

TORRA, MOAGEM E PREPARAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

Carga horária **16 horas**

Idade mínima **18 anos**

Vagas **14**

Mínimo de pré-inscritos **9 alunos**

Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
Higiene e Segurança na Produção de Alimentos e Bebidas	1 horas
A Importância do Uso de EPIs na área de Produção	1 horas
O conceito, história e mercados produtores de café	2 horas
Diferentes tipos da planta café e seus países produtores	1 horas
Os passos do campo a mesa - Beneficiamento do café	2 horas
Classificação dos cafés, Cupping, SCA e ABIC	1 horas
Tipos de torra, tipos de moagem e suas aplicações	1 horas
Perspectivas para empreender com cafés especiais	1 horas
Cálculo do custo de produção	1 horas
Conteúdo prático - Torra de grão verde / Moagem / Preparo por filtragem / Preparo por Prensagem / Preparo por Percolação / Preparo por pressão.	5 horas

Objetivo:

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Água mineral (litro)	20
Leite (litro)	1
Café Arábica Gourmet Torrado (Kg)	1
Café Verde (Kg)	0
Café Robusta Torrado (Kg)	0
Papel toalha (rolo)	2
Detergente e esponja (unidade)	1