

Taller Filtrado

Objetivo

Formar a los participantes para que diseñen, ejecuten y ajusten métodos de café filtrado con criterio propio, logrando consistencia, diferenciación y control del resultado en la taza, aplicable tanto al servicio profesional, negocio o competencia.

Módulos

1. Fundamentos del Café Filtrado y Control de Variables.
2. Métodos de Filtrado Clásicos y Servicio Profesional.
3. Métodos Avanzados, Recetas y Diferenciación.

Perfil de participantes

- Baristas que buscan fortalecer su técnica, estandarizar recetas y mejorar la calidad en barra.
- Dueños y gestores de cafeterías interesados en optimizar operación, servicio.
- Perfiles con enfoque técnico o competitivo que desean entrenar con metodología y criterios de evaluación.
- Aficionados al café con curiosidad.

FUNDAMENTOS & CONTROL DE EXTRACCIÓN

8:00 - 9:00 am

- Bienvenida + Contexto del Café Filtrado
- Rol del café filtrado en cafeterías y consumo actual
- Fundamentos de Extracción

9:00 - 10:00 am

- Relación café/agua
- Molienda y contacto
- Tiempo y turbulencia
- Introducción a TDS y extracción sensorial
- Tipos de Métodos Filtrados
- Métodos Icónicos (V60, Kalita, Chemex)
- Diseño y flujo

10:15 - 01:00 pm

- Brew Lab: Extracción en Extremos
- Subextracción vs sobreextracción
- Degustación comparativa
- Identificación de errores comunes
- Ajustes Prácticos de Extracción
- Corrección guiada de recetas
- Ajustes de molienda y ratio
- Trabajo por estaciones

2:00 - 3:00 pm

- Agua y su Impacto Sensorial
- Degustación práctica

3:00 - 4:00 pm

- Recetas Base Replicables
- Construcción de una receta estable
- Registro y control
- Trabajo individual guiado

04:15 - 05:00 pm

- Cata Comparativa, evaluación sensorial de resultados
- Cierre del curso entrega de certificados



INSCRÍBETE

(+57) 310 3182164

socializacion@tecnicafe.co

**Km 13 La Venta Cajibío, Cauca
Colombia**