

GUÍA DIDÁCTICA

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A
BASE DE CAFÉ

LA HISTORIA DEL CAFÉ



ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN 1

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

MICROFORMACIÓN

La historia del café

DESTINATARIOS

Trabajadores de barra o sala en restaurantes y bares cafetería

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Adentrarnos en el conocimiento del mundo del café, su origen, composición e historia

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN 1

01 La historia del café

Introducción

1.1 Descripción de la historia del café

1.2 Explicación del origen y leyendas del café

1.3 Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café

Primera ola o fase: Mercantilización

Segunda ola o fase: Especialización y diferenciación

Tercera ola o fase: excelencia y origen

Resumen

