

EDUCACIÓN CONTINUA

CURSO DE CATACIÓN
Prepara bebidas
a base de café





OBJETIVO

Exploraremos los fundamentos de la catación de café y técnicas avanzadas para brew bar. Los participantes aprenderán a identificar perfiles de sabor, aromas y defectos en el café, además de dominar diferentes métodos de extracción.



PROGRAMA DIRIGIDO A

Personas que quieran adentrarse en el mundo del café, ya sea para consumo personal o para fines profesionales. Aquellos que deseen emprender un negocio en la industria del café. Personas interesadas en mejorar sus habilidades como baristas o quienes quieran trabajar en cafeterías. Todos los apasionados por el café, sin importar su nivel de experiencia.



COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Habilidades para distinguir sabores y aromas en el café.
- Uso correcto de diferentes métodos de preparación como V60, Chemex, AeroPress, entre otros.
- Entendimiento profundo de las variables que afectan el sabor del café, como la frescura del grano, el tueste, el origen, el procesamiento y más.

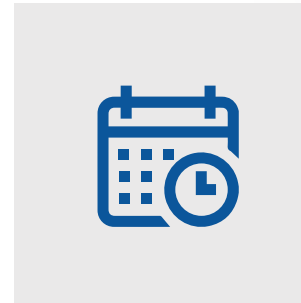


EDUCACIÓN CONTINUA

ESTRUCTURA DEL CURSO



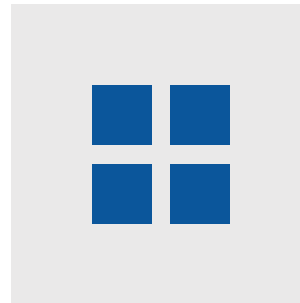
MODALIDAD:
Presencial



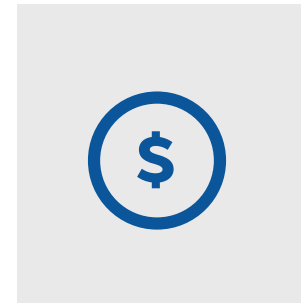
HORARIO:
Sábado de
16 a 20 horas



DURACIÓN:
4 horas



MÓDULOS:
1 sesión



INVERSIÓN:
Inscripción \$890



PROGRAMA DE ESTUDIO

CATACIÓN DE CAFÉ

- 1.** Conocimiento profundo de perfiles de sabor, aroma y defectos del café.
- 2.** Uso de herramientas profesionales como tazones y cucharas de cata.
- 3.** Exposición a diferentes variedades y métodos de procesamiento de café.
- 4.** Desarrollo de habilidades sensoriales.
- 5.** Evaluación de cafés de forma objetiva y profesional.





BREW BAR

- 1.** Dominio de distintos métodos de extracción (V60, Chemex, AeroPress, etc.).
- 2.** Comprensión de la importancia de variables como la molienda, temperatura y tiempo de extracción.
- 3.** Práctica con báscula y cronómetros para una extracción precisa.
- 4.** Adaptación de recetas para maximizar el sabor en función del café utilizado.
- 5.** Experimentación con diferentes perfiles de café y estilos de preparación.





INSTRUCTOR

Claudio Gangemi

Apasionado del café y
barista certificado por la SCA.

Cuenta con casi 10 años de experiencia en Italia y México. Como catador Q Grader de arábica, ha promovido la cultura del café de especialidad en Mérida y sus alrededores. Cofundador y barista trainer de Grupo Manifesto.



Construye tu camino al *éxito*.



EDUCACIÓN CONTINUA

**AFORO LIMITADO.
APARTA TU LUGAR AHORA**

 9995 438183

 (999) 9422222 Ext. 1260

 unimedia@grupomegamedia.mx

 centrouniversitariomegamedia.mx

Av. Colón 200 esquina con 18,
García Ginerés. Mérida, Yucatán.