



Universo
Gastronómico

Temario

1- ¿Qué es el café?, y su origen.

2- Especies: arábica y robusta.

3- Zonas productoras de café en México.

4- Procesos del café y tipos de tuestes.

5- Tipos de molido.

6- Rentabilidad del café.

7- Las 5 m's: Cinco factores para la preparación de una taza de café.

8- Uso correcto, calibración y mantenimiento preventivo de equipos (cafeteras, molinos, licuadora).

9- Técnicas de espumado.

10- Elaboración de bebidas frías con o sin café.