

CATALOGO CURSOS



Taller de Brew y Métodos

● **Duración: 4 horas**

● **Objetivo:**

Te entregaremos los conocimientos precisos sobre manejo de métodos de preparaciones en Brew. Como utilizarlos, consecuencias de moliendas, tipos y usos de filtros y efectos de temperaturas sobre tiempos y velocidad de extracciones tanto en métodos de filtrado o infusión

● **Destinatarios:**

Para baristas que deseen introducirse en el mundo del Brew y manejar las preparaciones correctamente.

Para amantes del café y entusiastas que deseen aprender y manejar métodos alternativos a máquina espresso para preparaciones de café en casa y/o lugar de trabajo..

● **Contenidos:**

1. *Introducción*
2. *Perfiles de tueste para Cupping, Brew y Espresso*
3. *Metodos de Brew: Dripper V60. Chemex, Aeropress, Syphon, Prensa Francesa, Kalita, Clever.*
4. *Preparaciones de cada método*
5. *Análisis sensorial*

*Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación, y evaluaciones práctica y teórica
Porcentaje mínimo de aprobación de evaluaciones: 60%*

● **Valor\$70.000**
