

CURSO BARISTA I



Teórico & Práctico
Presencial
3h



Escuela de café



Teoría

Origen del café

- Gamas y clasificación.
- Análisis visual de granos verdes y tostados.
- Procesos: cultivo, beneficio, tueste y extracción.

Práctica

Molino

- Granulometría.
- Dosificación.
- Prensado.

Cafetera

- Limpieza y mantenimiento.
- Temperaturas.
- Presiones.

Espresso

- Perfiles de espresso.
- Diferentes tiempos de extracción.
- Vajilla.
- Tipos de bebidas: espresso, ristretto, cappuccino...
- Emulsión y texturización.
- Iniciación a Latte Art: corazón.

Origen del café

1. Gamas y clasificación.
2. Análisis visual de granos verdes y tostados.
3. Procesos: cultivo, beneficio, tueste y extracción.

Origen del café

1. Gamas y clasificación.

PRODUCCIÓN MUNDIAL

131 Mill. sacos

Brasil	55
Vietnam	25,5
Indonesia	11,5
Colombia	14,5
Etiopía	6,6
Perú	4,2
India	5,3
Honduras	5,9
Uganda	3,8

ESPAÑA 3%

EUROPA 40,5%



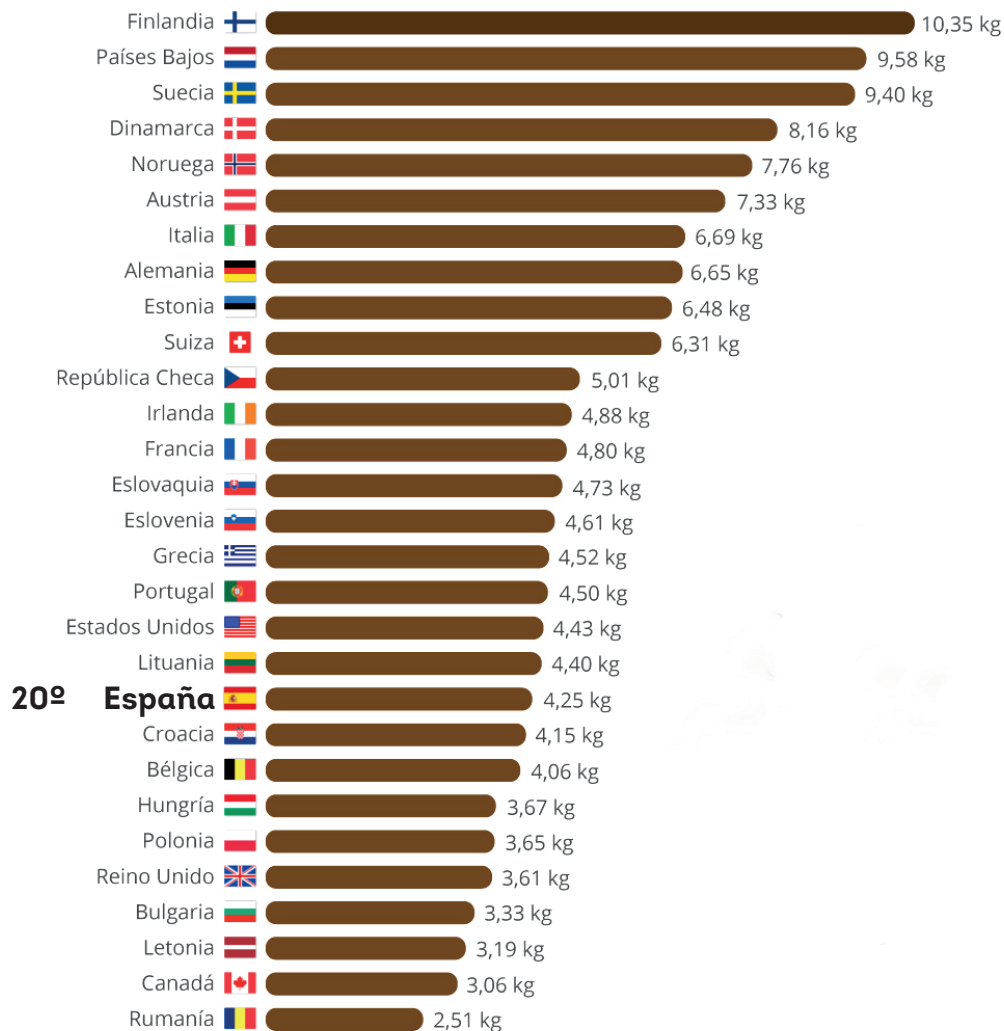
Origen del café

1. Gamas y clasificación.

HÁBITOS DE CONSUMO

Países en los que se bebe más café

Consumo de café por persona en Europa y América del Norte en 2017

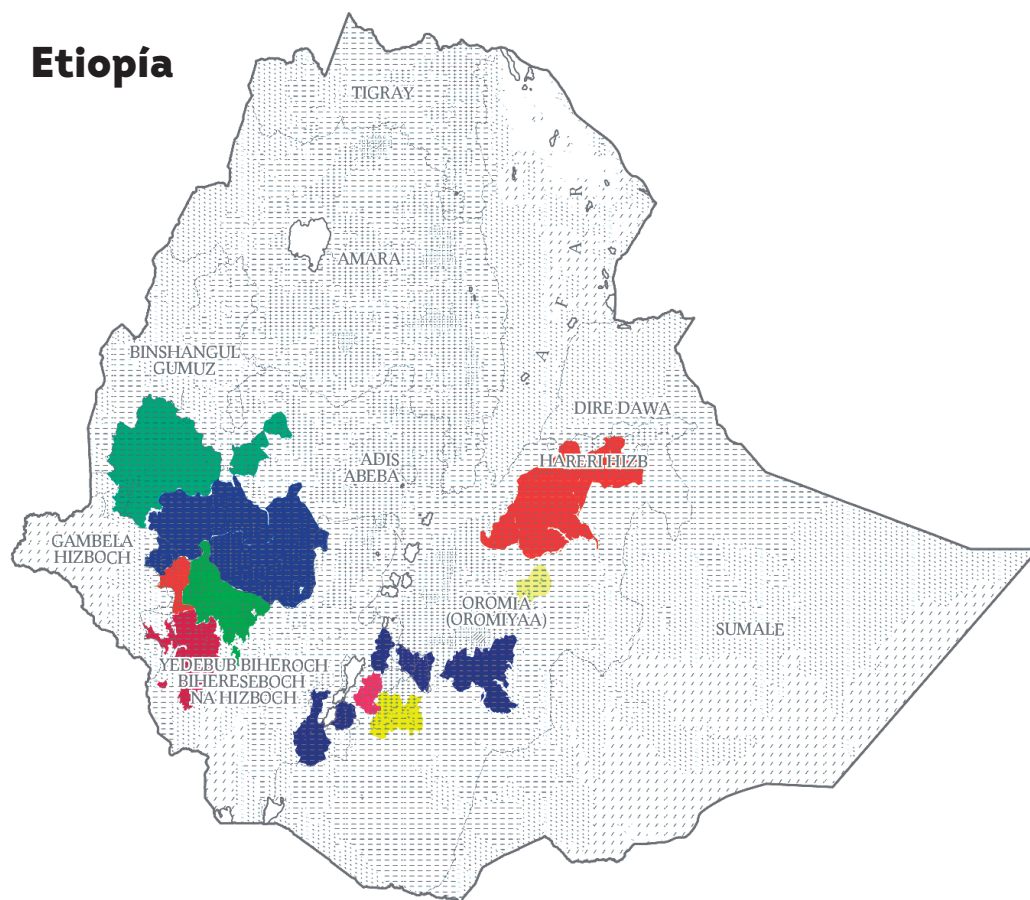


Fuente: Statista Consumer Market Outlook 2016

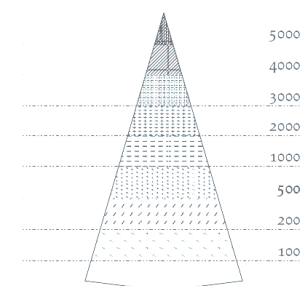
Origen del café

1. Gamas y clasificación.

Etiopía



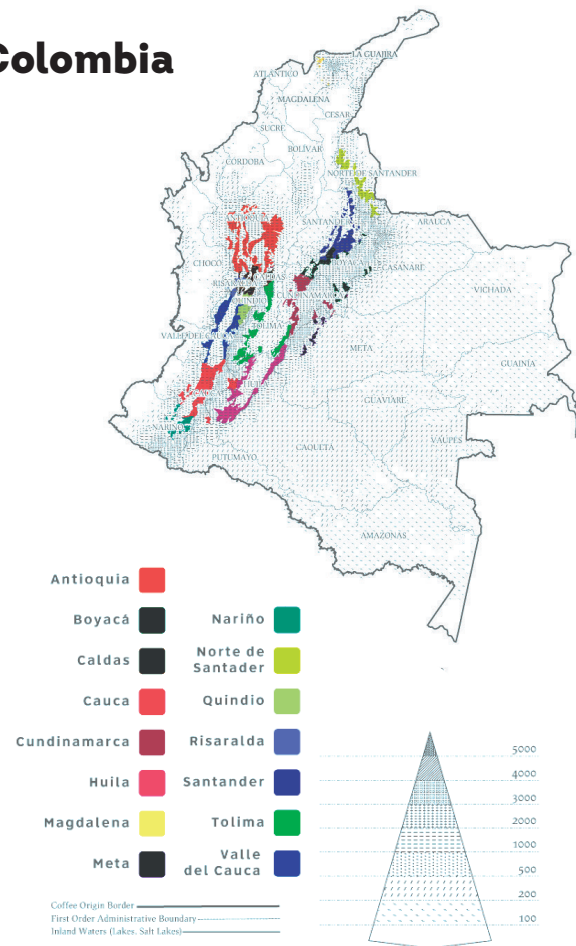
Coffee Origin Border —————
 First Order Administrative Boundary - - - - -
 Inland Waters (Lakes, Salt Lakes) ————



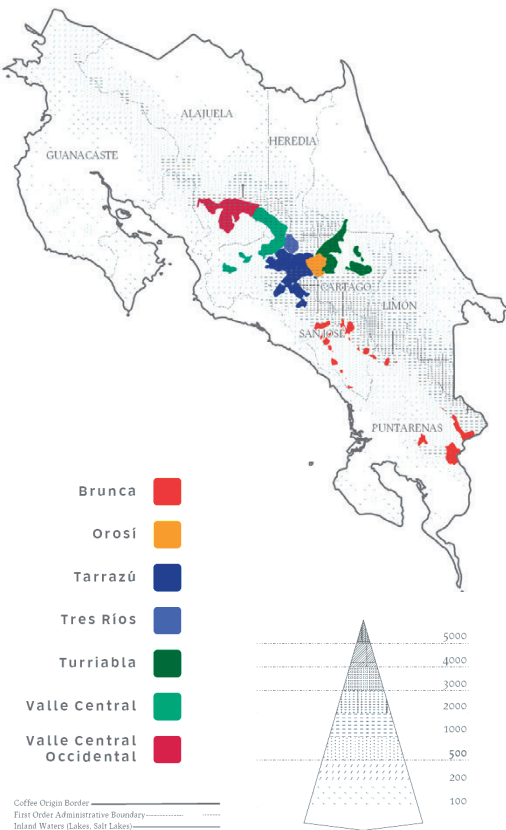
Origen del café

1. Gamas y clasificación.

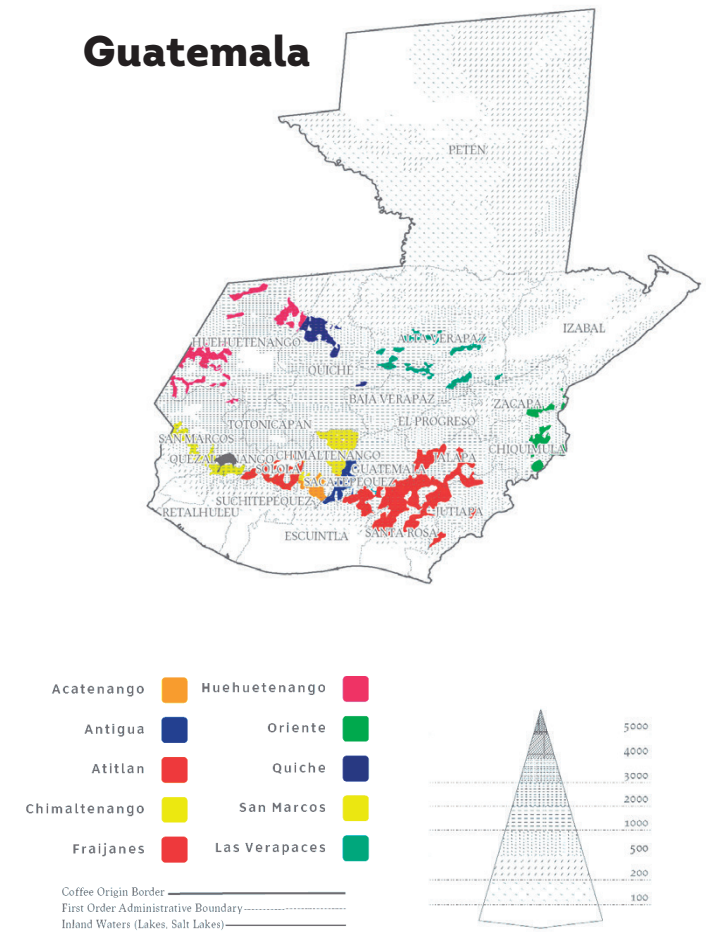
Colombia



Costa Rica



Guatemala



Origen del café

2. Análisis visual de granos
verdes y tostados.

Café arábica

Planta
Rubiaceae



Origen del café

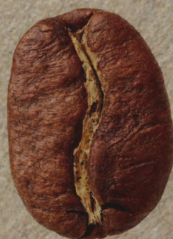
2. Análisis visual de granos
verdes y tostados.



Origen del café

2. Análisis visual de granos verdes y tostados.

Arábica



ÁREA DE CULTIVO: 600-2000 metros.

RESISTENCIA

DE CAFETO: Cultivo delicado.

TEMPERATURA: 17 - 22 °C.

COLOR: Verde azul oliva.

FORMA: Alargado.

CANTIDAD CAFEÍNA: 0,8% - 1,5%.

ACIDEZ: Desde leve hasta muy alta.

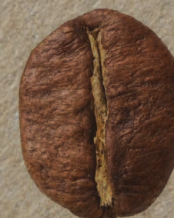
AMARGOR: Sin amargor o leve.

CUERPO: Ligerio.

AROMAS: Frutas, cítricos, flores...

PRECIO: Medio-Alto.

Robusta



ÁREA DE CULTIVO: 0 - 600 metros.

RESISTENCIA

DE CAFETO: Cultivo resistente.

TEMPERATURA: 22 - 25 °C.

COLOR: Amarillo, marrón...

FORMA: Redondo.

CANTIDAD CAFEÍNA: 2% - 3,5%.

ACIDEZ: Sin acidez.

AMARGOR: Fuerte amargor.

CUERPO: Denso.

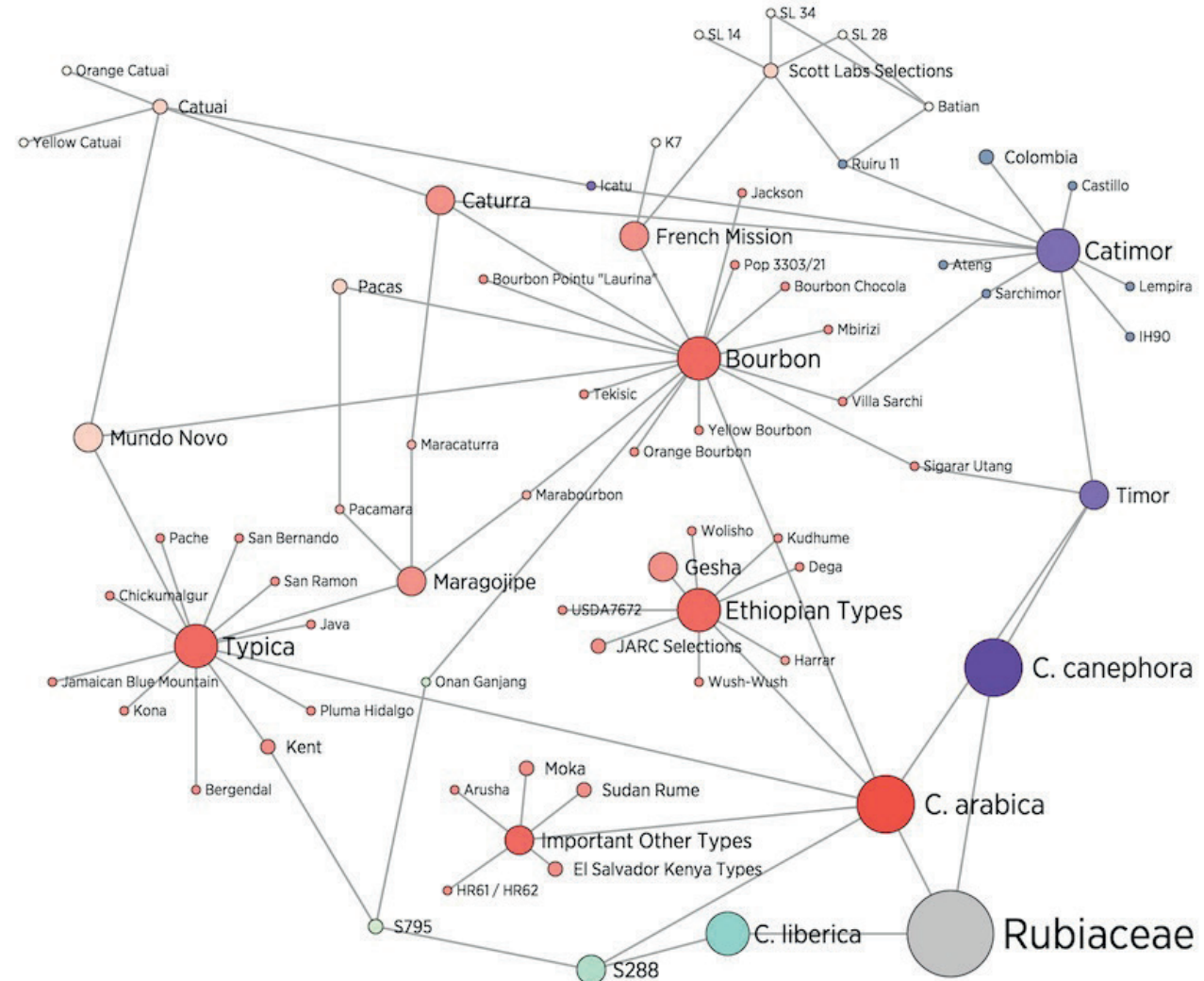
AROMAS: Maderas, tierras, tabaco...

PRECIO: Medio-Bajo.

Origen del café

3. Procesos: **cultivo**, beneficio, tueste y extracción.

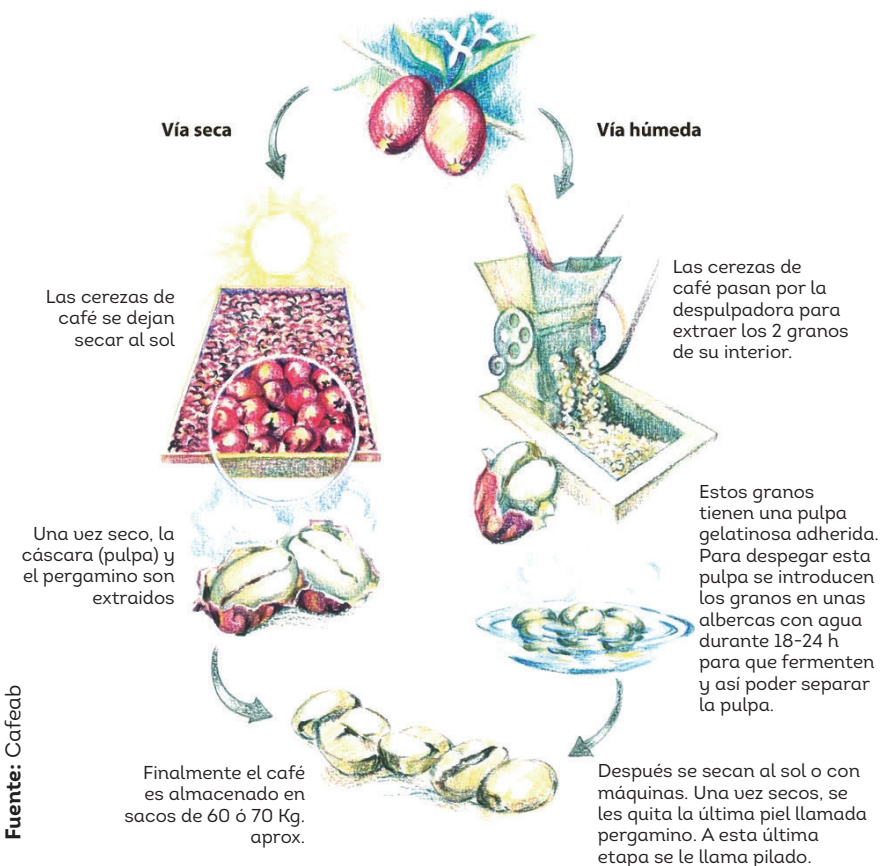
Árbol del café



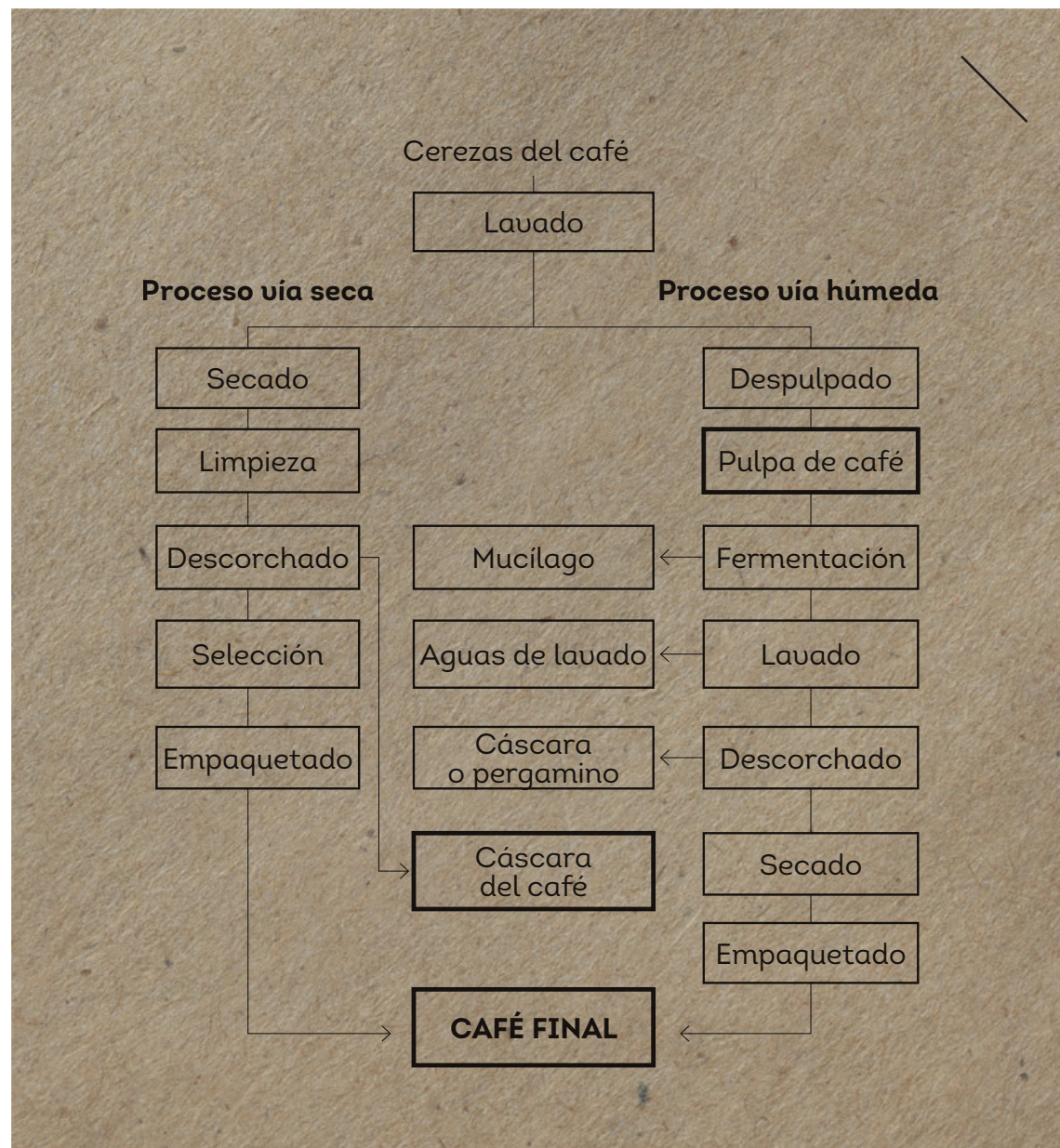
Fuente: Coffee Stock Exchange

Origen del café

3. Procesos: cultivo, beneficio, tueste y extracción.



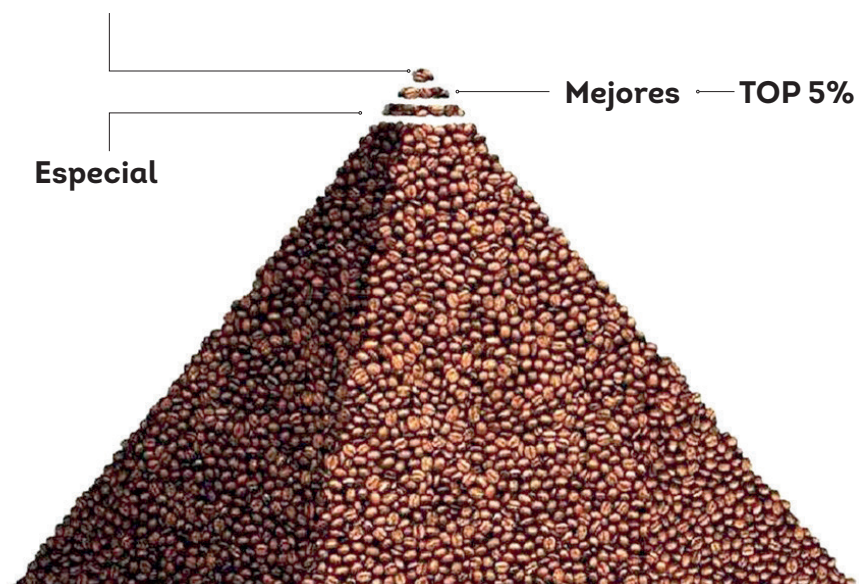
Fuente: Cafeab



Origen del café

3. Procesos: cultivo, **beneficio**, tueste y extracción.

Taza de la excelencia



Clasificación SCAA según catación

Puntaje sensorial	Calificación	Tipo
95-100	Ejemplar (super premium especial)	Taza de la excelencia
90-94	Extraordinario (especial premium)	
85-89	Excelente (especial)	Especial
80-84	Muy bueno (premium)	
75-79	Bueno (calidad usualmente buena)	Premium
70-74	Promedio (calidad promedio)	
60-69	Grado intercambio	Comercial
50-59	Comercial	Local
40-49	Grado bajo	Trilla o pasilla
<40	Inferior	

Origen del café

3. Procesos: cultivo, beneficio, **tueste** y extracción.



SECADO

- Pérdida de humedad, del 13% al 1%.

EXPANSIÓN

- Se forman gases, aumenta la presión en las celdillas (20-25 atm).
- La piel se desprende. Aumenta de tamaño.

REACCIONES QUÍMICAS

- Se produce la Reacción de Maillard
- Se desarrollan el aroma y el sabor.
- Aumentan las grasas.

NIVELES DE TUESTE



Origen del café

3. Procesos: cultivo, beneficio, **tueste** y extracción.



TUESTE NATURAL

TUESTE LIGERO

205°C Tª

9-15 MIN

- Conserva propiedades como la acidez, sin enmascarar posibles defectos.
- Es fácil de detectar las características de la materia prima.
- Taza espresso natural = CREMA



TUESTE TORREFACTO

TUESTE FUERTE

210°C Tª

25-30 MIN / 15% AZÚCAR

- Tostado con azúcar.
- Amargo.
- Enmascaramiento de virtudes y defectos del grano.
- Taza espresso mezcla = ESPUMA

Origen del café

3. Procesos: cultivo,
beneficio, tueste y
extracción.

Espresso



Aeropress



**Prensa
francesa**



Clever



Origen del café

3. Procesos: cultivo,
beneficio, tueste y
extracción.

Italiana



Sifón



Kalita



Hario
V60



Chemex



Cold Brew



CURSO BARISTA I

Formadores

Alejandro Rodríguez: Q grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café

