



¿Qué es el programa Q?

El programa Q, tiene varias fases.

- 1.- Una de ellas es la capacitación de profesionales del café que tienen las habilidades y el conocimiento necesario pueden obtener una licencia que les permite identificar cafés de calidad y emitir una calificación para un café determinado.
- 2.- Otra fase es la certificación de cafés a través de análisis físico-sensorial.



El sistema de evaluación de cafés del Coffee Quality Institute (CQI) se integra cada vez más en las empresas nacionales y a nivel mundial, convirtiéndose en un lenguaje común para la compra-venta del café de los cafés diferenciados y de especialidad. El sistema desarrollado por el CQI es creíble y verificable y representa una gran oportunidad para los productores y comercializadores de alcanzar un precio más adecuado para sus cafés especiales promoviendo la sustentabilidad de su actividad y a su vez, da información a los clientes finales sobre la calidad del café que están comprando.

¿Quiénes pueden tomar el curso y presentar los exámenes?

El programa funciona para todos los sectores, desde los productores hasta los que prestan el servicio de alimentos pues permite diferenciar lotes de calidad y realizar acciones preventivas y correctivas para mejorar la calidad final.

Es importante tener habilidades físicas para los análisis sensoriales, conocimiento del negocio del café y un fuerte compromiso con la calidad y con la sostenibilidad del café.

Al ser un curso avanzado, se recomienda que quien lo tome esté familiarizado con el café especial y con los formatos de catación de la Specialty Coffee Association y que, en su desarrollo profesional, esté en contacto continuo con el proceso de catación.



¿Por qué obtener la licencia Q?

- La licencia Q permite tener un lenguaje común con el mundo del café
- Es un reconocimiento a los conocimientos en materia de calidad
- Las empresas están cada vez más conscientes de la importancia de tener un equipo capacitado y certificado
- Te da una visión más amplia del mercado de los cafés especiales
- Contribuyes a mejorar las condiciones del café en México.

¿Cuál es la estructura del curso?

El curso y los exámenes duran 6 días, es impartido por un instructor autorizado por el CQI de Estados Unidos.

Si apruebas los 19 exámenes, eres acreedor a la Licencia Q y podrás ser parte de una comunidad de más de 6,000 catadores reconocidos a nivel mundial.

Temario General

https://www.coffeeinstitute.org/wp-content/uploads/2019/02/LongVersion_Arabica_Robusta-.pdf

- Introducción al Programa Q del Coffee Quality Institute
- Reglas y regulaciones para los Catadores Q
- Descripción y uso del formato SCAA
- Catación de Suaves Lavados
- Catación de cafés de África
- Catación de cafés Naturales
- Catación de cafés de Asia
- Triangulaciones
- Clasificación de Café Verde
- Pruebas olfativas: Enzimáticos, Caramelización, Destilación Seca, Defectos
- Pruebas de habilidades sensoriales
- Identificación de tuestes
- Ácidos orgánicos
- Examen de Conocimiento General



Incluye: Instrucción, prácticas, pruebas, refrigerio, y derecho a exámenes extraordinarios durante el curso (sujeto a disponibilidad y excluye cataciones y examen de conocimientos generales).

Información General

Fechas: 25 al 30 de abril de 2022.

Lugar: Laboratorio AMCCE Av. Poniente 134 #413 Colonia Industrial Vallejo 02300

Horario: de 9:00 a 18:00 horas (Programa sujeto a cambio)

Precio Curso y Certificación: MXP\$32,500 (IVA incluido)

Formas de pago: Pago en ventanilla, transferencia bancaria, pago en paypal o con tarjeta de crédito en nuestras oficinas.

Facilidades de pago: 10% de descuento a Asociados AMCCE, el pago se puede hacer en tres exhibiciones.

Exámenes extraordinarios

Los exámenes extraordinarios (retakes) serán para candidatos con pruebas pendientes de cursos Q tomados en cursos anteriores siempre y cuando no hayan pasado los 18 meses de plazo a partir de que comenzaron el programa de certificación. Está sujeto a cupo. Los precios son los siguientes:

- **Inscripción a los retakes: MXP\$6,000**
- **Precio por retake de catación (c/u): MXP\$1,000**
- **Precio por retake: MXP\$500**

*IVA incluido

Datos Bancarios:

<p>Payment in US dollars:</p> <p>Bank Name: BBVA-BANCOMER</p> <p>City, State, Country: Mexico City, Mexico</p> <p>Swift#: BCMRMXMPYM</p> <p>Bank Account Number: 0161251236</p> <p>CLABE: 012180001612512369</p> <p>SUCURSAL: 0024</p> <p>Deposit Account Name: Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.</p>	<p>Pago en MX pesos:</p> <p>Banco: BBVA-BANCOMER</p> <p>Cuenta: 0148358265</p> <p>CLABE: 01218000148358265-4</p> <p>Beneficiario: Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.</p>
---	--



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

Fecha límite de inscripción: 31 de marzo o hasta agotar los cupos disponibles. El cupo es limitado.

Mayores informes: 52-55-56984710 o al correo contacto@amcce.org.mx

Impartido por:

Sylvia Gutiérrez

https://www.coffeeinstitute.org/q_instructors/sylvia-gutierrez/

Catador Q grader para Arabica y Robusta. Certificada con el nivel 2 Profesional del Q Processing del Coffee Quality Institute. Juez Internacional de las Competencias Mundiales de Baristas y Arte Latte. Instructora AST de la Specialty Coffee Association. Coordinadora del laboratorio certificado por la SCA y del In Country Partner del Coffee Quality Institute.



*Asociación Mexicana de Cafés y
Cafeterías de Especialidad, A.C.*
www.amcce.org.mx



Cómo llegar:

No hay estacionamiento, la opción más cercana es en Plaza Vía Vallejo.

<https://goo.gl/maps/JhWm6bHaJuoxZD2q6>



Cafeterías de Especialidad, A.C.

Sugerencias de hospedaje:

www.amcce.org.mx

Farfield Inn by Marriot: <https://www.espanol.marriott.com/hotels/travel/mexfi-fairfield-inn-and-suites-mexico-city-vallejo/>

Hotel City Express: <https://www.cityexpress.com/express/hoteles-mexico/ciudad-de-mexico/azcapotzalco/raza>