



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 2020*

- **Precio del curso:** MXP\$1,232 Incluye examen escrito.
- **Precios del certificado**:** USD 72 Emisión de certificado por la SCA (plazo máximo para la solicitud del certificado 21 días)
- **Precio de extraordinario de examen escrito:** MXP\$225

**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 certificado es digital. Si el alumno no desea la emisión del certificado SCA el precio del curso es de MXP\$1,232 Si desea el certificado digital por SCA, entonces deberá pagar la tarifa de manera adicional con plazo máximo de 21 días.*



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 Magnitud de la industria del café: quienes son los principales productores y consumidores
	Entendiendo los granos de café	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 Principales métodos de procesamiento del café
	Los principios del tueste	Pasos en el proceso del tueste y el equipo usado Cómo se transforma el café al tostar Almacenamiento del café y variedades de fresca
	Frescura del café	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



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

Consulta nuestras políticas de servicio.

[http://www.amce.org.mx/pdf/politica para uso.pdf](http://www.amce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf)

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.

CAMPUS AMCE-México

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

LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ

C.P. 06600 CDMX

INFO@AMCE.ORG.MX

WWW.AMCE.ORG.MX