



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

Temario: Diplomatura en Tea Blender

MÓDULO 1: La Camelia sinensis. Leyendas e historia del origen. El té en el mundo. Propiedades.

MÓDULO 2: Partes de la planta según la recolección. Etapas de procesamiento. Los tipos de té existentes.

MÓDULO 3: Los blends de té. Principios. Orígenes. Tipos.

MÓDULO 4: Materia prima para blends. Análisis y tipos. El mundo de las esencias.

MÓDULO 5: Creación de una línea de blends propia. Componentes creativos, técnicos, comerciales y legales.

MÓDULO 6: El rol del Tea Blender en el mercado gastronómico.