



## CATALOGO CURSO PROFESIONAL NIVEL I



# Curso Profesional Nivel 1

\*Código Sence:

**20 horas**

### Objetivo

A la finalización del curso los asistentes habrán adquirido las competencias necesarias para preparar té de forma correcta al estilo inglés, podrán elegir y diferenciar las variedades de té. Podrán aplicar estos conocimientos ya sea en su negocio de emprendimiento como en el trabajo.

### Destinatarios

Amantes de la cultura del té que deseen tener un conocimiento más profundo y conocer más sobre el mundo de este brebaje, 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

**Normal:** 3 días (lunes, martes y miércoles), en horarios de 9 a 18, 9 a 18, y 9 a 14 hrs, respectivamente.

**Extendido (5x4):** 5 días (de lunes a viernes), en horarios de 9 a 13, ó de 14 a 18 hrs.

**Sábados (4x5):** 4 días sábado (sólo sábados), en horarios de 9 a 14 hrs.



## CATALOGO CURSO PROFESIONAL NIVEL I

### ● 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.
- ✓ Varietales, té de origen y blends
- ✓ Conceptos técnicos.
  - Partes de la planta del té
  - Grados del té negro
- ✓ Identificación y técnica básica de degustación.
  - Pasos simples para la degustación guiada.
  - Prácticas de degustación y conocimiento de los distintos té.
- ✓ Plantaciones y cosechas.
  - Proceso de cultivo-cosecha
  - Métodos de elaboración (método ortodoxo-método CTC)
  - Plantaciones en el mundo.
- ✓ Proceso de elaboración. (degustación de más de 15 variedades)
  - Té blanco
  - Té verde
  - Té negro
  - Té Oolong
  - Puerh
- ✓ 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.
- ✓ Análisis sensorial del té.

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

● Valor \$ 350.000

---