



TALLER INTRO AL CAFÉ (PRESENCIAL)

NUESTRO TALLER

El taller INTRO AL CAFÉ está dirigido a todas aquellas personas que deseen dar sus primeros pasos en la industria del café antes de invertir en un curso de formación completa en la materia. El taller no requiere conocimientos previos.

En el taller se presentarán datos sobre el origen del café, procesos y variables que afectan el sabor de las bebidas, todo con el objetivo de descubrir la importancia del estudio de esta materia prima. También se abordarán mitos y datos sobre la industria, como los cafés especiales versus comerciales e instantáneos, así como la realidad sobre cafeteras y molinos para el hogar y cafeterías.

Finalmente, después de completar una sección de preguntas y respuestas, haremos una demostración de los protocolos básicos de elaboración de espresso y cappuccino, así como procedimiento de texturización y vertido de la leche.

OBJETIVOS PRINCIPALES

- Conocer la cadena de producción del café y describir sus principales aspectos.
- Conocer protocolo internacional de WBC para la elaboración de espresso y cappuccino.



BENEFICIOS DEL CURSO

- Certificado de participación
- Docentes altamente calificados y especializados
- Libro versión digital "Manual para barra de café" [2ª edición 2020]
- Acceso permanente a carpeta con materiales del taller INTRO AL CAFÉ
- Acceso permanente a grupo de apoyo y consulta de café

CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Presentación

1. Perspectiva histórica del cultivo, consumo y estudio del café
2. Importancia del estudio, investigación y práctica del café

2. Café desde la Semilla a la Taza

1. Repaso introductorio de variables que afectan el perfil final

3. Mitos y datos relevantes

1. Repaso y resolución de dudas y preguntas

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Demostración de protocolo WBC

1. Espresso
2. Cappuccino

2. Demostración de texturización y vertido

1. Repaso de texturización
2. Repaso de vertido



INSTRUCTOR

Giovanni Guevara Pino, chileno.

BARISTA SCA NIVEL PROFESIONAL [N° Certificado 682315], instructor de barismo desde el 2016, juez nacional sensorial del World Brewers Cup Chile 2019.

AUTOR de la primera publicación nacional del gremio de baristas y tostadores chilenos: "Manual para barra de café" [1ª ed. 2015, 2ª ed. 2020].

PROGRAMA

Taller de dos [2] horas cronológicas totales.

VALOR

\$30.000 clp en nuestra página web <https://cafestore.cl/categoria-producto/cursos-y-talleres/>