



Elaboración del café

Sku: CT1600

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Especies botánicas de cafeto y ecosistemas favorables. 2. Procesos de elaboración del café verde. 2.1. Sistemas de recolección. 2.2. Obtención de las semillas. 3. El tueste del café verde. 3.1. Grado de tueste. 3.2. El café torrefacto. 4. Elaboración de otros cafés. 4.1. Descafeinados. solubilizados. liofilizados y otros. 5. La preparación de la taza de café. 5.1. El agua para elaborar la taza. 5.2. Sistemas de preparación. extracción y concentración. 5.3. Molienda. agua. temperatura y dosis. 5.4. Las cafeteras.