

La figura del Sommelier de té llega a Chile de la mano de un nuevo curso de El Club del Té

El Club del Té ha anunciado un nuevo destino para impartir físicamente su curso de Sommelier de Té, en este caso en Santiago de Chile con fecha de inicio establecida el 19 de agosto de este año

La figura de sommelier de té en Chile ha crecido de forma exponencial en los últimos años, así como en muchos otros países, gracias a la disponibilidad de los cursos impartidos por El Club del Té de forma ONLINE, en vivo para personas de todo el mundo. Esta formación profesional es el medio más certero para conseguir ser un auténtico experto en todas las materias relacionadas con esta infusión, desde el cultivo de la planta hasta la presentación de la bebida en la taza.

Aunque las formaciones online siguen estando disponibles, la academia de té más importante de habla hispana apuesta a la experiencia presencial en Chile, dada la madurez en conocimientos del público del país vecino. En los cursos dictados a través del Internet, El Club del Té ofrece una experiencia en vivo, con interacción entre los alumnos y los profesores en tiempo real. Sin embargo, en Santiago esta academia pretende llegar a las personas que no están habituadas al uso de la tecnología para formarse como verdaderos profesionales del té en su ciudad.

El Club del Té considera que, en el contexto actual de globalización del mercado del té, es indispensable contar con los conocimientos necesarios para identificar, distinguir y reconocer las diferentes características sensoriales propias de cada té, en busca de la mejor calidad posible de sus componentes.

Las funciones del sommelier de té o Tea Sommelier son muy amplias, entre las que destacan las siguientes:

- Identificar los principales tipos de té y su forma de preparación más adecuada.
- Reconocer los aspectos sensoriales de cada una de las variedades de té.
- Analizar correctamente la calidad de cada infusión.
- Diseño de cartas profesionales de té.
- Conocimiento de los utensilios y herramientas relacionados con la disposición y preparación de esta bebida.
- Dirigir catas, degustaciones y otros tipos de presentaciones.
- Asesoramiento al cliente sobre la elección del tipo de té más adecuado adaptado a sus gustos y preferencias.
- Conocimientos sobre un correcto maridaje del té dependiendo del momento del día.
- Posibilidad de emprender con un negocio relacionado con las infusiones gracias a las nociones adquiridas en el curso.

Estas son algunas de las responsabilidades principales del Tea Sommelier, cuya certificación internacional se puede obtener luego de pasar todos los niveles de evaluación programados para ello.

La edición chilena se une a la programada para el 5 de agosto en Buenos Aires, y del 16 de septiembre en Curitiba, Brasil. De forma online en vivo estará disponible el 8 de octubre de este año. Todas estas formaciones están a cargo de Victoria Bisogno, fundadora y presidenta de El Club del Té, y autora de varios libros sobre esta infusión, junto con un equipo de profesores formados por la experta.

La historia, el servicio, las propiedades del té, las regiones productoras, los grados para su comercialización y otros conceptos técnicos son algunos de los puntos más destacados de la parte teórica del curso, que se complementa con una intensa práctica dentro y fuera del aula, en la que los alumnos realizan catas de té y servicios destinados a adquirir los mejores conocimientos sobre esta milenaria infusión.

El Club del Té es una referencia internacional por su compromiso con la formación de aquellos interesados en adentrarse de forma profesional en todos los aspectos sobre el té y su servicio.

Datos de contacto:

Club del Té

(+34) 93 18 20 034

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Educación](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>