

# PROGRAMA

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN FILTRADOS



### OBJETIVOS DEL CURSO:

El objetivo de este curso es brindarles las herramientas para que puedan entender la diferencia entre inmersión e infusión; qué es extracción, solubilidad, TDS (total de sólidos disueltos); y por qué los porcentajes de relación de preparación y extracción son de ayuda. También veremos maneras de hacer que tu café tenga mejor sabor, como la agitación, la pre infusión del café y el pulso de vertido.



### DURACIÓN:

2 clases, de 2hs.

### HORARIOS:

Consultar disponibilidad

### ARANCEL:

\$4000. Abonando en efectivo hay descuento.

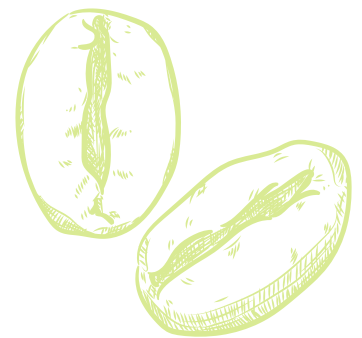
Seña mínima con cualquier medio de pago: \$1000

### CLASE 1

- Introducción a filtrados y sensorial
- Métodos de infusión y goteo Armado de recetas

### CLASE 2

- Métodos de inmersión y aeropress
- Examen : armar tu receta de filtrado con método a elección



Calle Lavalle 730 3er Piso Dpto C 1047, Buenos Aires

Télefono | 4520 - 8535 / 11 3216-9961 | [centroargentinodebaristas@gmail.com](mailto:centroargentinodebaristas@gmail.com)