



# PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



## Descripción del Módulo Brewing Nivel Intermedio

### Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en el Módulo Introducción al Café, Fundamentos de Brewing y tener experiencia curricular demostrable. Se asume que al inscribirse al nivel intermedio el barista puede:

- Identificar las diferencias del café robusta y arábica
- Conocer el proceso del café desde la plantación hasta la taza
- Explicar los conceptos de fuerza y extracción
- Identificar el concepto de Taza dorada
- Conocer las variables de extracción de café (molienda, tiempo, temperatura, calidad del agua, método de filtrado, presión, turbulencia)
- Explicar los factores que afectan la frescura del café
- Equipos de preparación de café y limpieza
- Diferentes métodos de extracción

### Objetivo del curso

Este curso está diseñado para introducir al alumno al concepto de la medición científica de la extracción de café u la exploración de elementos de la preparación de café. Este nivel ayuda al profesional del café a manipular las técnicas de extracción para mejorar la calidad.

### Duración

13 horas incluyendo exámenes y una hora libre para comer. Los exámenes son opcionales y se pueden realizar posteriormente.

### Precios primer semestre 2019\*

- **Precio del Curso:** MXP\$5,000 Incluye examen práctico y examen escrito
- **Precio del Certificado\*\*:** Emisión de certificado una vez que aprueben los exámenes.

*Socios SCA: USD 120*

*No Socios SCA: USD 216*

- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$1,000 pesos
- **Precio de extraordinario de examen escrito:** MXP\$600 pesos

\* Los precios ya incluyen IVA. A Asociados AMCCE se hace descuento del 10% en el precio del curso, mas no en la expedición de certificado o extraordinarios.

\*\* El certificado es digital. Si el alumno no desea la emisión del certificado SCA el precio del curso es de MXP\$5,000. Si después de pasar los exámenes, desea el certificado por SCA, entonces deberá pagar la tarifa de manera adicional.

CAMPUS AMCCE-MÉXICO

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ

C.P. 06600 CDMX

INFO@AMCCE.ORG.MX

WWW.AMCCE.ORG.MX



# PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



## Temario

	<i>Tema Conocimiento/Habilidad</i>
<i>Proceso de Extracción</i>	El Proceso de Extracción
	El rango ideal de extracción
	El rango ideal de fuerza de extracción
<i>Extracción y el cuadro de control de la SCA</i>	Uso de la gráfica de control de la extracción de café
	Medición de TDS y % de extracción
	Representación del espresso
	Relación Agua / Café
<i>Pautas para la preparación de café</i>	Tamaño de la molienda
	Tiempo de preparación
	Temperatura del agua
	Preparación en frío
	Turbulencia en la preparación
	Calidad del agua
	Método de Filtrado
	Nivel de tueste
<i>Efectos del tueste en el grano del café</i>	Aspectos elementales en la molienda del café
	Sobre y sub extracción
	Impacto del tiempo en el aroma
	Tipos de molinos y muelas
	Análisis de molienda

## Referencias para estudio

1. Rao, Scott, The Professional Barista's Handbook
2. Bazzara, Franco E Mauro, The Espresso Coffee Production System
3. Bazzara, Franco E Mauro, The Coffee Tasting Book
4. Coffee Basics Posters, Kaffe Konsulat
5. Hoffman, James, The World Atlas of Coffee
6. Moldvaer, Anette, Coffee Obsession
7. Instaurator, Coffee Quest
8. Instaurator, Espresso Quest.



# PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



**Consulta nuestras políticas de servicio.**

[http://www.amcce.org.mx/pdf/politica\\_para\\_uso.pdf](http://www.amcce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf)

**Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.**

**CAMPUS AMCCE-MÉXICO**  
ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.  
LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ  
C.P. 06600 CDMX  
INFO@AMCCE.ORG.MX  
WWW.AMCCE.ORG.MX