

DOMINGO 16 & LUNES 17 NOVIEMBRE

UN SOLO CURSO | DOS JORNADAS 15HS TOTALES DE CURSADO INTENSIVO.

CURSO INTENSIVO

AWARZADO

COFFEE ROASTERS

Bloom of the control of the contro





DICTADO POR ETHIOPIA ESCUELA DE BARISMO (CÓRDOBA, ARGENTINA) DIRIGIDA POR FRANCO REGGI. S.C.A. TRAINER

CUPOS LIMITADOS

ACOMPAÑA



RÍO 4. CBA.



CURSO INTENSIVO

BARIZADO AVANZADO

TEMARIO. TEÓRICO & PRÁCTICO.

ORIGEN Y VARIEDAD DEL CAFÉ

DIFERENCIAS BOTÁNICAS Y SENSORIALES ENTRE ARÁBICA Y ROBUSTA. ZONAS DE CULTIVO, VARIEDADES Y SUS INFLUENCIAS EN LA TAZA.

TUESTE Y CALIBRACIÓN

TIPOS DE TUESTE Y SUS CURVAS: LIGERO, MEDIO Y OSCURO.

CÓMO AFECTA EL TUESTE AL PERFIL DE SABOR CALIBRACIÓN DE MOLINOS Y MÁQUINAS SEGÚN ORIGEN Y TUESTE.

CATA GUIADA.

CATA PROFESIONAL DE DEFECTOS

IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS.
ANÁLISIS SENSORIAL COMPARADO: CAFÉS LIMPIOS VS CAFÉS DEFECTUOSOS.
ENTRENAMIENTO DE LA MEMORIA SENSORIAL.

CALIDAD DEL AGUA

PARÁMETROS CRÍTICOS DEL AGUA PARA CAFÉ (DUREZA, PH, TDS).
IMPACTO EN LA EXTRACCIÓN Y EL SABOR FINAL.
MÉTODOS DE ANÁLISIS Y CORRECCIÓN.
GUÍAS SCA Y RECOMENDACIONES PRÁCTICAS.
CATA DE AGUAS.

COFFEE ROASTERS



CURSO INTENSIVO

BARIZADO

TEMARIO. TEÓRICO & PRÁCTICO.

ANÁLISIS DE LECHES PARA CAFÉ

COMPOSICIÓN DE LECHES ANIMALES Y VEGETALES.

EVALUACIÓN DE TEXTURIZACIÓN Y SABOR.

COMPORTAMIENTO DE LA LECHE EN LATTE ART.

RECOMENDACIONES PARA SERVICIO DE ALTA CALIDAD.

DESPACHO EN TIEMPO REAL JEXAMEN

SIMULACIÓN DE BARRA EN CONDICIONES REALES DE SERVICIO.

FLUJO DE TRABAJO, EFICIENCIA Y COMUNICACIÓN.

GESTIÓN DEL TIEMPO BAJO PRESIÓN.

PRÁCTICA SUPERVISADA Y EXAMEN TEÓRICO/PRÁCTICO.

MÉTODOS DE FILTRADO MANUAL INTRODUCCIÓN A LOS MÉTODOS. RECETAS Y RATIOS.

CUPOS LIMITADOS

COFFEE ROASTERS

CURSO INTENSIVO

DAMINA AVANZADO

FECHA

DOMINGO 16 & LUNES 17 DE NOVIEMBRE

HORARIO

DOMINGO: 09.30 A 12.30HS. / 14.00 A 18.00HS. LUNES: 09.00 A 12.30HS. / 14 A 18.00HS.

LUGAR

PASEO DE SABORES. CONSTITUCIÓN 674.

MÉTODOS DE PAGO

\$335.000

EFECTIVO Y/O TRANSFERENCIA

\$379.000

SIN INTERÉS TO Galicia

MIÉRCOLES & VIERNES

\$379.000

3 CUOTAS SIN INTERÉS **Macro**

TODOS LOS

INCLUYE CERTIFICADOS POR

FRANCO REGGI BARISTA PROFESIONAL S.C.A. & BRUJO® COFFEE ROASTERS.

HACÉ CLICK ACÁ E INSCRIBITE

COFFEE ROASTERS

BRUO

UN RITO PARA SUS FIELES