE BEBIDAS**

---

**DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**

**1. Familia Profesional:** HOSTELERÍA Y TURISMO

**Área Profesional:** RESTAURACIÓN

**2. Denominación:** DEGUSTACIÓN DE BEBIDAS

**3. Código:** **HOTR027PO**

**4. Objetivo General:** Aplicar las técnicas de degustación o cata en cervezas, aguas, cafés e infusiones, considerando las características organolépticas de las mismas.

**5. Número de participantes:** Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

**6. Duración:**

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

**7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Aula acondicionada para poder realizar correctamente la cata de bebidas

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- Infusiones: Semillas, raíces, hierbas, flores.
- Manteles
- Máquina cafetera expreso
- Cafetera de filtro.
- Cafetera de émbolo
- Molinillos de café
- Cucharas cata de café e infusiones
- Tetera
- Tazas
- Copas de cata
- Copas degustación,
- Vasos
- Jarras
- Dosificadores
- Escupidera
- Armario frigorífico
- Cucharillas
- Fruta
- Hielo
- Frigorífico para alimentos
- Juego de cuchillos
- Cartas de cervezas, sidras, aguas, cafés e infusiones
- Cocteleras
- Materias primas para realizar las catas de diferentes tipos de bebidas,(agua, cerveza, sidra, café e infusiones).

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## **8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

## **9. Requisitos oficiales de los centros:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

## **10. CONTENIDOS FORMATIVOS:**

### **1. 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

### **2. LA DEGUSTACION O CATA**

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

### **3. 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.

### **4. FICHA DE CATA**

### **5. CONOCIMIENTO DE LAS BEBIDAS Y SUS MARIDAJES**