CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y MÉTODOS DE FILTRADO Y CEREMONIA DEL TÉ MATCHA





C047 - 26/27

CURSO PRESENCIAL (12 HORAS / 1 CRÉDITO)

9, 12 Y 16 DE NOVIEMBRE DE 2026

FORMACIÓN PRESENCIAL

PLAN DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO

2026 - 2027

Acciones financiadas por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes y cofinanciadas por la Unión Europea

Cofinanciado por la Unión Europea

Fondos Europeos

PRESENTACIÓN

La evolución de las tendencias de consumo en el sector de la hostelería y la creciente demanda de bebidas de especialidad hacen necesaria la actualización de las competencias técnicas y profesionales del profesorado de Formación Profesional de la familia de Hostelería y Turismo.

Este curso está dirigido especialmente al profesorado técnico de la especialidad de Servicios en Restauración, con el objetivo de profundizar en el conocimiento, la preparación y el servicio profesional del café filtrado y el té matcha ceremonial, incorporando técnicas actuales, procedimientos de control de calidad y criterios de análisis sensorial.

A través de una metodología eminentemente práctica, los participantes adquirirán conocimientos y destrezas que podrán trasladar a sus enseñanzas en los ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior, favoreciendo la actualización metodológica, la innovación docente y la conexión entre la formación profesional y las nuevas exigencias del sector de la restauración.

OBJETIVOS

Al finalizar la formación, el profesorado participante será capaz de preparar y servir profesionalmente bebidas de té matcha y café filtrado, manejar los equipos y utensilios específicos, aplicar procedimientos de control de calidad y trasladar estas técnicas al aula mediante actividades prácticas adaptadas a los diferentes niveles de Formación Profesional.

Asimismo, la formación contribuirá a actualizar los contenidos impartidos en los módulos profesionales relacionados con los servicios de bar, cafetería y restauración, incorporando nuevas tendencias de consumo y estándares profesionales del sector.

PROGRAMA Y CONTENIDOS

BLOQUE 1. TÉCNICA CEREMONIAL DEL MATCHA

Lunes 9 de noviembre, de 15:30 a 19:30 horas

Contenido 1. Conocimiento, manipulación y conservación del té matcha

Contenido 2. Técnicas de preparación y servicio profesional del matcha.

BLOQUE 2. CAFÉ FILTRADO Y TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN SCA

Viernes 12 de noviembre, de 15:30 a 19:30 horas

Contenido 3. Fundamentos y técnicas de preparación del café filtrado

Lunes 16 de noviembre, de 15:30 a 19:30 horas

Contenido 4. Control de extracción, análisis sensorial y estandarización del servicio

PONENTE

Karen Quiroga

- Dos veces campeona de España de Latte Art.
- Formadora homologada por FORUM.
- Sommelier de té.
- Formadora Barista por SCA (Specialty Coffee Association).

Acciones financiadas por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes y cofinanciadas por la Unión Europea

Cofinanciado por la Unión Europea

Gobierno de España · Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes

Fondos Europeos

Gobierno de Cantabria · Consejería de Educación, Formación Profesional y Universidades

Duración: 12 horas / 1 crédito.
Fechas: 9, 12 y 16 de noviembre de 2026.
Hora: 15:30 a 19:30 horas
Lugar: IES Peñacastillo, Santander
Plazas: 8 plazas.
Destinatarios:

1. Profesorado en activo de Servicios en Restauración en centros educativos de la Comunidad Autónoma de Cantabria.
2. Resto de profesorado en activo de Hostelería y Turismo en centros educativos de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Criterios de selección:

Orden de inscripción según la relación de destinatarios.

Inscripción:

A través de la plataforma "Cantabria es formación" **desde el 19 de octubre a las 14:30h hasta el 26 de octubre de 2026 a las 10:00 horas**. Una vez realizada la inscripción, el **número de orden** se asignará automáticamente. Quienes deseen **renunciar** a su participación deberán seleccionar la opción «ANULAR» antes de que finalice el plazo de inscripción.

Las personas **pre-admitidas** recibirán un correo electrónico de confirmación de su **admisión a partir del 27 de octubre a las 14:00 h**. Para **formalizar la admisión**, deberán cumplimentar el formulario incluido en dicho correo electrónico, así como el documento adjunto de **Toma de conocimiento**. En caso de **renunciar a la participación en el curso**, deberán comunicarlo por correo electrónico a la persona responsable antes de la fecha de inicio.

Certificación:

Asistencia, como mínimo, al 85% de las sesiones, de acuerdo con la normativa vigente (Orden EDU/41/2009).

Transcurridos unos días desde la finalización del curso, los participantes podrán descargar su certificado a través de la plataforma Puntal de Educantabria.

Responsable:

Asesoría de Formación Profesional del CEP de Santander (fp2.cepsantander@educantabria.es)

Acciones financiadas por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes y cofinanciadas por la Unión Europea

Cofinanciado por la Unión Europea

Fondos Europeos