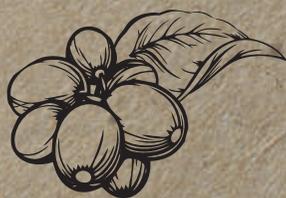


# CURSO BARISTA I



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%**



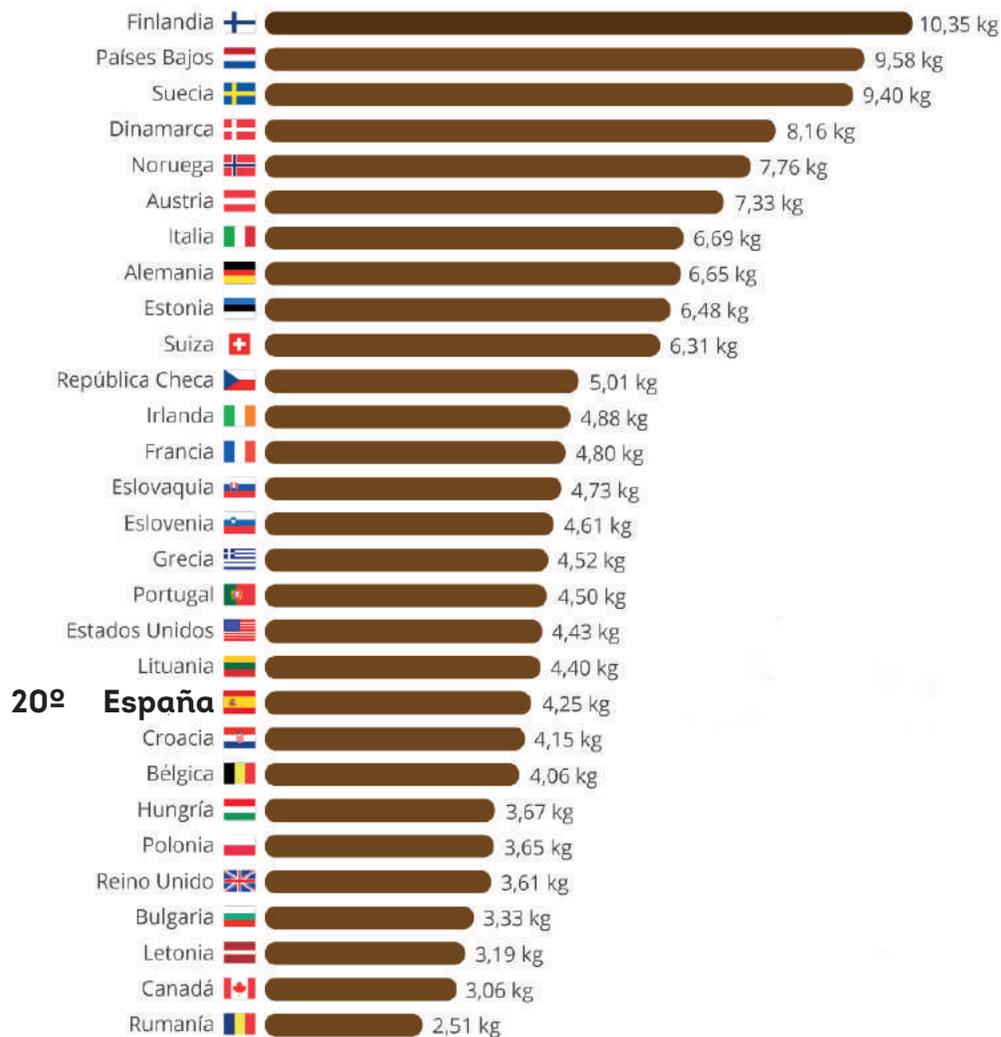
# Origen del café

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

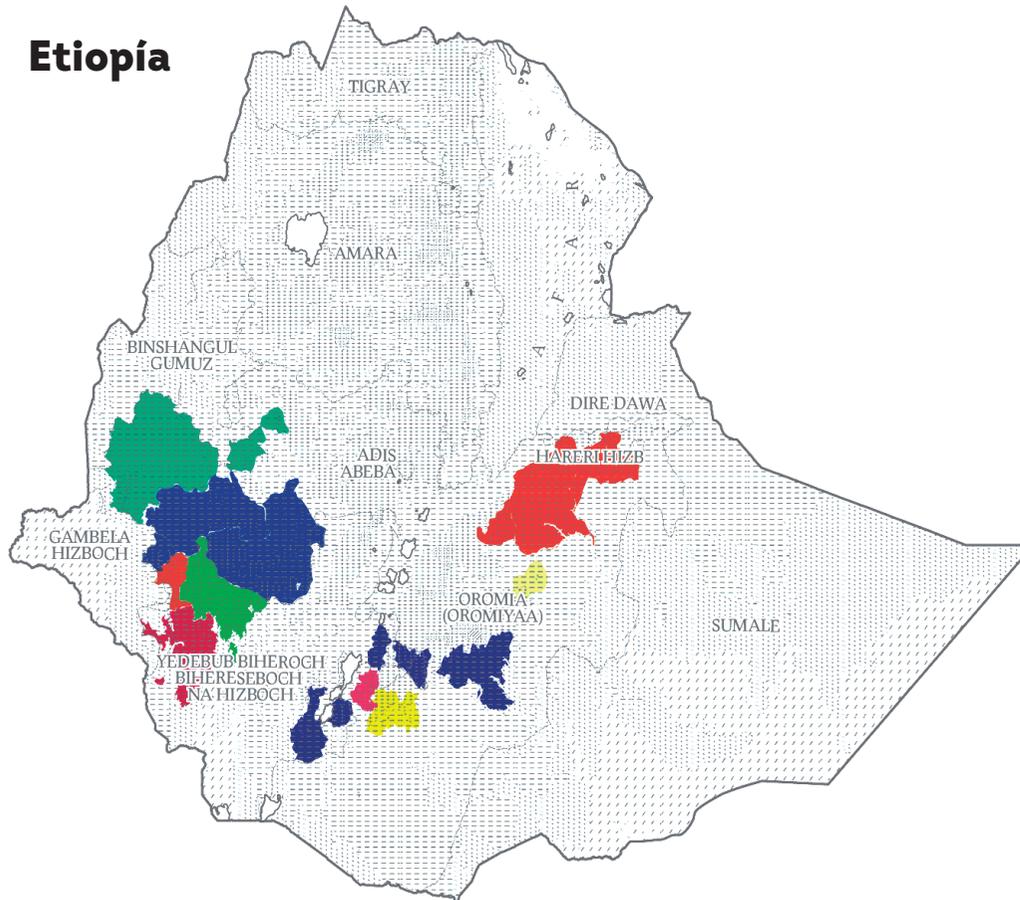


Fuente: Statista Consumer Market Outlook 2016

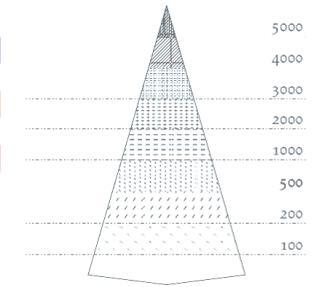
# Origen del café

## 1. Gamas y clasificación.

### Etiopía



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

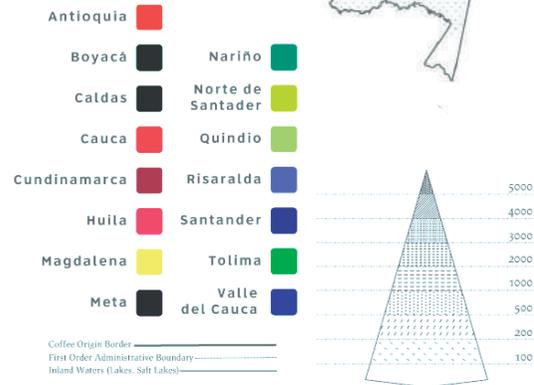
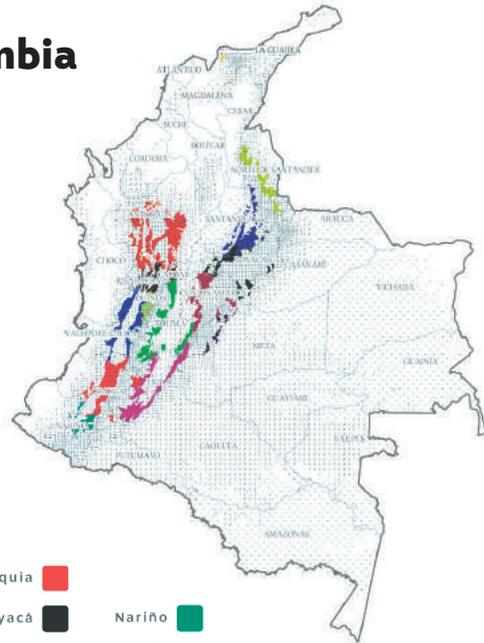


Fuente: Café imports

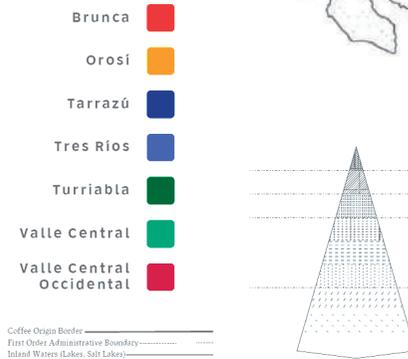
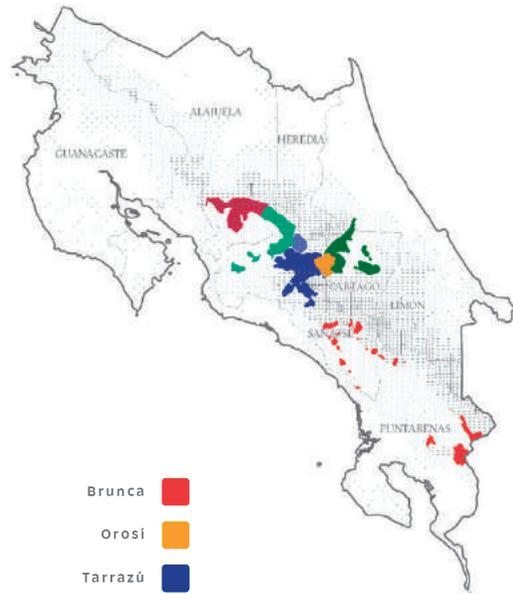
# Origen del café

## 1. Gammas y clasificación.

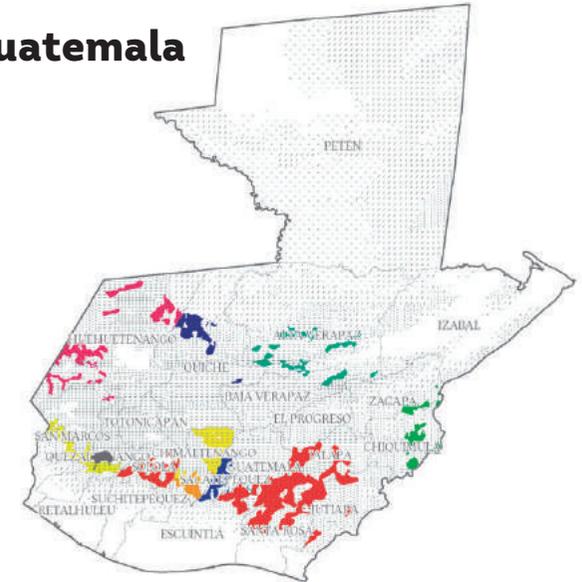
### Colombia



### Costa Rica



### Guatemala



Fuente: Café imports

# 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:** Ligero.

**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.

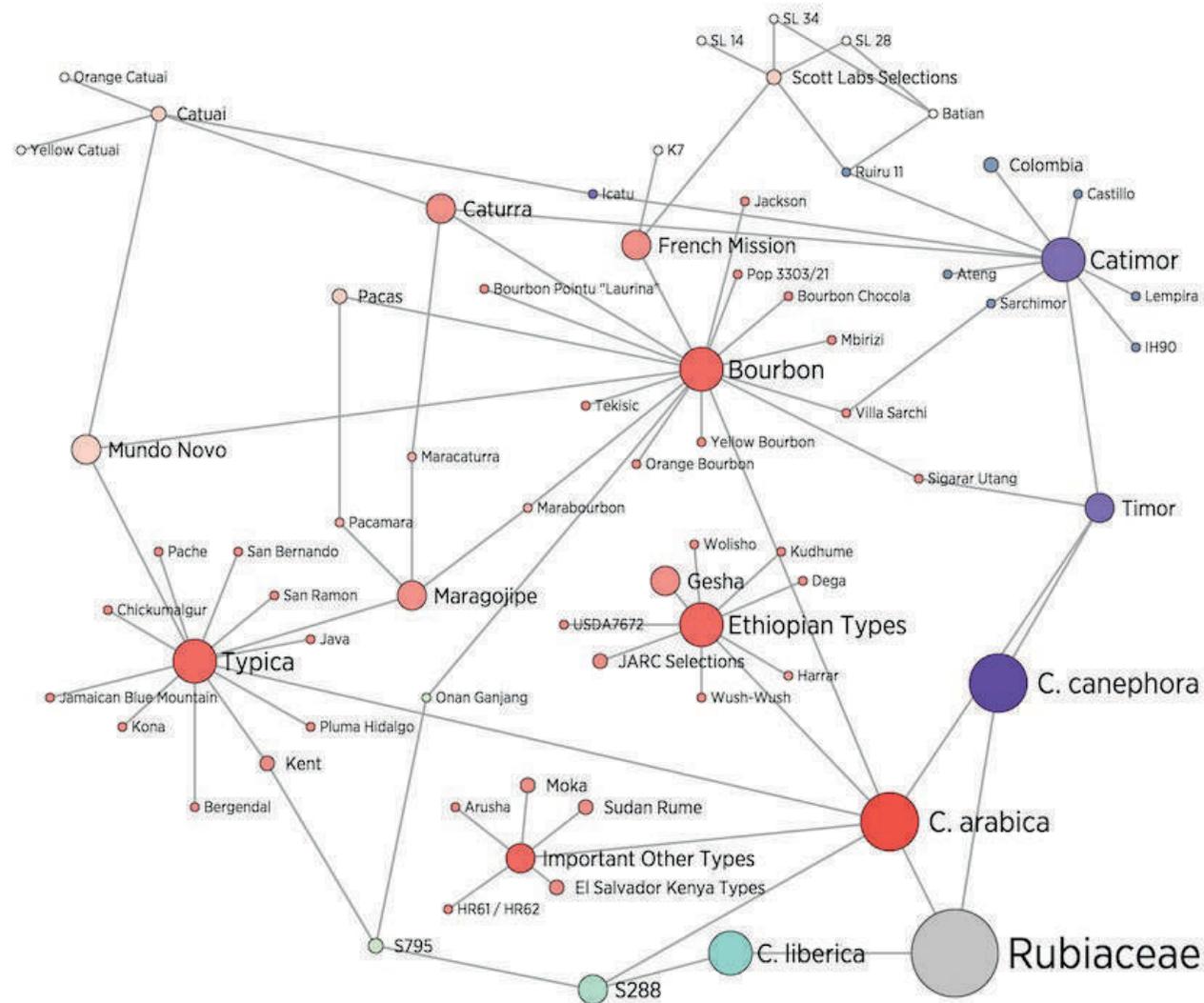
**AROMAS:** Maderas, tierras, tabaco...

**PRECIO:** Medio-Bajo.

# Origen del café

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

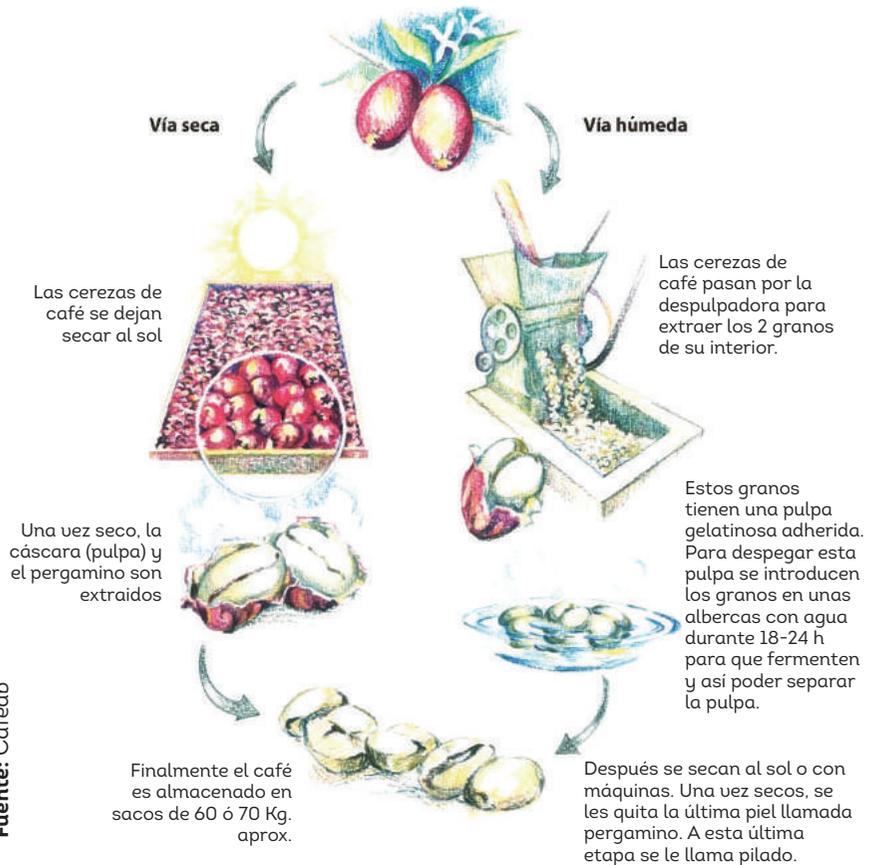
## Árbol del café



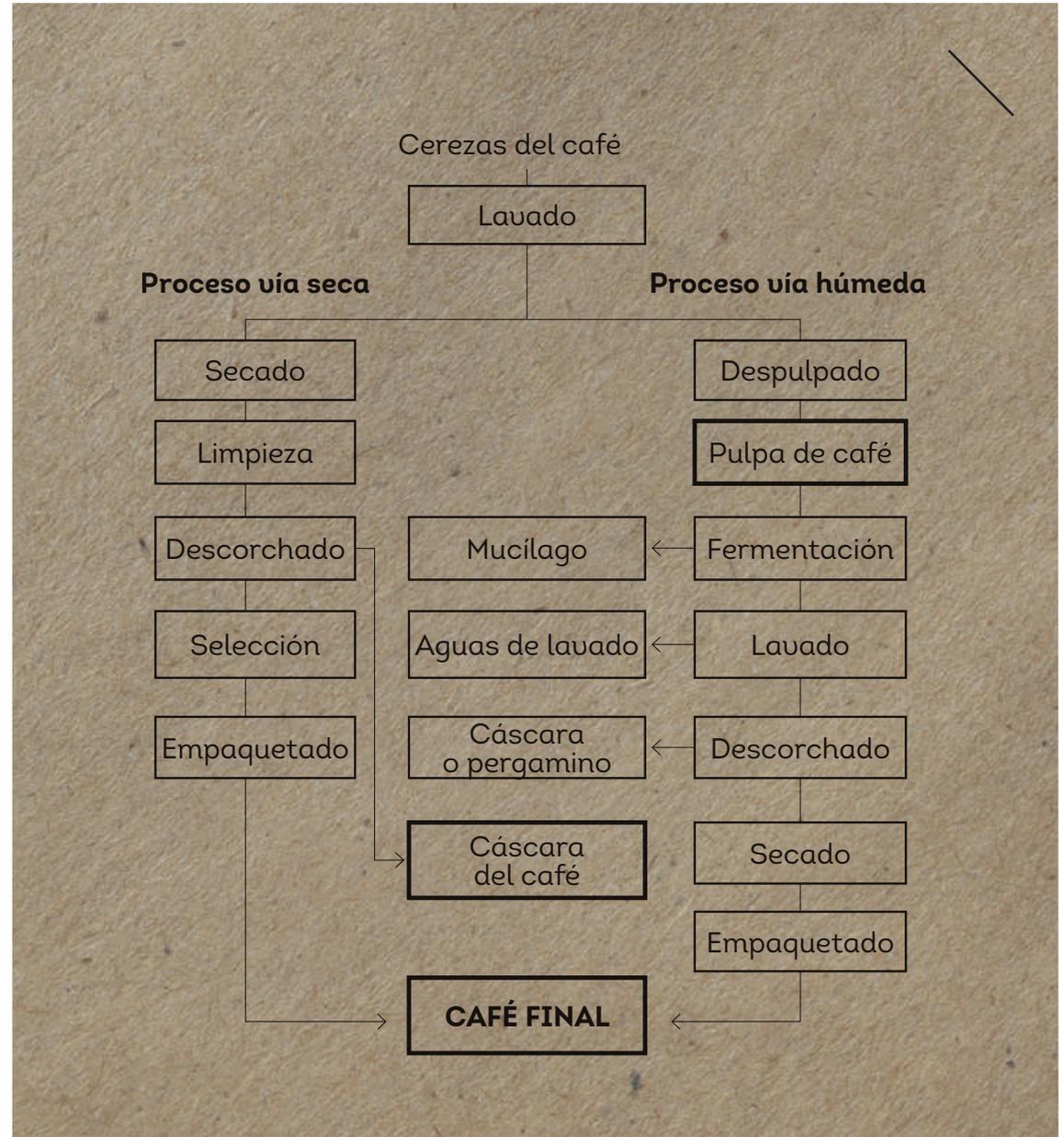
Fuente: Coffee Stock Exchange

# Origen del café

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



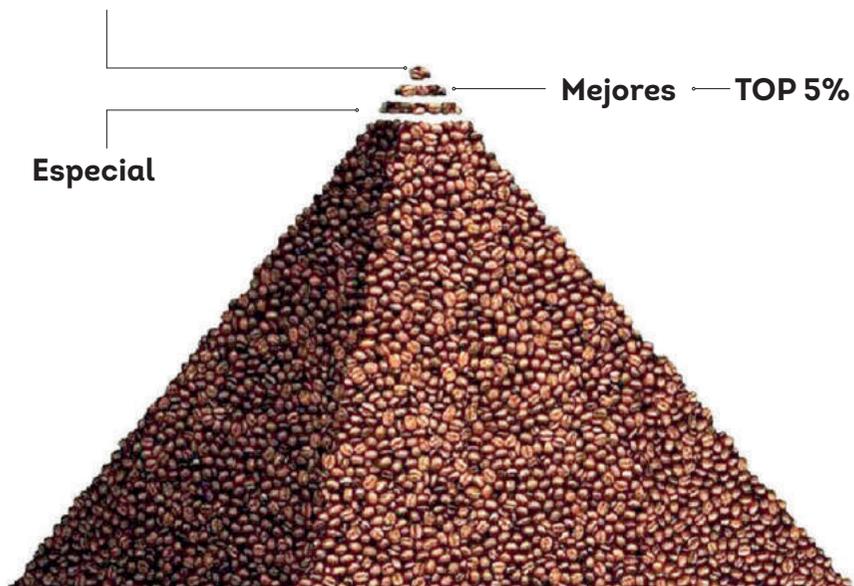
Fuente: Cafecab



# Origen del café

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

## Taza de la excelencia



**TODOS LOS GRANOS DE CAFÉ EN EL MUNDO**

### Clasificación SCAA según catación

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



Rubio      Medio      Marrón      Francés (semi negro)

Canela      Ropa de monje      Marrón oscuro      Italiano (negro)

# Origen del café

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



## TUESTE NATURAL

TUESTE LIGERO

205°C Tª

9-15 MIN

- Conserua 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**



**Cleaver**



# 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*

