

MEDELLIN-ANTIOQUIA

NIT:900562903-1

TEL:3105037131



Curso de brew (infusiones)

Este curso se desarrolla en un tiempo de 10 horas, divididas en 5 módulos.

Módulo 1: Contexto del Brew.

Estudiaremos las olas del café y el impacto que han tenido en el mercado, también tocaremos el tema del rol del barista en la técnica del brew y los conocimientos que se deben tener en cuenta para preparar infusiones con la calidad adecuada.

Módulo 2: Principios de extracción.

Probaremos las distintas formas que tenemos para extraer el café desde el brew y haremos la comparación y diferencias en cada uno de los principios, identificando aromas, texturas y sabores comunes en cada infusión.

Módulo 3: Herramientas teóricas de extracción.

Conoceremos cada uno de los factores que alteran la calidad de cada bebida de café, también aprenderemos cómo usarlos a favor y controlar cada preparación que hagamos.

Módulo 4: Aplicación de conocimientos.

Prepararemos diferentes bebidas de café, utilizando diferentes métodos y aplicando todo el conocimiento para desarrollar bebidas específicas.

 305 372 15 16  @coffeesolutionscol

MEDELLIN-ANTIOQUIA

NIT:900562903-1

TEL:3105037131



Módulo 5: Conceptos básicos de catación.

Este módulo es una adición a la capacitación y no es obligatorio, el estudiante puede tomar la decisión de tomarlo o dejarlo.

Montaremos una catación de diferentes muestras de café y calificaremos cada uno con conceptos básicos, conoceremos el protocolo de montaje y el lenguaje de un catador.

La programación del curso se sesiona en 2 días de clase, con un tiempo de 4 horas de estudio.

El último módulo tiene una duración de 2 horas y se programa según disponibilidad del estudiante.

El curso se realiza de manera 100% presencial y cuenta con certificación física de participación y material teórico de estudio.

Paquetes disponibles:

Individual - \$400.000

Pareja - \$650.000

Grupo de 3 a 6 personas - \$1.000.000

Descuento de cliente aliado: 20%