



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



Descripción del Módulo Introducción al Café

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo no es necesario contar con conocimientos previos del café.

Objetivo del curso

Este módulo es un módulo diseñado para cualquier persona que sea nueva en la industria del café o que solo tenga interés en ésta maravillosa bebida. Hace un recorrido de la travesía del café desde sus orígenes en Etiopía hasta llegar a la comercialización al día de hoy. Desde el cultivo hasta el secado, tueste, preparación y bebida final, este módulo da un vistazo sobre el proceso del café.

Duración

5 horas incluyendo examen escrito

Precios primer semestre 2019*

- **Precio del curso:** MXP\$1,000 Incluye examen escrito.
- **Precios del certificado**:** USD 72 Emisión de certificado por la SCA hasta aprobar el examen.
- **Precio de extraordinario de examen escrito:** MXP\$225

**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.*

***Este se paga si el alumno aprueba el examen escrito y es para la emisión.*

Temario

	<i>Tema</i>	<i>Conocimiento/Habilidad</i>
<i>¿Qué es el Café de Especialidad?</i>		Diferencia entre café de grano y café instantáneo
		La diferencia del café de especialidad y su diferencia con el café comercial y cafés con defectos.
		Diferencia básica entre el sabor y el gusto
<i>Historia del Café</i>		Desarrollo histórico del café como bebida
		El desarrollo histórico del café como cultivo
<i>Entendiendo los granos de café</i>		El café se deriva de la fruta de un árbol
		Especies del café y cuáles son las más comerciales
		Áreas geográficas involucradas en el cultivo del café

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

	Principales métodos de procesamiento del café
<i>Los principios del tueste</i>	Pasos en el proceso del tueste y el equipo usado
	Cómo se transforma el café al tostar
	La Importancia que la frescura tiene en relación al sabor del café
<i>Frescura del café</i>	Cómo el café se oxida en presencia del café. La importancia del empaque.
<i>Principios de Extracción</i>	Los principios de la extracción del café
<i>Menú de bebidas</i>	Bebidas comunes producidas con café

Consulta nuestras políticas de servicio.

http://www.amcce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.