

# SCA BREWING INTERMEDIO



## DESCRIPCIÓN

El curso **Brewing Intermediate** amplía los conceptos y destrezas introducidos en el curso **Brewing Básico**. Es el curso idóneo para aquellos que tienen experiencia en cafés filtrados y desean analizar cómo mejorar la calidad del café.

Este curso aborda una amplia variedad de temas, entre los que se incluyen el análisis del proceso de preparación en términos de dispositivo, orden de extracción y humectación; elementos esenciales de la preparación y su influencia en la taza final; método científico de medir y registrar en un gráfico la fuerza y la extracción del café; análisis del café preparado y ajustes que deben contemplarse para servir una taza deliciosa y bien equilibrada, e importancia de la limpieza y el mantenimiento.

## REQUISITOS

- ✓ **Recomendado:** haber completado con éxito el curso **Brewing Foundation** y/o contar entre 3 y 6 meses de experiencia laboral preparando bebidas con una cafetera automática o manual de goteo con filtro u otro dispositivo habitual en la cultura que corresponda. También se recomienda haber completado los cursos **Introduction to Coffee** y **Sensory Skills Foundation**.
- ✓ **Para:** profesionales del sector y **Home Baristas** que tienen experiencia en preparación y desean analizar cómo mejorar la calidad del café.

## PROGRAMA

- **Duración:** 16 horas - 2 días (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 1 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial, en el aula de La Escuela de Baristas  
\*Si se desea horario especial contactar a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto: cursos@laescueladebaristas.com)
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** Sí
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 1,010€ (IVA incluido). \*Cuota del alumno incluida. Menú de la comida incluido. Si finalmente no puede acudir al curso, el estudiante no tendrá que abonar dicho importe de nuevo, se guardará para cuando lo retome.
- **Precio Combo (Básico + Intermedio):** 1,250 € (IVA incluido). \*Cuotas del alumno incluida. Menú de las comidas incluido. Si finalmente no puede acudir al curso, el estudiante no tendrá que abonar dichos importes de nuevo, se guardarán para cuando lo retome.

*El Combo se puede combinar Barista y Brewing.*

# CONTENIDO DEL CURSO

## 1. PRESENTACIÓN

## 2. CONOCIMIENTOS SOBRE EL CAFÉ

Historia  
Grado de tueste  
Frescura

## 3. MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPAMIENTO

Tipos de cuchillas de molinos

## 4. DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN

Almacenamiento del café y variables de su frescura

## 5. HABILIDADES SENSORIALES

7 elementos esenciales de la elaboración

Proporción agua/café

- Principios básicos
- Proporciones adecuadas según los aparatos o las culturas
- Efecto de los solubles (fuerza)

Ajuste de molino

- Principios básicos
- Efecto de la molienda en el rendimiento de solubles (extracción)
- Efecto del ajuste del molino en el caudal

Tiempo de infusión

Temperatura del agua

- Principios básicos
- Preparación en frío

Turbulencia en la elaboración

Calidad del agua

Métodos de filtrado

## 6. PROCESO DE PREPARACIÓN

Uso de dispositivos de preparación - cafeteras por gravedad

- Dosis adecuada de café molido
- Tiempo de suministro del agua

Procesos de preparación

- Principios básicos
- Orden de extracción de sólidos
- Importancia de completar el ciclo de preparación

Humectación (blooming/pre-infusión)

- Causa por la que el café "florece"
- Cantidades para la humectación
- Extracción uniforme
- Demostración de humectación

## 7. ANÁLISIS DE ELABORACIÓN

Descripción del café elaborado

Café equilibrado

Rendimiento de solubles (extracción)

- Rendimiento de solubles óptimo
- Rendimiento de solubles máximo

Concentración óptima

Brewing control chart

- Uso del gráfico para la preparación
- Medición de preparaciones
- Cálculo del rendimiento de solubles

## 8. MANTENIMIENTO

Limpieza



**FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ**

[www.laescueladebaristas.com](http://www.laescueladebaristas.com)  

Pol. Ind. Landaben c/C Nave 12, 31012, Pamplona

662 433 064  - [info@laescueladebaristas.com](mailto:info@laescueladebaristas.com)