

Área: COCINA, PASTELERÍA Y HOSTELERÍA

Fecha: martes 29 de noviembre de 2016

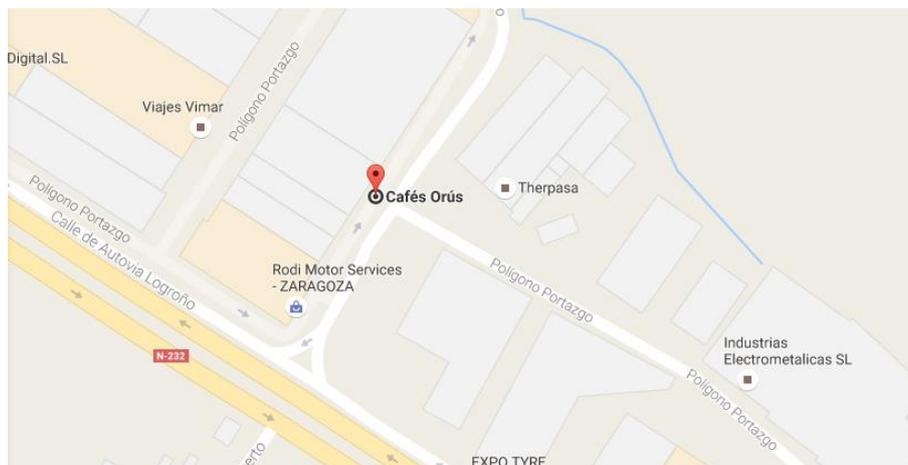
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Ágora de Cafés Orús

Crtra. Logroño, Polígono Portazgo, Nave 83

ZARAGOZA

Horario: de 10 a 13:30 horas, aproximadamente



IMPORTANTE: los alumnos deberán desplazarse a las instalaciones de Cafés Orús por su cuenta y nos encontraremos con el grupo en la entrada.

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

Visita guiada a la instalación industrial donde se explica el proceso de tueste y envasado del café.

Breve **charla coloquio** sobre algunos aspectos interesantes del café:

- ✓ Café y Salud.
- ✓ Formas domésticas de preparación del café.
- ✓ Visita a la exposición de cafeteras.

Documental “De la Semilla a la taza”. A través de este documental, veremos el proceso desde que se planta la semilla del cafeto, se recoge el fruto y se realiza el “beneficio” del café, proceso en que se separa la piel y la pulpa de la semilla con que prepararemos el café.

Introducción a la cata: aprenderemos, a partir de unas indicaciones básicas, a distinguir entre diferentes tipos de café.

El Rincón del Barista

- ✓ Descripción del área de trabajo de un barista.
- ✓ Descripción visual y organoléptica de un expreso perfecto.
- ✓ Demostración visual y teórica del Latte Art (Arte de trabajar la leche en un café)
- ✓ Degustación cafés: expreso, capuccino...
- ✓ Degustación cóctel de café.
- ✓ Nuevas tendencias en la preparación del café



BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

3.5 – 4 horas.

TIMMING

Cocina: 10:00 a 13:30 horas, aproximadamente.

IMPORTANTE: *los alumnos deberán desplazarse a las instalaciones de Cafés Orus por su cuenta y nos encontraremos con el grupo en la entrada.*

PROFESORADO

Personal especializado de Cafés Orus.

