I.- Datos Generales

Código	Título
EC0874	Preparación y cata de tés

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que catan té y cuyas competencias incluyen: reconocer las características principales de las hebras de té en seco, preparar cuatro diferentes tipos de té con base a sus características, identificar las características principales de la infusión y dictaminar las características físicas y organolépticas del té.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

En el Estándar de Competencia de preparación y cata de tés se establecen las actividades y conocimientos básicos que la persona deberá demostrar en la preparación y degustación del té, clasificando características de las hebras de té, preparando diferentes tipos de tés y determinando las características de una infusión preparada.

El presente Estándar de Competencia se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Dos

Desempeña actividades programadas que, en su mayoría son rutinaria y predecibles. Depende de las instrucciones de un superior y se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Comité de Gestión por Competencias de la Formación para el Trabajo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
10 de marzo de 2017	30 de mayo de 2017
Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:	
3 años	

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
7517 Trabajadores en la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Ocupaciones asociadas

Elaborador de jarabe, agua embotellada y otras bebidas no alcohólicas.

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC
Catador de vino.
Catador de café.

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:
72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

Subsector:
722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Rama:
7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo.
7225 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Subrama:
72231 Servicios de comedor para empresas e instituciones.
72251 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Clase
722310 Servicios de comedor para empresas e instituciones.
722511 Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
722515 Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares.
722519 Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato.

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Dirección General de Centros de la Formación para el Trabajo
- Corporativo Tian de México S.A. de C.V
- Escuela Mexicana de Té

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral, sin embargo, pudiera realizarse de manera simulada si el sitio para la evaluación cuenta con la estructura para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC. • El candidato iniciará su evaluación con los desempeños referidos en el Elemento 1, deberá requisitar la Ficha de Cata correspondiente al Elemento 1. Enseguida se evaluarán los desempeños de Elemento 2, deberá requisitar la Ficha de Cata correspondiente al Elemento 2, después se evaluarán los productos solicitados en el mismo elemento como resultado de su desempeño. Continuará con la evaluación de los desempeños del Elemento 3, deberá requisitar la Ficha de Cata correspondiente al Elemento 3. Enseguida se evaluarán los desempeños del Elemento 4, deberá requisitar la Ficha de Cata correspondiente al Elemento 4 y presentará sus resultados. • Al final el evaluador aplicará el cuestionario correspondiente a los conocimientos requeridos para el catador.
Apoyos/Requerimientos:	• Es necesario contar como mínimo con el siguiente equipo para poder poner en práctica este EC: Máquina para calentar el agua a distintas temperaturas por debajo de los 100º C, báscula que pese desde 1 gramo, temporizador electrónico programable, termómetro electrónico; también con los siguientes utensilios: taza medidora, cucharas, tazones pequeños blancos, platos, tetera, colador y tazas blancas.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 1 hora 30 minutos en campo, totalizando 2 horas

Referencias de Información

- Clasificación de los Tés. Corporativo TIAN S.A de C.V. Noviembre 2016. México, DF.
- Americi, Hugo; Desharnais Jasmin; Gascoyne, Kevin; Marchand Francois. (2013). Tea: History, Terroirs, Varieties. Firefly Books: USA. 2a ed.
- Ballarín, María. (2014). La hora del Té. Libsa: España.
- Delmas, Francois-Xavier; Minet, Mathias; Barbaste, Christine. (2008). The Tea Drinker'sHandbook. Abbeville Press: USA.
- Fuchs, Jeff. (2008). Searching for The Ancient Tea Horse Road. Viking: Toronto, Canadá..
- Heiss, Mary Lou; Heiss, Robert. (2007). The Story of Tea: A Cultural History and Drinking
- Guide. Ten Speed: USA.
- Heiss, Mary Lou; Heiss, Robert. (2010). The Tea Enthusiast's Handbook: A Guide to.

- Enjoying the World's Best Teas. Ten Speed: USA.
- Miralles, Francesc. (2005). Todos los tés del mundo. Océano Ámbar: España.
- Okakura, Kakuzo (2000). El libro del Té. Ediciones Coyoacán: México. 2ª ed.
- Peltier, Warren. (2011). The Ancient Art of Tea: Wisdom from the Old Chinese TeaMasters. Tuttle Publishing: USA.
- Pettigrew, Jane; Richardson, Bruce. (2008). The New Tea Companion. Benjamin Press:USA. 2a ed.
- Pettigrew, Jane; Richardson, Bruce. (2015). A Social History of Tea: Tea's Influence on Commerce, Culture & Community. Benjamin Press: USA. 2a ed.
- Pratt, James Norwood (1982). The Tea Lover's Treasury. 101 Productions. USA
- Pratt, James Norwood (2010). Tea Dictionary. Tea Society Press.
- Rosen, Diana; Wemischner, Robert. (2000). Cooking with Tea: Techniques and Recipes for Appetizers, Entrees, Desserts, and More. Tuttle Publishing: USA.
- Stevens, Neil. (2000). El Té Verde. Sirio: España.
- Von Wachendorf, Viola. (2007). El Té. Parragon Books Ltd: USA.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Preparación y cata de tés

Elemento 1 de 4

Clasificar las características principales de las hebras de té en seco

Elemento 2 de 4

Preparar diferentes tipos de té con base en sus características

Elemento 3 de 4

Identificar las características principales de la infusión

Elemento 4 de 4

Dictaminar las características físicas y organolépticas del té

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 4	E2708	Clasificar las características principales de las hebras de té en seco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Clasifica las hebras de té:
   - Colocando las hojas de té en una superficie plana y de color blanco,
   - Observando el tamaño de las hebras de té para clasificarlas como hojas enteras o trituradas,
   - Observando la forma de las hebras de té para clasificarlas como alargadas o enruladas, e
   - Identificando el color de las hebras de té para clasificarlas de acuerdo a la tonalidad verde/grisáceas o negras/cafés.

2. Clasifica el aroma de las hebras de té:
   - Aspirando por la nariz el aroma de la hebra de té para distinguir y clasificar entre aromas ácidos y dulces, y
   - Aspirando por la nariz el aroma de la hebra de té para distinguir y clasificar entre aromas frutales, florales, amaderados, ahumados y vegetales.

3. Clasifica las características físicas de las hebras de té:
   - Palpando la firmeza de las hebras de té para determinar si son rígidas o flexibles,
   - Palpando la textura de las hebras de té para distinguir si son ásperas o sedosas, y
   - Palpando la frescura de las hebras de té para determinar si son recientes o añejas.

4. Revisa la pureza de las hebras de té:
   - Confirmando la presencia de partículas ajenas a las hebras de té, y
   - Registrando la presencia de partículas ajenas a las hebras de té.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Características y descriptores del té	Aplicación

GLOSARIO

1. Hebras:	Hojas procesadas para preparar té.

Referencia	Código	Título
2 de 4	E2709	Preparar diferentes tipos de té con base en sus características

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Habilita la materia prima:
   - Seleccionando en orden de intensidad las hebras con las que elabora cuatro tipos de tés: blanco, verde, oolong y negro,
   - Separando los gramos necesarios de hebras conforme a las proporciones entre agua y té, y
   - Utilizando la cantidad exacta de agua natural purificada, conforme a la proporción en gramos de té.

2. Prepara el equipo y utensilios:
   - Seleccionando el equipo necesario para la preparación del té: báscula, colador, taza/tetera medidora, hervidora con diferentes temperaturas y libre de aromas ajenos al agua pura,
   - Verificando la calibración de la báscula con una pesa de calibración,
   - Contando con un termómetro de grado alimenticio y no de cristal, e
   - Incluyendo un temporizador/medidor de tiempo.

3. Prepara cuatro diferentes tipos de té:
   - Calentando el agua natural purificada a la temperatura adecuada conforme el tipo de té y utilizando el termómetro para verificar la temperatura,
   - Colocando las hebras de té en la taza/tetera medidora para infundir el té sin agregar ningún elemento ajeno a las hebras de té,
   - Programando el temporizador con el tiempo adecuado conforme al tipo de té y registrándolo en la hoja de cata,
   - Agregando el agua al equipo donde se encuentran las hebras para infundir el té y registrando la temperatura en la hoja de cata,
   - Dejando reposar las hebras en el agua por el tiempo adecuado conforme al tipo de té,
   - Colando las hebras y retirándolas del contacto con el agua, y
   - Sirviendo cada té en la taza/cuenco para catar, limpia y libre de aromas.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Sufrir quemaduras al momento de preparar o al inhalar el té.

Respuestas esperadas

1. Aplicar agua fría en la zona afectada.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza	La manera en que visiblemente presenta las uñas limpias y recortadas. No estar afectada por alguna enfermedad respiratoria.
2. Orden	La manera en que respeta prioridades y secuencias en los procedimientos para realizar una tarea, presenta de forma clara y comprensible los resultados del trabajo.

GLOSARIO

1. Calibrar:	Establecer con exactitud los valores obtenidos por un instrumento de medición.
2. Infundir:	Echar un líquido en un recipiente, la acción y efecto de derramar, verter hacia el interior.
3. Infusión:	Bebida aromática obtenida de las hojas secas, parte de las flores o de los frutos de diversas hierbas aromáticas, a las cuales se les vierte o se les introduce en agua a punto de hervir en una taza.
4. Temporizador:	Dispositivo con frecuencia programable que permite medir un tiempo determinado.

Referencia	Código	Título
3 de 4	E2710	Identificar las características principales de la infusión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Identifica los aromas de cuatro diferentes infusiones:
   - Aspirando el olor para distinguir entre aromas ácidos y dulces, y
   - Aspirando el olor para distinguir entre aromas frutales, florales, amaderados, ahumados y vegetales.

2. Examinar las características visuales de cuatro diferentes licores:
   - Observando el color y clasificándolo en: amarillo, verde o rojo,
   - Observando el brillo y clasificándolo en: opaco o brillante,
   - Observando la transparencia y clasificándola en: cristalina o turbia, y
   - Observando la presencia de sedimentos.

3. Cata las cuatro infusiones:
   - Identificando al menos dos sabores de la infusión considerando: dulce, amargo, ácido y/o salado,
   - Reconociendo por lo menos dos descriptores de la infusión considerando entre: frutales, florales, amaderados, ahumados y minerales,
   - Identificando el principal descriptor del cuerpo de la infusión entre ligero, medio y/o robusto, e

- Identifica la intensidad del retrogusto de la infusión, clasificándolo en: intenso, medio y/o ligero, largo o corto.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1.	Limpieza	La manera en que visiblemente presenta las uñas limpias y recortadas. No estar afectada por alguna enfermedad respiratoria.
2.	Orden	La manera en la que presenta de forma clara y comprensible los resultados del trabajo.

GLOSARIO

1.	Licor:	El cuerpo liquido de la destilación, maceración o mezcla de diversas hebras de té aromatizadas obtenidas por infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales.

Referencia	**Código**	**Título**
4 de 4	E2711	Dictaminar las características físicas y organolépticas del té

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Identifica el tipo de té:
   - Determinando si es un té blanco, verde, amarillo, oolong, negro o pu-erh, y
   - Mencionando las características del proceso de manufactura clasificando si es industrial, semi industrial o artesanal.

2. Identifica el perfil del té:
   - Resumiendo los elementos gustativos entre: dulce, amargo, ácido y/o salado, y
   - Resumiendo los elementos olfativos del té distinguiendo entre aromas ácidos y dulces y frutales, florales, amaderados, ahumados y vegetales.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La información de la ficha de cata correspondiente al proceso de selección de la materia prima de los cuatro tés, elaborada:
   - Describe el tamaño de las hebras,
   - Describe la forma de las hebras,
   - Describe el color de las hebras,
   - Describe el olor de las hebras,

- Describe la firmeza de las hebras,
- Describe la textura de las hebras,
- Describe la frescura de las hebras,
- Registra los gramos necesarios de hebras para la cantidad de agua en cada uno de los tés, y
- Registra la cantidad exacta de agua natural purificada que corresponde al gramaje y a cada uno de los tés.

2. La información de la ficha de cata correspondiente al proceso de preparación de cuatro diferentes tipos de té, elaborada:
- Indica la temperatura exacta del agua,
- Indica el tiempo exacto de la infusión,
- Describe las características visuales del licor: color, brillo, transparencia, e
- Indica la presencia de sedimentos.

3. La información de la ficha de cata correspondiente al proceso de identificación de las características principales de cuatro diferentes tipos de té, elaborada:
- Indica dos sabores de cada infusión entre dulces, amargos, ácidos y/o salados,
- Indica dos descriptores de cada infusión entre frutales, florales, amaderados, ahumados, o minerales,
- Indica el principal descriptor del cuerpo de cada infusión, e
- Indica la intensidad del retrogusto de cada infusión entre intenso, medio y/o ligero.

4. La información de la ficha de cata correspondiente al proceso de dictaminar las características físicas y organolépticas de cuatro diferentes tipos de té, elaborada:
- Indica si es un té blanco, verde, amarillo, oolong, negro y pu-erh,
- Describe las características del proceso de manufactura entre industrial, semi industrial y/o artesanal,
- Indica la calidad de las hebras,
- Indica el estado de conservación de las hebras, y
- Resume en un enunciado los elementos gustativos y olfativos del té.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Conocimientos sobre sabores y descriptores del té.	Comprensión
2. Vocabulario especifico referente a las características de la infusión.	Comprensión
3. Conocimientos sobre características físicas organolépticas de los diferentes tipos de té.	Comprensión
4. Conocimientos básicos sobre manufactura del té.	Comprensión

GLOSARIO

1. Cuerpo:	Aquello que tiene extensión limitada, perceptible por los sentidos, aspecto fundamental para valorar una taza de té y es la sensación táctil causada por la densidad de la bebida.

2. Descriptor:	Elementos conocidos de la naturaleza, como flores, hierbas o frutas, que sirven para describir una sustancia.
3. Organolépticas:	Características físicas de una materia percibidas por los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color, temperatura.
4. Paladeando:	Tomar poco a poco el gusto por algo, apreciar o sentir el sabor de una cosa que se tiene en la boca.
5. Retrogusto:	Persistencia de una sensación de sabor descriptor de una bebida tras haber pasado por la boca.
6. Sedimentos:	Materia que habiendo estado suspensa en un líquido, se posa en el fondo por su mayor gravedad como consecuencia natural de su proceso.