

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



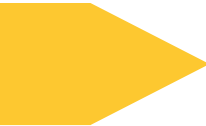
DESCRIPCIÓN GENERAL

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.



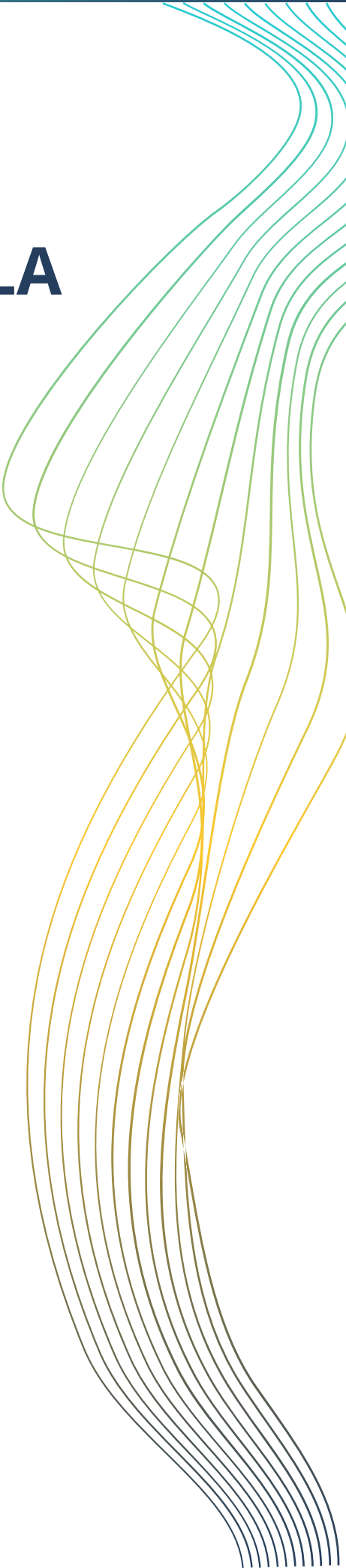
DURACIÓN

15 horas



OBJETIVO GENERAL

Familiarizarse con las propiedades y características que rodean una degustación y cata de café.



CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Degustación del café

Introducción

1.1 Factores que determinan el tipo de café

1.2 Propiedades del café y procedencia

1.3 Sabor

1.4 Aroma

1.5 Rueda de sabores y aromas

1.6 Fases de la cata

1.7 Utensilios para la cata

1.8 La cata brasileña

1.9 orden y servicio de la cata

1.10 Clasificaciones y concurso de cata

1.11 Certificados de clase

Resumen

