

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

PLAZAS
LIMITADAS



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS

GREEN COFFEE

SCA • INTERMEDIATE

2 CURSOS ANUALES | FECHAS
POR
CONFIRMAR

LIMITADO A
6 PLAZAS



Specialty
Coffee
Association

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



GREEN FOUNDATION+
COFFEE INTERMEDIATE



Este curso prepara al alumno para funciones laborales más complejas que se encuentran en la profesión del café verde.

Los participantes aprenderán sobre la **cadena de suministro de café de especialidad desde los principios de cultivo en la finca hasta el tueste, incluido el cultivo, la cosecha, el procesamiento y el secado**. Los estudiantes analizarán de forma más profunda y equilibrada la botánica, la agronomía, la estacionalidad, el reposo, el envío, el almacenamiento, el descafeinado, los mercados, las certificaciones, las transacciones y la diferenciación de la calidad.

Los alumnos conocerán la **clasificación, los defectos y los atributos positivos relacionados con los contratos de café verde**.





UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS

ONELLILAB.COM



GREEN FOUNDATION+
COFFEE INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

DÍA 1

MAÑANA

- Teoría: Botánica y cultivo del café en el mundo.
- Sesión de Cata: Especies y variedades.

TARDE

- Anatomía del fruto, cosecha, beneficio húmedo.
- Sesión de Cata: Métodos de procesamiento.
- Práctica: Selección de defectos.





GREEN FOUNDATION+
COFFEE INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

DÍA 2

MAÑANA

- Beneficio seco, almacenamiento y agua en el café.
- Causa de los defectos.

TARDE

- Sesión de Cata: Cata de defectos.
- Sesión de Cata: Nuevas tendencias en el procesamiento.
- Factor de rendimiento y práctica de preparaciones en distintos países del mundo.





GREEN FOUNDATION+
COFFEE INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

DÍA 3

MAÑANA

- Teoría: Mercado, bolsa e importación-exportación.
- Teoría: Descafeinado.
- Sesión de Cata: Usando los formatos SCA e SCA-CVA.

TARDE

- Sesión de examen: Control de preparación y defectos.
- Sesión de examen: Control de calidad, cata de cafés y análisis de defectos.





GREEN FOUNDATION+
COFFEE INTERMEDIATE



FECHA:

UN CURSO CADA SEMESTRE

FECHAS POR CONFIRMAR

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





GREEN FOUNDATION+
COFFEE INTERMEDIATE



El examen escrito evalúa el conocimiento del curso, mientras que el examen práctico evalúa la capacidad del alumno para calificar el café por tamaño; identificar defectos físicos; diferenciar visualmente las muestras según el proceso, la especie y la variedad; detectar defectos sensoriales; y realizar procedimientos básicos de análisis de muestras.

REQUISITOS PREVIOS:

Ninguno, pero se recomiendan conocimientos básicos en café.

ACERCA DEL EXAMEN ESCRITO:

Preguntas en el examen escrito en línea: 45 preguntas, cada una equivale un punto.

Tiempo para el examen escrito en línea: 47 minutos. Puntuación mínima de aprobado: 70%.

ACERCA DEL EXAMEN PRACTICO:

Tiempo total concedido para el examen práctico: 105 minutos.

Puntuación mínima de aprobado: 70% = 47 puntos correctos. 67 puntos del examen en total.



Specialty
Coffee
Association

- SENSORY SKILLS
- GREEN COFFEE
- ROASTING
- BREWING
- BARISTA SKILLS
- Q-GRADER EVOLVED



AUTHORIZED
SCA TRAINER



RED
LEVEL

LATTE ART
GRADING
SPECIAL

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) 315 513 4666
ONELLILAB.COM