



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 segundo semestre 2020*

- **Precio del Curso:** MXP\$6,200 *Incluye examen práctico y teórico.*
- **Precio del Certificado**:** Emisión de certificado una vez que aprueben los exámenes. Se paga aparte en un plazo no mayor a 21 días.
Socios SCA: USD 120
No Socios SCA: USD 216
- **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. 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 plazo no mayor a 21 días.

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



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

Temario

<i>Tema</i>	<i>Conocimiento/Habilidad</i>
<i>Conocimientos sobre el café</i>	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
<i>Equipos y métodos de preparación</i>	Tipos de cuchillas de los molinos para la preparación de café
<i>Directrices de Preparación</i>	Siete elementos esenciales de la preparación
	Proporción café-agua: <ul style="list-style-type: none">• Principios básicos• Proporciones adecuadas según los aparatos y culturas• Efecto en la concentración de los solubles (fuerza)
	Ajuste de molino <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">Principios básicosPreparación en frío
	Turbulencia en la elaboración
	Calidad del agua
	Métodos de filtrado
<i>Proceso de Preparación</i>	Uso de dispositivos de preparación-cafeteras por gravedad <ul style="list-style-type: none">Dosis adecuada de café molidoTiempo de suministro del agua
	Procesos de preparación <ul style="list-style-type: none">Principios básicosOrden de extracción de sólidosImportancia de completar el ciclo de preparación



Análisis de la Extracción

Humedecimiento (blooming)
Causas
Cantidades para humedecer
Extracción uniforme
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

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



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.

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