



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCCE-México

Descripción del Módulo Brewing Nivel Fundamentos

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en el Módulo Introducción al Café.

Objetivo del curso

Está diseñado para dar a conocer los conceptos fundamentales de extracción y de equipo a gente sin experiencia previa. Los candidatos que aprueban el módulo deben ser capaces de moler y preparar café con una receta correcta para producir un café de calidad óptima. Aplicará los conceptos a los métodos manuales más comunes.

Duración

8 horas incluyendo examen y una hora libre de comida. Curso presencial

Precios primer semestre 2023*

- **Precio del curso:** MXP\$3,500 Incluye examen teórico en línea y reporte de habilidades. 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\$800 pesos. Se paga aparte.

**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

<i>Tema</i>	<i>Conocimiento/Habilidad</i>
<i>Conocimientos de café</i>	Los orígenes del café y las diferentes especies Impacto sensorial de las especies y el proceso Frescura
<i>Métodos de Elaboración y Equipos</i>	Métodos de elaboración Aparatos para la elaboración Molinos
<i>Directrices para la elaboración</i>	7 elementos esenciales de la elaboración Proporción agua-café Ajuste de molino: efecto en la extracción y en el caudal Tiempo de infusión Temperatura del agua Turbulencia en la elaboración Calidad del agua Métodos de filtrado Conservar el café caliente preparado
<i>Proceso de Elaboración</i>	Usos de los aparatos de elaboración
<i>Análisis del café elaborado</i>	Describir el café elaborado Café equilibrado Extracción óptima Concentración óptima Brewing Control Chart
<i>Mantenimiento</i>	Limpieza





Referencias para estudio

1. Cottrell, Christine, Barista Bible.
2. Wechselberger, Johanna y Hierl Tobias, The Ultimate Coffee Book for Beginners & Professionals.
3. Wendelboe, Tim, Coffee with Tim Wendelboe.
4. Stephenson, Tristan, Baristas Guide to Coffee.
5. Instaurator, Espresso Quest.
6. Stewart Lee Allen, The Devil's Cup
7. Boe Phillipe, Coffee
8. Lingle, Ted, Coffee Brewing Handbook
9. Rao Scott, Everything but Espresso
10. World Atlas of Coffee, Hoffmann
11. Coffee Brewing Handbook

Consulta nuestras políticas de servicio.

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

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.

