



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 2023*

- **Precio del curso:** MXP\$1,950 Incluye examen teórico en línea. 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).
-

**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, examen teórico o extraordinarios.*

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

CAMPUS AMCCE-MÉXICO

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

LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ

C.P. 06600 CDMX

INFO@AMCCE.ORG

WWW.AMCCE.ORG



Temario

Tema	Conocimiento/Habilidad
Origen del café	Identificar los orígenes de la variedad arábica en Etiopía y Sudán del Sur
	Describir cómo se extendió el cultivo de café
	Secuencia del campo a la taza
	Desarrollo histórico del café como bebida
Entendiendo los granos de café	Magnitud de la industria del café: quienes son los principales productores y consumidores
	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
Los principios del tueste	Principales métodos de procesamiento del café
	Pasos en el proceso del tueste y el equipo usado
	Cómo se transforma el café al tostar
Frescura del café	Almacenamiento del café y variedades de fresca
	La importancia que la fresca tiene en relación al sabor del café
	Cómo el café se oxida en presencia del café. La importancia del empaque.
Habilidades Sensoriales	Los sentidos del ser humano
	Reconocimiento del gusto y percepción del sabor
	Influencia del origen y “el terroir” en la experiencia sensorial
	Influencia de las especies, procesado y tueste
Elaboración del café	¿Qué es degustar?
	Métodos de elaboración disponibles
	Identificar filtros utilizados en los diferentes métodos de preparación
	Entender la extracción
	Entender la importancia de la calidad del agua
Limpieza y mantenimiento	Entender la importancia de un equipo limpio

CAMPUS AMCCE-México

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

LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ

C.P. 06600 CDMX

INFO@AMCCE.ORG

WWW.AMCCE.ORG



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

Consulta nuestras políticas de servicio.

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

WWW.AMCCE.ORG