



One Cup
COFFEE ROASTERS
- EST. 2020 -

HÉCTOR HERNÁNDEZ



INTERMEDIATE
LEVEL SCA



HÉCTOR HERNÁNDEZ



INTERMEDIATE LEVEL 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

Logística

Tueste

Cata de cafés

El barista

Máquina, molino y tamper

El espresso y el agua, su

importancia

Latte art



PROGRAMA

DÍA 1

De 09:00h a 13:00h: Teoría
Con dos pausas de 10 minutos

De 13:00h a 14:00h: Cata de sabores

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

De 16:00h a 17:00h: Cata de orígenes

De 17:00h a 18:00h: Punto de molienda

DÍA 2

De 9:00h a 9:30h: Teoría

De 09:30h a 13:00h: Latte art

Los alumnos que no se examinan
terminan aquí la formación.

De 13:00h a 14:00h: Examen Latte art

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

De 16:00h a 16:30h: Examen extracciones

De 16:30 a 17:30h: Examen **online**



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