



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 o Sensory Skills Fundamentos y tener experiencia curricular demostrable de 3-6 meses. 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 extracción Ideal de SCA
- 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

13-14 horas incluyendo exámenes y una hora libre para comer. Los exámenes son opcionales y se pueden realizar posteriormente.

Precios primer semestre 2023*

- **Precio del Curso:** Incluye examen práctico y teórico en línea y una vez aprobados, se puede solicitar a la SCA la emisión del certificado digital. **MXP\$8,780.** Una vez aprobado, se puede solicitar la emisión del certificado digital por la SCA por USD\$50 (este pago lo realiza el alumno directamente en el portal de la SCA).
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$1,000 pesos. Se paga aparte y solo en caso de ser necesario.





**Los precios ya incluyen IVA y. A Socios AMCCCE se les hace un descuento del 10% en el precio del curso, no aplica en la expedición de certificado, examen en línea o extraordinarios.*

El examen escrito se debe presentar en un plazo no mayor a 21 días y solo hay dos oportunidades para aprobar.

Temario

Tema	Conocimiento/Habilidad
Conocimientos sobre el café	Historia: elementos clave del estudio de la extracción en los últimos 60 años. Grado de Tueste y su impacto en el sabor Frescura del café
Equipos y métodos de preparación	Tipos de cuchillas de los molinos para la preparación de café
Directrices de Preparación	Siete elementos esenciales de la preparación Proporción café-agua: Principios básicos Proporciones adecuadas según los aparatos y culturas Efecto en la concentración de los solubles (fuerza) Ajuste de molino Principios básicos Efecto de la molienda en el rendimiento de solubles (extracción) Efecto del ajuste en el flujo de la extracción Tiempo de infusión Temperatura del agua Principios básicos Preparación en frio Turbulencia en la elaboración Calidad del agua Métodos de filtrado
Proceso de Preparación	Uso de dispositivos de preparación-cafeteras por gravedad Dosis adecuada de café molido Tiempo de suministro del agua
	Procesos de preparación Principios básicos





	Orden de extracción de sólidos Importancia de completar el ciclo de preparación Humedecimiento (blooming) Causas Cantidades para humedecer Extracción uniforme
<i>Análisis de la Extracción</i>	Describir el café preparado Café Equilibrado Rendimiento de solubles Óptimo Máximo Concentración óptima Gráfico de Control de Preparación Uso del gráfico Medición de preparaciones Cálculo del rendimiento de solubles
<i>Mantenimiento</i>	Limpieza

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.
9. Lingle, T. The coffee brewing handbook. SCAA, 2011.
10. Folmer, Britta, and Imre Blank. The Craft and Science of Coffee. Boston, MA: Elsevier, 2017.
11. Emma Sage. Coffee Brewing - Wetting, Hydrolysis & Extraction Revisited. SCAA, 2014.
12. Illy, A., Viani, R. and Suggi Liverani, F. Espresso coffee. Amsterdam: Elsevier Academic Press, 2005.
13. Flavor Wheel, [English], PDF. London: Specialty Coffee Association, 2016





14. European Extraction Preferences in Brewed Coffee, PDF. London: Speciality Coffee Association of Europe, 2013
15. Coffee Freshness Handbook, [English], London: Specialty Coffee Association, 2016
16. Marco Wellinger, Samo Smrke & Chahan Yeretian, The Water Chart, Speciality Coffee Association of Europe, 2016
17. Marco Wellinger, Samo Smrke & Chahan Yeretian, The Water Quality Handbook, [English], PDF. London: Specialty Coffee Association, 2018
1. Grinding Research Report, PDF. London: Nordic Barista Cup & Specialty Coffee Association of Europe, 2013

Consulta nuestras políticas de servicio.

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

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.

