



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 segundo semestre 2020*

- **Precio del curso:** MXP\$2,732 Incluye examen teórico y reporte de habilidades.
- **Precio del certificado**:** USD 72 Emisión de certificado por la SCA hasta aprobar los exámenes. Se paga aparte y en un lapso no mayor a 21 días.
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$754 pesos. Se paga aparte.

**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 o extraordinarios.*

El examen escrito se debe presentar en un lapso no mayor a 21 días.

*** El certificado es digital. La tarifa de emisión se paga una vez que se hayan aprobado los exámenes.*

Temario

	<i>Tema 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

CAMPUS AMCCE-MÉXICO

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.
LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ
C.P. 06600 CDMX
INFO@AMCCE.ORG.MX
WWW.AMCCE.ORG.MX



Proceso de Elaboración
Análisis del café
elaborado

Mantenimiento

Tiempo de infusión
Temperatura del agua
Turbulencia en la elaboración
Calidad del agua
Métodos de filtrado
Conservar el café caliente preparado
Usos de los aparatos de elaboración
Describir el café elaborado
Café equilibrado
Extracción óptima
Concentración óptima
Brewing Control Chart
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 Devils 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.

CAMPUS AMCCE-MÉXICO

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.
LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ
C.P. 06600 CDMX
INFO@AMCCE.ORG.MX
WWW.AMCCE.ORG.MX