



TEMARIO

- 1. Tendencias en el mundo del café** (Auges actuales y nuevas tendencias en preparación)
- 2. Procesos especiales de café** (Cambios en fermentaciones, secados y procesos)
- 3. Tipos de café y tostado** (Diferencia en densidades y tipos de nutrición que afectan en el tostado)
- 4. Diferencias en granos** (Diferencia de café commodity a café especial)
- 5. Extracción en diferentes puntos** (Cambios sensoriales en puntos de extracción, tiempo molido y materiales)
- 6. Estructuras de la leche** (Proteínas y minerales, que intervienen en el sabor de la leche)
- 7. Introducción en bebidas a base de café** (Creación de bebidas a base de café)
- 8. Identificación de defectos y contaminaciones en café tostado.**
- 9. Figuras básicas arte latte.**