

**COFFEE  
MATTERS  
SCHOOL.**



**TEMARIO**

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN  
BARISTA SKILLS INTERMEDIO**

**COFFEE MATTERS SCHOOL**

# ÍNDICE

<b>BARISTA SKILLS INTERMEDIATE</b>	<b>2</b>
Variedades del café Arábica	2
Repercusión de los orígenes en sabor	2
Métodos de procesamiento y su impacto en el sabor y cuerpo	2
Repercusión en el grado de tueste en la densidad y solubilidad del café	3
La descalificación, su repercusión en la solubilidad	3
Canalización y sus causas	3
Impacto en las recetas de preparación de café	3
Práctica de extracción con distintas recetas	4
Práctica de cremado y arte latte	4
Limpieza de los equipos	4
Características de las máquinas de espresso y programación	5
Programación y calibración de equipo	5
Práctica de cremado y vertido de leche	5
Creación de recetas y menú de bebidas	5
Limpieza de los equipos	6



# BARISTA SKILLS INTERMEDIATE



**DURACIÓN DEL CURSO 2 DÍAS**



**PRECIO DEL CURSO CON CERTIFICACIÓN EXCELLENCE : 6,960.00**



**PRECIO DEL CURSO CON CERTIFICACIÓN SCA: 11,020.00**

## PRIMER DÍA CURSO

### 1. Variedades de café arábica (15 minutos)

**Objetivo:** Nombrar las diferentes variedades de café arábica.

1.1. Árbol genealógico del café.

### 2. Repercusión de los orígenes en sabor (15 minutos)

**Objetivo:** Describir el perfil de sabor habitual de los cafés de distintas ubicaciones geográficas.

2.1. África, Etiopía

2.2. Sudamérica, Brasil

2.3. Centro América, Panamá

2.4. Asia, Indonesia

2.5. México.

### 3. Métodos de procesamiento y su impacto en el sabor y cuerpo (40 minutos)

**Objetivo:** Describir como los diferentes métodos de procesamiento influyen en el sabor y cuerpo del café.

3.1. Procesamiento lavado

3.2. Procesamiento natural

3.3. Procesamiento enmielado.



#### 4. Repercusión del grado de tueste en la densidad y solubilidad del café (30 minutos)

**Objetivo:** Reconocer la influencia en el grado de tueste en la solubilidad potencial en el café, así mismo, cómo el grado de tueste puede alterar la relación entre densidad y volumen de un café.

- 4.1. Tipos de tueste y su solubilidad
- 4.2. Densidad y volumen
- 4.3. Parámetros de molienda y temperatura.

#### 5. La desgasificación, su repercusión en la solubilidad, efecto del embalaje y temperatura en la desgasificación (20 minutos)

**Objetivo:** Explicar la desgasificación de un café recién tostado y qué relación tiene con la solubilidad. Así mismo, explicar la relación que tiene la temperatura con la velocidad de desgasificación.

- 5.1. Desgasificación y la relación con la solubilidad
- 5.2. Tipos de embalaje
- 5.3. Temperatura y relación con la desgasificación.

#### 6. Canalización y sus causas (40 minutos)

**Objetivo:** Entender que es la canalización y cuáles son sus principales causas, además de cuáles son sus repercusiones en la extracción.

- 6.1. Explicación de la canalización y sus causas
- 6.2. Demostración de canalización y características de sabor.

#### 7. Impacto en las recetas de preparación del café (40 minutos)

**Objetivo:** Explicar cómo afecta el sabor y cuerpo la cantidad de café molido, así como volumen de café extraído, explicando las fases de extracción y sus características de sabor.

- 7.1. Fases de extracción
- 7.2. Características de sabor de cada fase



7.3. Ejercicios sensoriales

7.4. Subdesarrollo, sobredesarrollo e ideal.

## 8. Práctica de extracción con distintas recetas (90 minutos)

**Objetivo:** Definir una receta por medio de la calibración de parámetros de extracción, buscando balance.

8.1. Definición de recetas y práctica

8.2. Descripción de parámetros y perfil de sabor.

## 9. Práctica de cremado y arte latte (60 minutos)

**Objetivo:** Mejorar mediante la practica la técnica de cremado e iniciar con los principios básicos del vertido para el arte latte.

9.1. Principios teóricos del arte latte

9.2. Práctica de cremado y vertido de arte latte

9.3. Correcciones y retroalimentación.

## 10. Limpieza de los equipos (10 minutos)

**Objetivo:** Explicar la forma de limpieza de los equipos, así como los productos para llevar a cabo esta.

10.1. Limpieza de barra

10.2. Limpieza de máquina

10.3. Limpieza de lancetas

10.4. Limpieza del molino.



## SEGUNDO DÍA CURSO

### 1. Características de las máquinas de espresso y programación (60 minutos)

**Objetivo:** Explicar el sistema de funcionamiento de cada máquina y sus diferencias, explicar y demostrar la forma de programar cada una, así como las características específicas con las que cuenta cada equipo.

- 1.1. Funcionamiento interno de los equipos
- 1.2. Programación volumétrica manual de Verona RS y Zoe competition
- 1.3. Programación de Verona RS.

### 2. Programación y calibración de los equipos (90 minutos)

**Objetivo:** Practicar la calibración del molino y su programación, para después programar las máquinas y crear una estandarización en las extracciones.

- 2.1. Calibración y programación del molino
- 2.2. Análisis del perfil de sabor del espresso
- 2.3. Programación de la máquina y consistencia.

### 3. Práctica de cremado y vertido de leche (120 minutos)

**Objetivo:** Perfeccionar la técnica de cremado y vertido de leche, corrigiendo las principales fallas a la hora de cremar y servir la leche, buscando que los asistentes logren tazas con arte latte.

- 3.1. Práctica de cremado y vertido de leche
- 3.2. Reforzamiento de técnica de vertido para arte latte
- 3.3. Corrección y retroalimentación del instructor.

### 4. Creación de recetas y menú de bebidas (80 minutos)

**Objetivo:** Elaborar las recetas del menú de café, de acuerdo a las características del café y los tamaños de los vasos, definir las proporciones que se van a utilizar en cada bebida con el fin de tener estandarización en la elaboración.

- 4.1. Parámetros de extracción del espresso y perfil final



- 4.2. Proporciones de café y leche en las bebidas por tamaño
- 4.3. Proporciones de jarabes para bebidas por tamaño
- 4.4. Práctica de preparación de bebidas del menú.

## 5. Limpieza de los equipos (10 minutos)

**Objetivo:** Explicar la forma de limpieza de los equipos, así como los productos para llevar a cabo esta.

- 5.1. Limpieza de barra
- 5.2. Limpieza de máquina
- 5.3. Limpieza de lancetas
- 5.4. Limpieza del molino.

