

PLANIFICACIÓN DEL CURSO

TEMARIO

- DESEO ESPRESSO COFFEE CENTER
- SCA COFFEE DIPLOMA SYSTEM
- THE WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP
- DATOS GENERALES
- HISTORIA
- GEOGRAFÍA DEL CAFE
- VARIETADES
- ARÁBICA & RUBUSTA
- LA CEREZA DEL CAFÉ
- EL CULTIVO DEL CAFÉ
- LA RECOLECCIÓN
- LOS PROCESOS
- EL DESCAFEINADO
- LOGÍSTICA
- TUESTE
- CATA DE CAFÉS
- MEMORIA OLFATIVA
- MEMORIA GUSTATIVA
- LOS ACIDOS ORGANICOS
- EL BARISTA
- MÁQUINA, MOLINO Y TAMPER
- EL ESPRESSO & EL AGUA Y SU IMPORTANCIA
- LOS TDS
- LATTE ART & FILTROS



Barista

Professional



DÍA UNO

- TEORÍA-----> 9:00h / 13:00h
(DOS DESCANSO DE 10 MINUTOS)
- CATA DE SABORES ----->13:00h / 14:00h
(BASICOS Y MEZCLADOS)
- COMIDA-----> 14:00h /15:30h
(HAY 30 MINUTOS DE REPOSO)
- PRUEBA OLFATIVA-----> 16:00h /17:00h
- PRUEBA ÁCIDOS ORGÁNICOS--> 17:00h / 18:00h

DÍA DOS

- TDS ESPRESSO -----> 9:00h / 14:00h
- TDS FILTRO-----> 13:00h / 14:00h
- COMIDA-----> 14:00h / 16:00h
(HAY 30 MINUTOS DE REPOSO)
- EXAMEN TDS-----> 16:00h /18:00h

DÍA TRES

- LATTE ART-----> 9:00h / 12:30h
- EXAMEN LATTE Y COMANDA-->12:30h /14:00h
(DESCANSO DE 10 MINUTOS)
- COMIDA-----> 14:00h /15:30h
- PRUEBA DE AGUAS----->15:30h /16:00h
- PRUBA DE TYESTE----->16:00h / 17:00h
- EXAMEN ESCRITO----->17:00h / 18:00h
- FOTO DE FAMILIA