



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**
- Para el examen teórico el alumno lo debe solicitar ante la SCA con un costo de **USD\$25**. Una vez aprobado podrá requerir su Certificado digital 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 AMCCE 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
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





Consulta nuestras políticas de servicio.

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

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.

