



CATALOGO CURSO DE TÉ PARA AFICIONADOS



Curso de Té para aficionados

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.

Duración: 8 horas

Formatos de realización de curso

Horario: 09:30 a 13:30 y 14:30 a 18:30

Días Semana: Lunes a Viernes. Favor consultar fechas de cursos.



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
