



TALLER DEL TÉ MODALIDAD ONLINE



Objetivos:

- Revisar la historia del té y conocer su método de extracción.
- Capacitar en la elaboración de tés clásicos asiáticos, frutales, herbales, bebidas frías y calientes.

Valor: \$35.000, incluye acceso a plataforma digital con videos y recetarios.

Contacto: Cecilia González Boillot, Licenciada en Naturopatía UAC.

Correo: cecilia@emporionatural.cl

Página web: www.emporionatural.cl

Teléfono: +56976688636

Santiago de Chile



PROGRAMA TALLER DEL TÉ

- Revisar la Historia del Té, conocer sus métodos de extracción y procesos, cultivos y recolección en el mundo. Rituales y ceremonias. Terminología específica.
- Elaboración de Té Chai energético negro y verde.
- Elaboración de Té Rojo con berries y frutas antioxidantes.
- Elaboración de Té Floral, con pétalos de rosas y caléndulas.
- Elaboración de Té Cálido con chocolate y especias.
- Elaboración de Té Blanco y Jazmín.
- Envasado y etiquetado de mezclas de té.