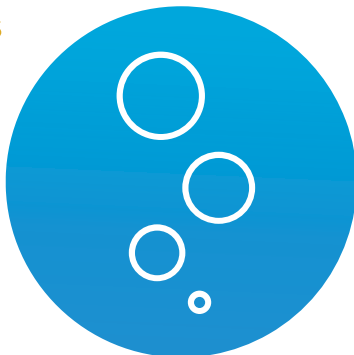


• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

**CUPOS
LIMITADOS**

**UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS**



BREWING

SCA • INTERMEDIATE

29 JUNIO AL 01 DE JULIO

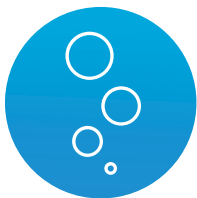
**6 PLAZAS
ABIERTAS**



• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •



BREWING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



Este curso se enfoca en la extracción del café especialmente con los métodos de goteo e infusión. **Se exploran las variables de extracción que afectan la taza final no solo a nivel de análisis sensorial sino por medio de medición con instrumentos como refractómetro y análisis de partículas.**

También se analiza el papel clave del agua a la hora de extraer el café y cómo podemos cambiar el perfil sensorial por medio de un tipo u otro de agua, **se analizan los componentes principales de los minerales del agua, dureza y residuo fijo y la importancia en la extracción que tienen.**

El estudiante además de aprender a utilizar diferentes métodos de preparación sabrá entender como enfrentarse a un determinado método por medio del análisis sensorial y el manejo de variables.





ONELLILAB.COM

BREW UP!

YOUR
COFFEE
GAME



BREWING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

LUNES

29 DE JUNIO

DÍA 1

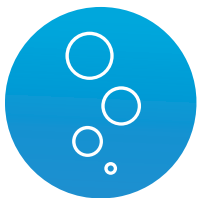
MAÑANA

- Teoría: Historia y variables de extracción.
- Tecnología de molinos y como afecta la extracción.
- Materiales para filtrar.

TARDE

- Técnica de extracción y mediciones de fuerza y extracción.
- Practica: Fases de extracción





BREWING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

MARTES

30 JUNIO

DÍA 2

MAÑANA

- Temperatura y como afecta la extracción.
- Turbulencia y como afecta la extracción.
- Practica: Extracción en V60.

TARDE

- Practica de extracción en V60.
- Sesión de Cata: Ratio, Molienda, Fuerza y extracción con parámetros fijos.





BREWING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

MIÉRCOLES

01 DE JULIO

DÍA 3

MAÑANA

- Teoría: Química del agua.
- Práctica de Extracción: Diferentes aguas.
- Práctica de Extracción: Maximizar dulzor y complejidad aromática en un café.

TARDE

- Examen: Reconocer un café por medio de la cata y posicionamiento en la tabla.
- Examen: Extracción correcta y descripción de un café filtrado.





BREWING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



FECHA:

29, 30 DE JUNIO + 01 DE JULIO

DE LUNES A MIÉRCOLES

INTENSIDAD HORARIA:

24 HORAS (3 DÍAS) .

INCLUIDO EL TIEMPO DEL EXAMEN PRÁCTICO

VALOR DEL CURSO

US \$950

**VALOR DEL CERTIFICADO
INTERNACIONAL DE LA SCA**

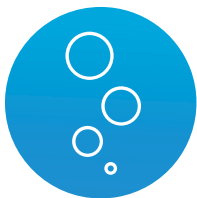
US \$120

LUGAR:

BOGOTÁ (COLOMBIA)

CARRERA 22 # 71 A - 44 • ONELLI EDUCATION LAB





BREWING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



REQUISITOS PREVIOS:

Ninguno, pero es recomendable contar con entre 3 y 6 meses de experiencia laboral preparando bebidas con una cafetera automática o manual de goteo con filtro u otro dispositivo habitual en la cultura que corresponda; también se recomienda haber completado con éxito los cursos Introduction to Coffee y Sensory Skills Foundation.

ACERCA DEL EXAMEN ESCRITO EN LINEA:

- Preguntas en el examen escrito en línea: 40.
(Cada una Equivale un punto).
- Tiempo para el examen escrito en línea: 60 minutos

ACERCA DEL EXAMEN PRACTICO:

- Tiempo total concedido para el examen: 90 min.
- Puntuación mínima de aprobado: 70%



INSTRUCTOR

ANDREA ONELLI



Specialty
Coffee
Association

-  GREEN COFFEE
-  SENSORY SKILLS
-  ROASTING
-  BREWING
-  BARISTA SKILLS



**AUTHORIZED
SCA TRAINER**



**RED
LEVEL**

**LAGS CERTIFICATION
POINT - COLOMBIA**



**COFFEE QUALITY
INSTITUTE®**

- Q ARABICA™ GRADER**
- Q PROCESSING™ GENERALIST**
- Q PROCESSING™ PROFESSIONAL**
- Q PROCESSING™ EXPERT**
- Q PROCESSING™ INSTRUCTOR**



**JUEZ NACIONAL E
INTERNACIONAL DE TAZA
DE EXCELENCIA
COLOMBIA - 2022 Y 2023.**



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS

onelli
EDUCATION LAB

(+57) 302 836 9843
ONELLILAB.COM