



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

TEMARIO

MÓDULO 1

1. La camellia sinensis
2. Tipos de té (3hs)

MÓDULO 2

3. Cómo preparar un buen té.
4. Análisis sensorial. Ficha de cata.
5. Práctica: Degustación de los 6 tipos de té.
6. Utensilios para preparar un blend

MÓDULO 3

7. Principios del blend de té
8. Fases del diseño del blend
9. Estilos de Blends con Té.
10. Tipos de blend famosos y degustación.
11. Práctica: Armado de blends de té propios

MÓDULO 4

10. Materias primas para el blend.
11. Tisanas.
12. Práctica: Elaboración y presentación de una tisana.

MÓDULO 5

13. Línea de blends comercial.
14. Construcción de marca. Imagen. Narrativa.
14. Packaging.
15. Requisitos legales.

MÓDULO 6

15. Té y gastronomía. Otras aplicaciones del blend de té.