

El Club del Té ofrece formación adecuada para convertirse en catador de té y experimentar el té en profundidad

Conocer el té en profundidad solo es posible a través de una formación adecuada, lo que significa convertirse en catador de té profesional. Mediante uno de los cursos ofrecidos por El Club del Té, los asistentes adquirirán los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para profesionalizarse en esta disciplina.

Tomar una taza de té es quedarse solo en la superficie del producto. Por supuesto, es una forma rápida y sencilla de obtener algunos de los beneficios de esta bebida, pero no permite adentrarse en ella para entenderla y aprovechar realmente todas sus cualidades. El mundo del té es muy amplio y profundo, y para conocerlo hace falta formarse en alguna de las disciplinas asociadas a él, como puede ser convertirse en catador de té profesional.

Y es que, en muchos lugares del mundo, el consumo del té implica realizar todo un ritual o ceremonia, que va mucho más allá de ingerirlo. La primera ventaja de un catador de té, por lo tanto, será la capacidad de diferenciar un té de calidad de uno mediocre, de modo que dicho ritual tendrá la calidad y los resultados esperados.

Cómo ser catador de té

El camino para llegar a adquirir los conocimientos necesarios para profundizar en el mundo del té, es realizar un curso de catador de té en un lugar especializado, como El Club del Té. Este curso está impartido por profesionales de reconocido prestigio en el sector, lo que permitirá a los interesados desarrollar una serie de habilidades que posteriormente podrán poner en práctica tanto a nivel personal como laboral.

Este curso para aprender a catar el té se basa en una parte teórica y en una parte práctica. En la etapa teórica se hace un recorrido por la historia de la cata, utilizando ejemplos del mundo del perfume, y aprendiendo sobre el análisis sensorial con el objetivo de entrenar los sentidos en el proceso, principalmente el olfato. Posteriormente llega la parte práctica, que es la que más importancia tiene dentro del curso.

El trabajo práctico se realiza sobre todas las variedades del té y se tienen en cuenta también sus diferentes formas de preparación y las características que adquieren una vez preparados.

Qué hace un catador de té

Para catar un té correctamente, hay que seguir una serie de pasos que implican un completo análisis sensorial. Principalmente intervienen la vista, el gusto y el olfato, aunque el tacto y el oído también tienen su participación.

Aspecto de las hebras secas

El primer paso de la cata técnica del té es realizar un análisis olfativo, visual y auditivo de las hebras secas. Con esto, podremos identificar la forma de las hojas y su estado.

Aspecto de las hebras humectadas

Una vez preparado el té, el siguiente paso es realizar el análisis de las hebras humectadas, es decir, aquellas que han estado en contacto con el agua durante la infusión del té. Aquí se observa el color y el aroma de las hojas y a través del olfato identificaremos las principales notas de cata.

Licor

El último paso es el análisis sensorial del licor tanto visual como olfativo y gustativo. En la instancia visual, se identifica el color del licor y su transparencia. Luego, se analiza el perfil sensorial del té en base a su aroma y su gusto.

Datos de contacto:

Verónica
931820034

Nota de prensa publicada en: [MADRID](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>