



One Cup
COFFEE ROASTERS
- EST. 2020 -

HÉCTOR HERNÁNDEZ



BARISTA
PROFESIONAL SCA



HÉCTOR HERNÁNDEZ



BARISTA PROFESIONAL SCA

PLANIFICACIÓN DEL CURSO

TEMARIO:

HB Coffee Academy

SCA Coffee Diploma System

The World Barista Championship

Datos generales

Historia

Geografía del café

Variedades

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 ácidos orgánicos

El barista

Máquina, molino y tamper

El espresso y el agua, su

importancia

Los TDS

Latte art y filtros



PROGRAMA

DÍA 1

De 9 a 13h: Teoría (2 pausas de 10 min)

De 13 a 14h: Cata de sabores básicos y mezclados

De 14:00h a 15:30h: Comida

De 16:00h a 17:00h: Prueba olfativa

De 17:00h a 18:00h: Prueba ácidos orgánicos

DÍA 2

De 9:00h a 14:00h: TDS Espresso

De 13:00h a 14:00h: TDS Filtro

De 14:00h a 16:00h: Comida

De 16:00h a 18:00h: Examen TDS

DÍA 3

De 9:00h a 12:30h: Latte art

De 12:30 a 14:00h: Examen latte art y comanda

Pausa de 10 minutos

De 14:00h a 15:30h: Comida

De 15:30 a 16:00h: Prueba de aguas

De 16:00h a 17:00h: Prueba de tueste

De 17:00h a 18:00h: Examen escrito

18:00h: Foto de familia



*Se entregan diplomas HB Coffee Academy. Los diplomas oficiales de SCA estarán en 15 – 20 días en el portal del alumno para su descarga.