



# INTENSIVO CAFÉ 12 DÍAS

## DESCRIPCIÓN

El curso **Intensivo café 12 días** trata de inculcar la cultura del buen café a los y las profesionales de la hostelería para ofrecer a su clientela una experiencia cafetera completa.

El curso está orientado a conocer los aspectos esenciales para preparar un buen café: desde las características del grano de café o el tueste, hasta los elementos que influyen en su extracción. También aprenderemos a realizar una variedad de recetas de café, así como a gestionar el espacio de trabajo, la seguridad e higiene.

## REQUISITOS

- ✓ **Para:** propietarios de locales, encargados de 1 o más cafeterías y a todas las personas que quieran aprender todos los secretos del café.
- ✓ **Requisitos previos:** ninguno.

## PROGRAMA

- **Duración:** total de 12 días.
  - Pamplona:** 1 sesión semanal de 4 horas (las clases pueden impartirse por la mañana o por la tarde).
  - Madrid:** 2 semanas (3 sesiones semanales de 8 horas según disponibilidad del aula)
  - Barcelona:** 2 semanas (3 sesiones semanales de 8 horas según disponibilidad del aula)
  - Sevilla:** 2 semanas (3 sesiones semanales de 8 horas según disponibilidad del aula)
- \*Para fijar la fecha del curso enviar un email a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto:cursos@laescueladebaristas.com)
- **Grupo máximo:** 2 personas
- **Precio:** 3.000€ (IVA incluido). \*Consultar el método de pago con Amilka Lee, barista y formador de La Escuela.



# CONTENIDO DEL CURSO

## 1. INTRODUCCIÓN

Calidad  
La experiencia del consumo del café

## 2. BREVE HISTORIA DEL CAFÉ

Expansión del consumo y el cultivo por el mundo

## 3. EL CAFÉ

- EL GRANO DE CAFÉ
- LAS ESPECIES  
Coffea arabica  
Coffea canephora
- LAS VARIETADES  
Variedades y varietales
- EL ORIGEN
- EL CAFÉ DE SOMBRA
- FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD DEL GRANO DE CAFÉ  
La altura  
La cosecha  
El proceso  
El secado  
Sistema de clasificación del café verde según defectos  
Clasificación del café según país, criba y calidad
- BLEND
- SINGLE ORIGIN
- CAFÉ DESCAFEINADO
- CAFÉ SOLUBLE

## 4. EL TÉ

Té blanco  
Té amarillo  
Té verde  
Té oolong  
Té negro  
Té rojo

## 5. EL AGUA

Influencia del agua en la calidad del café  
Influencia del agua en la vida de la maquinaria  
Valores ideales del agua para preparar café  
Cata de aguas  
Medición de los valores del agua  
Tipos de sistemas de tratamiento de agua

## 6. EL TUESTE

- PROCESO DE TOSTADO DE CAFÉ
- DIFERENTES EQUIPAMIENTOS PARA TOSTAR CAFÉ
- VALORES QUE INFLUYEN EN EL TUESTE  
Temperatura de carga  
Potencia de llama  
Flujo de aire  
Rpm  
Temperatura de descenso  
1er crack  
Tiempo de desarrollo después del crack  
Tiempo total de tueste



**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)

- FASES DEL PROCESO DE TUESTE  
El café verde es una bomba de reacciones químicas  
Cambios físicos de verde a tostado  
Cambios químicos durante el tueste  
Precusores del aroma del café verde  
Cambios en los precusores después del tueste
- DESGASIFICACIÓN, FRESCURA Y CONSERVACIÓN DEL CAFÉ TOSTADO

## 7. EQUIPOS Y MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE CAFÉ

- MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE CAFÉ  
Infusión a presión  
Filtrado por vacío  
Filtrado por goteo  
Filtrado por inmersión  
Filtrado por gravedad  
Filtrado por ebullición
- EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE CAFÉ  
Máquina de espresso
  - Tipos de maquinas de espresso
  - Componentes de la máquina de espresso
  - Limpieza y uso seguro de la máquina de espresso
 Vacío: tipos y uso  
 Goteo: tipos y uso  
 Inmersión: tipos y uso  
 Gravedad: tipos y uso  
 Ebullición: tipos y uso

- LOS 7 ELEMENTOS DE LA PREPARACIÓN DE CAFÉ  
Relación agua y café  
Punto de molienda  
Tiempo de infusión  
Temperatura del agua  
Turbulencia  
Calidad del agua  
Método de filtrado
- EL MOLINO DE CAFÉ  
Tipos de molinos  
Tipos de muelas, caudal y retención  
Limpieza y uso seguro del molino  
Calibración del molino
- TIPOS DE FILTROS  
Tela  
Metal  
Papel
- EXTRACCIÓN
- FUERZA
- REFRACTOMETRO

## 8. ¿QUÉ ES UN ESPRESSO?

- La crema del espresso
- El líquido del espresso
- Estados del espresso
- Secuencia de erogación del espresso

## 9. PERCEPCIÓN SENSORIAL

- LA PERCEPCIÓN SENSORIAL  
Olfato ortonasal  
Olfato retronasal



**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)

## 10. LOS SABORES BÁSICOS

## 11. RUEDA DE AROMAS

## 12. AROMAS DEL CAFÉ Y SUS TIPOS

## 13. DESCRIPTORES

Aroma  
Gusto  
Acidez  
Dulzor  
Amargor  
Cuerpo  
Post gusto

## 14. LA CATA DE CAFÉ

Brasileña  
Comparativa  
Triangular  
A ciegas

## 15. LA LECHE

Componentes de la leche  
Tratamientos de la leche  
Frescura de la leche  
Deterioro de la leche  
Sustitutos de la leche  
La jarra y su control

## 16. TÉCNICA DE EMUSIÓN DE LECHE

## 17. ESTABILIDAD Y CALIDAD DE LA ESPUMA

## 18. LATTE ART

Corazón  
Espiga  
Tulipa


## 19. EL MENÚ DE CAFÉ

- DE ESPRESSO  
Ristretto  
Espresso  
Lungo  
Doppio  
Americano  
Long-black
- COLD BREW
- CON BASE DE LECHE  
Espresso macchiato  
Cortado  
Café au lait/Café creme/Café con leche  
Flat white  
Cappuccino  
Latte  
Latte macchiato  
Mocha  
Swiss mocha
- RECETAS DE INVIERNO  
Pumpkin spiced latte  
Ginger bread latte  
Salted caramel latte
- SUPERFOODS  
Matcha latte  
Beetroot latte  
Chai latte  
Turmeric latte  
¡Hazlo dirty!
- FRAPPÉS  
Caramelo  
Chocolate  
Galleta



**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)

- CAFÉS FRÍOS

- Shakerato
- Affogato
- Iced coffee
- Iced latte
- Iced Cappuccino
- Espresso tonic

- CON ALCOHOL

- Carajillo by Amilka Lee
- Café brûlé
- Espresso martini
- Negroni
- Irish coffee
- White russian

- DESCRIPCIÓN DEL MENÚ

## 20. GESTIÓN DEL ESPACIO, FLUJO DE TRABAJO Y SERVICIO

- SCA
- FÓRUM DEL CAFÉ
- COMPETICIONES BARISTAS
- DISPOSICIÓN EFICIENTE DEL MATERIAL DE TRABAJO
- LA RUTINA BARISTA
- ESPACIO LIMPIO Y ORGANIZADO
- PROCESO DEL ESPRESSO
  - Dosificación
  - Distribución y prensado

- TRABAJO EN PAREJAS

- LA COMANDA

- PROTOCOLO

- LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

- INTERACCIÓN CON EL CLIENTE

- RECUPERACIÓN DEL SERVICIO Y MANEJO DE QUEJAS

## 21. GESTIÓN

- Costes
- Beneficio
- Margen

## 22. SEGURIDAD E HIGIENE

- Riesgos para la seguridad alimenticia
- Envenenamiento alimenticio
- Buenas prácticas en seguridad alimenticia
- Limpieza de la comida y áreas de preparación
- Higiene personal
- Contaminación cruzada
- Alergias e intolerancias

## 23. ROTACIÓN DE STOCK Y HACCP

- Análisis de riesgos y puntos de control



**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)