



Cafeología.^{MR}

Capacitaciones de Café

www.cafeologia.cafe

Tueste

- Teoría tueste y cata
- Análisis físico: café verde
- Preparación de muestras
- Tueste de diferentes procesos: lavado, honey, natural
- Tuestes erróneos
- Prácticas en tostadores de diferentes capacidades y tecnologías
- Protocolos: SCA y COE
- Análisis sensorial: ejercicios olfativos y gustativos
- Calibración
- Catas
- Evaluación sensorial de las prácticas de tueste
- Identificación de daños y defectos del café
- Curvas de tueste

Cupo máximo 3 personas

Duración: 4 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Capacitación intensiva: 2 días

Si gustas traer alguna muestra de tu café para catar o tostar, es bienvenida.

Cata

- Teoría protocolos de cata: SCA y COE
- Preparación de muestras
- Análisis físico
- Tueste de muestras
- Ejercicios olfativos: La nariz del café
- Ejercicios sensoriales: Gustos básicos
- Calibración
- Catas
- Evaluación sensorial: lavado, honey, natural
- Grados de tueste
- Defectos en el café
- Triangulaciones

Cupo mínimo 3 personas

Duración: 4 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Capacitación intensiva: 2 días



Tueste y Cata

- Teoría tueste y cata
- Análisis físico: café verde
- Preparación de muestras
- Tueste de diferentes procesos: lavado, honey, natural
- Tuestes erróneos
- Prácticas en tostadores de diferentes capacidades y tecnologías
- Protocolos: SCA y COE
- Análisis sensorial: ejercicios olfativos y gustativos
- Calibración
- Catas
- Evaluación sensorial de las prácticas de tueste
- Identificación de daños y defectos del café
- Curvas de tueste

Cupo máximo 3 personas

Duración: 4 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Capacitación intensiva: 2 días

Si gustas traer alguna muestra de tu café para catar o tostar, es bienvenida.



Barismo General

Espresso & Brew

- Teoría de la extracción
- Café tostado: control de calidad de la materia prima
- La importancia de la cata en extracción
- Frescura y reposo del café después de tostado
- Buenas prácticas para el almacenaje del café
- Tipos de extracción: correcta, sub y sobre extracción
- Variables de la extracción: temperatura y calidad del agua, molienda, dosis, tiempo
- Rendimiento
- Extracción y concentración de sólidos
- Manejo correcto de equipos y accesorios
- Prácticas de cata
- Cómo perfilar correctamente
- Puntos a evaluar en la extracción
- Buenas prácticas y rutinas de trabajo
- Limpieza de los equipos y accesorios
- Diferencia de perfiles de sabor en métodos de inmersión y goteo
- Infusión y pre infusión

Arte latte

- Fundamentos de la leche
- Temperatura correcta de la leche
- Emulsión y caracterización de la leche
- Práctica con distintas leches
- La importancia de un correcto espresso para el arte latte
- Técnicas de vertido libre
- Figuras básicas de arte latte
- Bebidas a base de espresso

Cupo máximo 3 personas

Duración: 4 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Capacitación intensiva: 2 días

Brew

- Teoría de la extracción
- Diferencia de los perfiles de sabor en métodos de inmersión y goteo
- Infusión y preinfusión
- Puntos a evaluar en la extracción
- Correcta evaluación en cada atributo
- La importancia de la calidad del agua
- Práctica con diferentes tipos de agua y distintos métodos de extracción

Cupo máximo: 3 personas

Duración: 2 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm



Espresso

- Teoría de la extracción
- Café tostado: control de calidad de la materia prima
- La importancia de la cata en la extracción
- Frescura y reposo del café después del tostado
- Buenas prácticas para el almacenaje del café
- Tipos de extracción: correcta, sub y sobre extracción
- Variables de la extracción: temperatura y calidad del agua, molienda, dosis, tiempo
- Rendimiento
- Extracción y concentración de sólidos
- Manejo correcto de equipos y accesorios
- Prácticas de cata
- Cómo perfilar correctamente el espresso
- Puntos a evaluar en la extracción
- Buenas prácticas y rutinas de trabajo
- Limpieza de la máquina de espresso

Cupo máximo 3 personas

Duración: 2 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Arte Latte

- Fundamentos de la leche
- Temperatura correcta de la leche
- Emulsión y caracterización de la leche
- Práctica con distintas leches
- La importancia de un correcto espresso para el arte latte
- Técnicas de vertido libre
- Figuras básicas de arte latte
- Bebidas a base de espresso

Cupo máximo 3 personas

Duración: 2 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm



Panorámica del café: De la producción a la taza

Impartida por **CAFEÓLOGO**

- Escena general del café en el mundo
- Commodity y Specialty
- Ciclo del café: producción, beneficio, logística, tueste y cata, barismo, consumo
- Puntos críticos y control de calidad del ciclo
- Modelos de negocio en el café
- Valor agregado, emprendimiento y negocios sostenibles

Cupo mínimo: 3 personas

Duración: 2 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Cosecha y post-cosecha

- Procesos, puntos críticos y objetivos de la cosecha y post cosecha
- Tipos de cosecha y su vinculación con los factores que la rodean
- Vías de procesamiento del café: beneficio húmedo
- Beneficio seco y almacenamiento
- Control de calidad durante la cosecha y post cosecha
- Valor agregado y diferenciación
- Evaluación de resultados obtenidos y perspectivas de mercado

Cupo mínimo: 3 personas

Duración: 3 días

Horario: 9:30 am - 1:30 pm

Capacitación teórica: 2 días*



Presupuesto

Los precios son por persona e incluyen hospedaje y desayuno en Casa Cafeólogo, la Casa que sabe y huele a café.

Capacitaciones	Sin accesorios	Accesorios	Mandil	Cuchara
Tueste	\$13,750	\$15,050	✓	✓
Cata	\$13,750	\$15,050	✓	✓
Tueste y Cata	\$13,750	\$15,050	✓	✓
Barismo General	\$15,500	\$16,200	✓	
Brew	\$6,500	\$7,200	✓	
Espresso	\$9,500	\$10,200	✓	
Arte Latte	\$6,900	\$7,600	✓	
Panorámica del Café, de la producción a la taza	\$11,500	\$12,200	✓	
Cosecha y post-cosecha	\$12,500	\$13,200	✓	

Precio en pesos mexicanos por persona
IVA incluido

Las capacitaciones se agendan en coordinación contigo;
para reservar fechas es necesario realizar el pago total previo
al inicio del curso.

Nuestra sede se encuentra en:
**Real de Guadalupe 13, Centro,
San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.**

Ubicación

En caso de desear que la capacitación se realice en sus
instalaciones aplican cambios en los precios.

Más información:

WA (967) 185 8268
Tel. (967) 134 0750
educacion.cafeologia@gmail.com
educacion@cafeologia.cafe

Visita www.casacafeologo.com/recomendaciones
y conoce algunos lugares a visitar.

