



## CATALOGO CURSO DE TÉ PARA AFICIONADOS



# Curso de Té para aficionados

\*Código Sence:

**8 horas**

### Objetivo

A la finalización del curso los asistentes habrán adquirido las competencias necesarias para preparar té de forma correcta, podrán elegir y diferenciar las variedades de té. Podrán aplicar estos conocimientos en la elección de un té a la hora de comprar, en su negocio de emprendimiento como en el trabajo.

### Destinatarios

Amantes de la cultura del té que deseen aprender sobre este mundo fascinante, emprendedores y profesionales del rubro gastronómico y amantes del té que busquen adquirir herramientas de calidad para implementar en su negocio. O comenzar un emprendimiento.

### Formatos de realización de curso (8 horas)

Normal:.

Extendido (5x4):



## CATALOGO CURSO DE TÉ PARA AFICIONADOS

### ● Contenidos

---

- ✓ Introducción al té.
- ✓ Historia del té.
  - Cronología de la historia del té
  - Los mil nombres del té.
  - La ruta del té.
- ✓ Té y otras infusiones.
- ✓ Plantaciones y cosechas.
  - Métodos de elaboración (método ortodoxo-método CTC)
  - Plantaciones en el mundo.
- ✓ Tipos de té.
  - Té blanco
  - Té verde
  - Té negro
  - Té Oolong
  - Puerh
  - Se degustará cada uno de los té, para conocer su sabor.
- ✓ Té en hoja y té en bolsa.
- ✓ El servicio de té.
  - Conocimiento de los utensilios con los que se prepara el té.
  - Diferencia entre un utensilio y otro.
  - Preparación correcta del té.
  - Prácticas de preparación correctas de té.
  
- ✓ Diferencia entre una cata y degustación de té

*Incluye entrega de certificado de asistencia y evaluaciones práctica y teórica.*

### ● Valor \$ 120.000

---