

Elaboración del café

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir las principales variedades de cafetos, identificando su origen botánico, procedencia, ecosistemas más favorables y los métodos de despulpado más habituales en las grandes zonas de producción
- Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CONTENIDOS

1. Especies botánicas de cafeto y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.
3. El tueste del café verde.
4. Elaboración de otros cafés.
5. La preparación de la taza de café.