

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.

