[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 12/04/2019

# [El Club del Té lanza el curso de Tea Master, último requisito para ser un auténtico maestro del té](http://www.notasdeprensa.es)

## El último paso para adquirir el máximo conocimiento sobre el té es el curso de Tea Master, una verdadera oportunidad de contar con la distinción que acredita a quien ha superado esta formación las mayores cualidades como experto sobre té

En la actualidad, son numerosos los cursos que ofrece El Club del Té destinados a la especialización en todo lo que confiere a la infusión más conocida, el té, pero el curso de Tea Master es el último escalón para convertir a los participantes en especialistas de té y todo lo que rodea al proceso de preparación de esta infusión. No obstante, acceder a esta formación conlleva haber realizado previamente otros dos cursos para obtener esta certificación final de Tea Master, la cual tiene validez internacional. Los cursos previos, que son correlativos, son los de Sommelier de Té, que trata sobre el servicio y la cultura asociada a esta bebida, y Catador de Té, cuyos contenidos se enfocan al análisis sensorial de las variedades de esta infusión. Esta disciplina se lanzará en los últimos meses de este año en distintas ciudades del mundo, con las citas ya confirmadas en Barcelona, con inicio el día el 11 de noviembre, y en Buenos Aires, comenzando el estudio el 8 de diciembre. La certificación internacional de Tea Master está compuesta por una parte teórica y una parte práctica, pensada para que los alumnos tengan la posibilidad de ejecutar los rituales y ceremonias más tradicionales y representativas del mundo. En las prácticas los participantes cuentan con los utensilios necesarios para realizar las ceremonias, guiados por profesores especializados. Esta capacitación requiere conocimientos previos sobre el té, por lo que es requisito haber cursado con anterioridad la carrera de Sommelier de té y Catador de té. El curso incluye todos los materiales necesarios para el estudio y las prácticas y los alumnos se llevan un equipo de tés para continuar con su formación fuera del aula. Las clases estarán dirigidas por la ingeniera Victoria Bisogno, presidente y fundadora de El Club del Té y escritora de los libros “La Cata del Té”, “La Alquimia del Té” y “Manual del Sommelier del Té” y un equipo de profesores especializados. ¿A qué capacita el curso de Tea Master?La figura del Tea Master reúne todas las nociones relacionadas con esta legendaria bebida, incluyendo su cultura, historia, origen, servicio, catas, protocolo en ceremonias, etc. Las funciones de este profesional se pueden resumir, por tanto, en las siguientes: Conocer las cualidades específicas de los lugares de los que se extraen las plantas de té más selectas del mundo, asociándolo con las principales características propias. Dirigir catas de té aplicando todos los conocimientos. Ofrecer un servicio de té profesional, aportando todas las cualidades de las diferentes culturas y estilos de elaboración y servicio del té. El Club del Té es una institución reconocida internacionalmente por su compromiso para impartir todos los conocimientos de sus responsables sobre el mundo del té a aquellos amantes de esta bebida que quieren especializarse a través de experiencias teóricas y prácticas destinadas a ello.

**Datos de contacto:**

El Club del Té

93 182 00 34

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-club-del-te-lanza-el-curso-de-tea-master](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad Consumo Cursos Universidades

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)