



UNIVERSIDAD
La Gran Colombia

Fundada en 1951

CURSO

**CAFÉ, BARISMO Y
CATACIÓN**

DIRIGIDO A:

Estudiantes de pregrado y postgrado; Gestores Culturales; Padres de Familia; Empresarios; Operadores de Turismo; Tiendas de café al paso; Comunidad en general.



PROPÓSITO:

- Generar espacios de encuentro entre los participantes y la cultura cafetera, a través del conocimiento desde la producción del grano hasta la taza de café.
- Identificar los beneficios del café, a través del análisis sensorial del producto.

PLAN DE AULA

Módulo 1: 5 Horas Generalidades del café

- Historia del café
- Variedades
- Cultivo
- Procesamiento del café
- Tipos de café: comercial, tradicional y especial
- Defectos del café
- Tostión de café
- Beneficios para salud en el consumo de café

Módulo 3: 5 horas Análisis sensorial del café

- Introducción a la nariz del café
- Catación de café: análisis sensorial del café
- Catación de sabores básicos: dulce, salado, ácido
- Cómo diferenciar un café comercial, tradicional y especial
- Cómo preparar una cata de café

Módulo 2: 4 horas Barismo

- Preparaciones en máquina espresso
- Preparaciones en sistemas alternativos de filtrado

HORARIO:

Viernes y sábados de 8:00 a 12:00 pm y de 1:00 a 4:00 p.m.

LUGAR:

Centro Grancolombiano del Paisaje Cultural Cafetero.

DURACIÓN: 14 horas

PRECIO: \$162.000