

GUÍA DIDÁCTICA

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A
BASE DE CAFÉ

CULTIVO Y PROCESO DEL CAFÉ





ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN 2

DESCRIPCIÓN GENERAL

Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café espresso

MICROFORMACIÓN

Cultivo y proceso del café

DESTINATARIOS

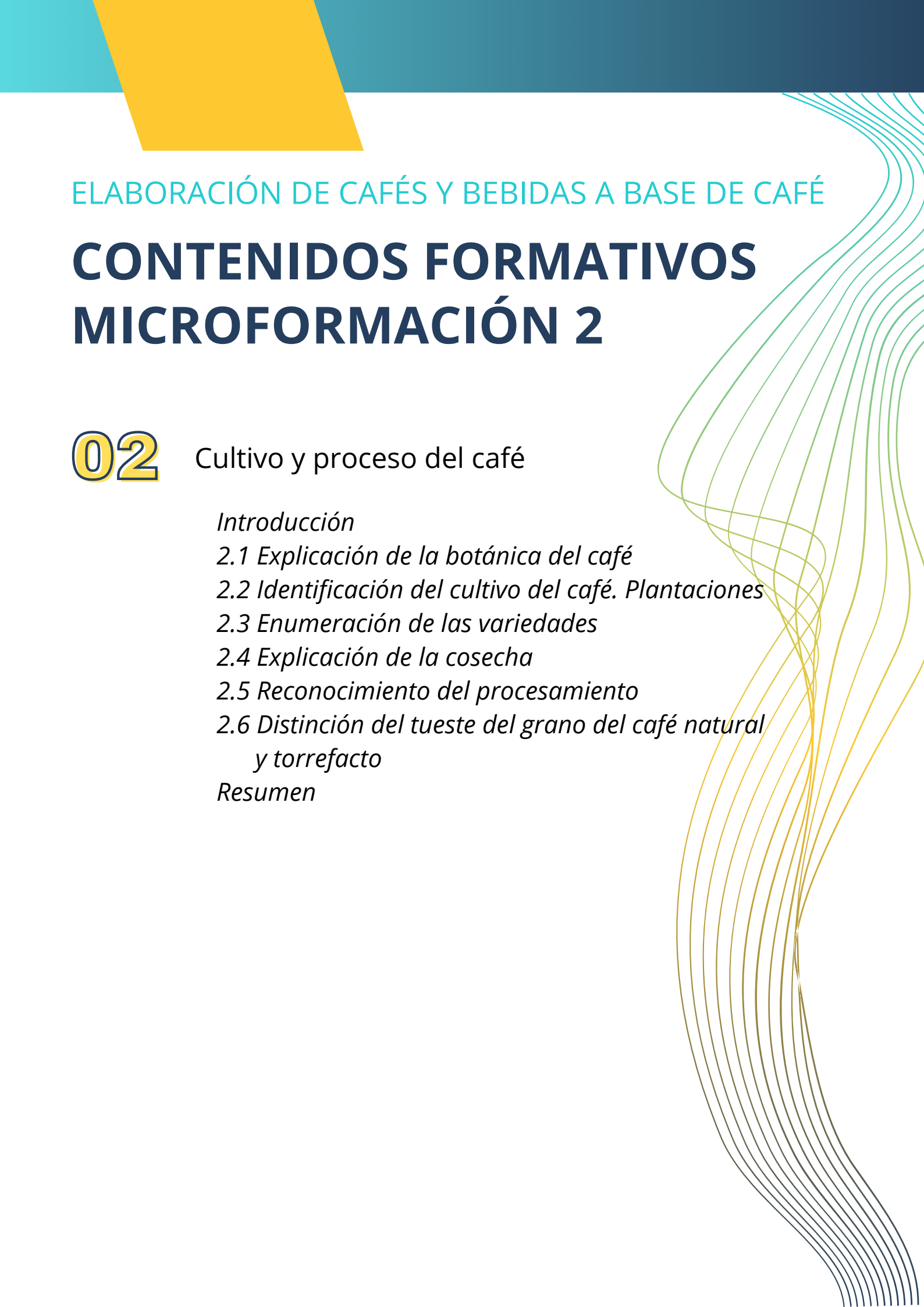
Trabajadores de barra o sala en restaurantes y bares cafetería

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Adentrarnos en el conocimiento de la experiencia del cultivo del café para identificar sus características y propiedades



ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

CONTENIDOS FORMATIVOS

MICROFORMACIÓN 2

02

Cultivo y proceso del café

Introducción

2.1 Explicación de la botánica del café

2.2 Identificación del cultivo del café. Plantaciones

2.3 Enumeración de las variedades

2.4 Explicación de la cosecha

2.5 Reconocimiento del procesamiento

*2.6 Distinción del tueste del grano del café natural
y torrefacto*

Resumen

