

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **CALIDAD Y CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ**



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



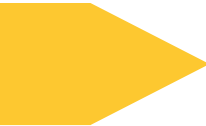
DESCRIPCIÓN GENERAL

Ante la creciente demanda, la profesión de barista cada vez requiere más conocimientos técnicos sobre las propiedades organolépticas del café, variedades, técnicas de tueste y elaboración.



DESTINATARIOS

Trabajadores de barra sala
en bares cafetería.



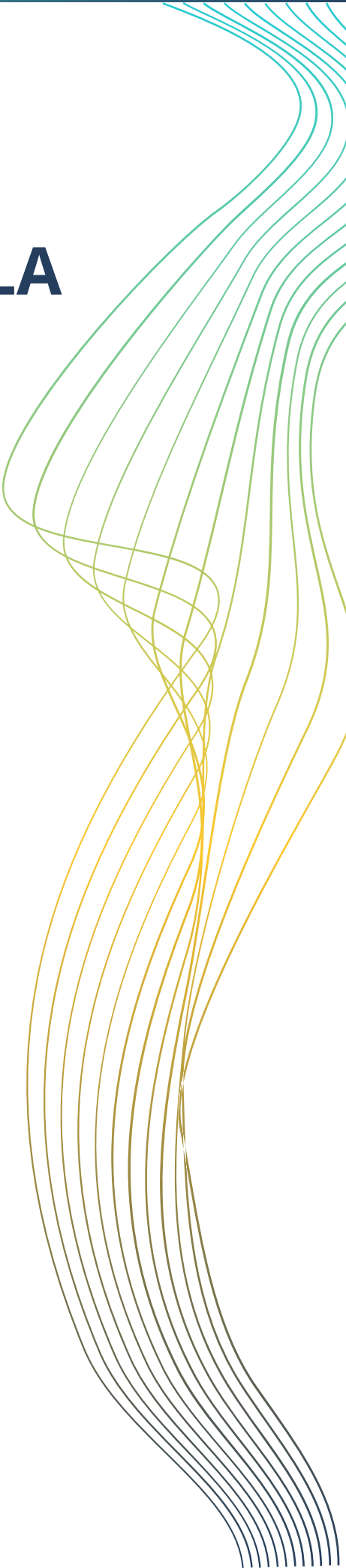
DURACIÓN

5 horas



OBJETIVO GENERAL

Ser capaz de identificar un buen café y sus características y, además, conocer los diferentes métodos de preparación de la bebida, extracción, tueste, molienda y diferentes procesos de elaboración.



CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Calidad y clasificación del café

Introducción

1.1 Clasificación del café

1.1.1 Criterios de clasificación

1.1.2 Estándares internacionales de clasificación

1.2 Calidad del café

1.2.1 Estándares de calidad

1.2.2 Análisis físico

1.2.3 Análisis sensorial

1.2.4 Escala de puntuación del café

Resumen

