

### Curso especialista en té con ICAT

#### Objetivos

Obtener un conocimiento holístico de la cultura del té, descubriendo los distintos aromas y sabores.  
Distinguir los principales tipos y variedades de té, y su correcta forma de preparación.  
Reconocer las principales características sensoriales de los diferentes tipos y calidad de té.

#### Perfil de los participantes

El curso está dirigido a profesionales de la gastronomía y aficionados al té en general.  
Está especialmente recomendado para quienes se desenvuelven en el rubro de alimentos y bebidas, casas de té o afines, y a quienes pretenden iniciar sus actividades en este sector.

Duración: 5 clases

#### Módulo I

##### Historia

China. Origen de la Camellia Sinensis. Dinastías relevantes. Procesos de transformación de la planta.  
Japón. Períodos históricos. Influencia en la isla.

#### Módulo II

##### Geografía

Clima, suelo, altura, latitudes, precipitaciones.  
Provincias y regiones más importantes de China y Japón, del cultivo de Camellia Sinensis.

#### Módulo III

##### Procesos de producción

Procesos más importantes en la producción de cada una de las variedades de Camellia Sinensis: cosecha, marchitado, oxidado y secado. Clasificación y descripción de las más conocidas variedades de té.

Diploma otorgado por Wine Institute e ICAT. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases