



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



Descripción del Programa Coffee Skills

El Programa Coffee Skills consiste en 6 módulos: Introduction to Coffee (Introducción al Café) y las especialidades de Barista Skills (Habilidades de Barista), Brewing (Extracción de Café), Green Coffee (Café Verde), Roasting (Tueste) y Sensory Skills (Habilidades Sensoriales).

Cada una de las especialidades tiene 3 niveles que representan una cantidad de puntos que puedes ir acumulando. Los candidatos pueden elegir los módulos que más les sirvan para su desarrollo profesional y que representen sus intereses y necesidades. Una vez que han alcanzado los 100 puntos podrán recibir el SCA Coffee Skills Diploma

<i>Módulo</i>	<i>Nivel</i>	<i>Puntos</i>
<i>Introducción al Café</i>	Nivel Único	10
	Fundamentos	5
<i>Barista Skills</i>	Intermedio	10
	Profesional	25
	Fundamentos	5
<i>Brewing</i>	Intermedio	10
	Profesional	25
	Fundamentos	5
<i>Green Coffee</i>	Intermedio	10
	Profesional	25
	Fundamentos	5
<i>Roasting</i>	Intermedio	10
	Profesional	25
	Fundamentos	5
<i>Sensory Skills</i>	Intermedio	10
	Profesional	25

Introducción al Café

Podrás conocer acerca del origen del café y cómo ha llegado a ser un producto comercializado en todo el mundo. Este módulo ofrece una visión general de toda la cadena de valor.



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



Barista Skills

Aprenderás habilidades prácticas que se necesitan atrás de la barra de espresso: cómo calibrar el molino, técnicas de espumado de leche y Arte Latte, higiene y seguridad, servicio al cliente y obtendrás conocimientos básicos sobre el manejo del negocio del café.

Brewing

Conocerás sobre la variedad de métodos para preparar café y las variables que influyen en la extracción. Tiene una aproximación práctica sobre los perfiles de tueste, métodos de extracción, medición de la concentración y graficas sobre la extracción del café.

Green Coffee

Se aprenden los conceptos básicos alrededor del café verde: producción, procesamiento, calidades, transportación, almacenamiento, contratos y formas de comercialización.

Roasting

En este módulo se adentra en el proceso de tostado, incluyendo ciclos, grados de tueste, identificación de defectos, cambios físicos y el manejo del área de trabajo y la planeación de la producción.

Sensory Skills

Conocerás los conceptos esenciales de la evaluación sensorial de manera práctica e interactiva. Se investiga la manera en la que percibimos lo que probamos, cómo se evalúan las características naturales del café y se implementa este conocimiento en el negocio.

Requisitos para cada nivel.

- El **nivel Fundamentos** es un nivel básico que ofrece una introducción sobre la especialidad y es una manera de explorar el módulo y las posibilidades dentro de éste. No requiere experiencia previa y duran aproximadamente un día.
- El **nivel Intermedio** es apropiado si el candidato ya cuenta con experiencia en los temas que se tratan el curso. Se recomienda presentar currículum y estar seguros de contar con



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



las habilidades que se requieren para ese nivel para que puedan realmente aprovechar el contenido del curso.

- El **nivel profesional** es ideal para quienes quieran explorar de manera más profunda y especializarse en el módulo en cuestión. Se requiere haber tomado el nivel intermedio y tener experiencia relevante en el campo. Pueden durar alrededor de 3 días.

Precios de Expedición de Certificado

El curso incluye en el precio el examen práctico y escrito. Adicional al precio del curso, en caso de haber aprobado el examen práctico y el escrito, se le debe pagar a la SCA una cuota para la emisión del certificado digital de la siguiente manera:

*PRECIOS 2019**

NIVEL	PUNTOS	PRECIO DE EXPEDICION DE CERTIFICADO (MIEMBROS SCA)	PRECIO DE EXPEDICION DE CERTIFICADO (NO MIEMBROS)
INTRODUCCIÓN AL CAFÉ	10	60 EUR/ 72 USD	60 EUR/ 72 USD
FUNDAMENTOS	5	60 EUR / 72 USD	60 EUR/ 72 USD
INTERMEDIO	10	100 EUR / 120 USD	180 EUR / 216 USD
PROFESIONAL	25	180 EUR / 216 USD	270 EUR /325 USD

**Corresponde únicamente a la emisión del certificado digital no incluye el precio del curso.*