



FROM BEAN TO BREW!

PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL EN CAFÉ

Este programa esencial, puerta de entrada al fascinante mundo del café, exclusivo de ONELLI Education Lab, nace en su primera versión en este 2025, respaldado por más de 15 años de experiencia profesional, investigación, producción y enseñanza cafetera en más de 15 países y 3 idiomas.

Diseñado para quienes buscan una visión integral sin necesidad de experiencia previa, este curso intensivo ofrece las bases necesarias para construir criterio, aprender buenas prácticas y diferenciar la calidad en cada etapa del proceso desde los fundamentos del café verde hasta la correcta preparación en taza en diversos métodos, cada módulo está diseñado para formar emprendedores, caficultores, baristas, tostadores y entusiastas estructurada del café.

PRESENTACIÓN

El café es mucho más que una bebida: es ciencia, arte y técnica. Para entenderlo, es fundamental comprender cada una de sus etapas, desde el cultivo y la selección del grano verde hasta su transformación en una taza excepcional. Onelli Education Lab presenta el Programa de Formación Integral en Café: From Bean To Brew, un curso inmersivo de cinco días diseñado para brindar un conocimiento completo y estructurado sobre la industria del café, combinando teoría y práctica.

A través de sesiones intensivas de capacitación, los estudiantes desarrollarán criterios técnicos y habilidades sensoriales básicas que podrán usar para direccionar o monitorear la evaluación y control de calidad en cada eslabón de la cadena productiva. Durante el proceso se explorará el análisis sensorial, la evaluación de café verde, las técnicas de tostado, la preparación de espresso y filtrados, todo bajo los más altos estándares internacionales.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este programa está diseñado para un público amplio dentro del sector cafetero. Brinda las bases esenciales de entrada en el mundo del café, permitiendo que cada aspirante adquiera conocimientos introductorios y desarrolle habilidades prácticas fundamentales en diversas áreas relacionadas al vasto proceso del café y aplicables a su campo. Este programa está diseñado especialmente para:

- **Propietarios de tiendas de café y marcas de café tostado**
Aprende los conceptos clave para evaluar la calidad del grano, conocer los principios del tostado y mejorar la preparación de bebidas, fortaleciendo la oferta de tu negocio con bebidas de café de alto estándar.
- **Emprendedores y nuevos negocios en café**
Adquiere una visión general sólida de toda la cadena productiva del café, desde el cultivo hasta la preparación, para tomar decisiones informadas y estructurar tu negocio con criterio y proyección.
- **Caficultores**
Entiende cómo se transforma tu café en cada etapa de la cadena y cómo es evaluado por tostadores, baristas y compradores. Esta formación te brinda herramientas para analizar cómo generar valor a tu café, hacerlo más competitivo y proyectarlo estratégicamente en el mercado.
- **Exportadores, compradores y analistas de café verde**
Familiarízate con los criterios de clasificación del café, la identificación de defectos y el análisis sensorial con miras a mejorar la selección, clasificación trazabilidad y la consistencia de la materia prima.
- **Baristas, catadores, tostadores y productores**
Adquiere conocimientos esenciales sobre extracción, tostado y análisis sensorial para potenciar tu desempeño en barra, laboratorio o finca.
- **Apasionados del café y entusiastas avanzados**
Profundiza en los fundamentos del café, su cadena de producción, el impacto de los procesos en el sabor y las evaluaciones sensoriales para preparar bebidas con técnica y evaluar cada taza con mejor criterio.
- **Gerentes y directores de compras en la industria del café**
Comprende cómo seleccionar cafés con criterio técnico y sensorial, optimizando la compra de materia prima según estándares de calidad y necesidades comerciales. Optimiza tus decisiones de compra.

Este programa ofrece las herramientas iniciales para entender y empezar a tomar decisiones con criterio acerca del control de la calidad del café que produces, compras, preparas o vendes.

METODOLOGÍA

El Programa Integral de Café: De la Semilla a la Taza combina teoría y práctica en cada módulo, asegurando un aprendizaje dinámico y aplicable a la industria del café. A través de un enfoque basado en estándares internacionales, cada sesión incluye:

- Catas y análisis sensoriales para entrenar el paladar y evaluar la calidad del café, basado en el protocolo SCA-CVA
- Evaluación de la materia prima para entender las diferencias botánicas entre especies, variedades y procesos.
- Sesiones prácticas de tostado para entender el desarrollo de perfiles y el control del proceso.
- Uso de equipos profesionales como tostadoras, molinos y máquinas espresso.
- Evaluaciones y comparaciones para mejorar la comprensión de variables de extracción.
- Certificación Onelli Education Lab para avalar el conocimiento adquirido, junto a la posibilidad de la doble titulación de la Specialty Coffee Association SCA Nivel "Foundation". Este curso también otorga la posibilidad de que sus estudiantes escalen directamente a realizar cualquier de los 5 cursos del nivel de formación "Intermediate" de la SCA.

ESTRUCTURA DEL CURSO

- **Duración:** 5 días | Carga horaria: 8 horas/día • **Fecha:** Desde el martes 20 al sábado 24 de mayo de 2025
- **Certificación:** Diploma Onelli Education Lab incluida + Posibilidad de Certificaciones SCA en niveles FOUNDATION en Sensory Skills, Green Coffee Roasting, Barista Skill y/o Brewing (Certificación con valor de US\$120 por cada curso. (Se paga directo a la SCA)
 - + Posibilidad de Certificación Latte Art Grading System en los niveles Jarra Blanca y Naranja (+ US\$120 cada Jarra)
- **Ubicación:** Onelli Education Lab - Cra. 22 # 71A - 44 Barrios Unidos, Bogotá, Colombia
- **Inversión:** COP \$6.000.000 - Seis millones de pesos colombianos. • **Plazas disponibles:** 8 personas.

TEMÁTICA

Fundamentos del Café y Análisis Sensorial / The Coffee Language

- Historia y evolución del café de especialidad.
- La cadena de valor: del productor al consumidor
- Factores que influyen en la calidad del café
- Introducción al análisis sensorial y la percepción del sabor
 - La "Rueda de Sabores SCA" y "Le Nez de Cafe."
- Protocolo básico de cupping SCA-CVA: objetivo, procedimiento y equipos.
- **Sesión de Cata:** Protocolo de evaluación sensorial SCA-CVA y Onelli-CVA
- **Evaluación:** "Le Nez du Café", detección de grupos de aromas básicos del café.
- **Evaluación:** diferenciar entre los gustos básicos y describir otro atributos como sabor y cuerpo.

Evaluación y Clasificación del Café Verde / From Seed to Roast

- Una mirada a la botánica del café: especies, variedades, híbridos mutaciones y cultivares.
- Procesamiento poscosecha del café: lavado, honey, natural
- Clasificación del café verde: defectos físicos y características del grano.
- Factores que afectan la frescura y almacenamiento del café.
- Introducción: equipos para el control de calidad del café verde.
- Condiciones de almacenamiento del café verde.
- **Práctica:** selección de defectos graves en el café verde.
- **Sesión de Cata:** defectos en el café verde.

El Arte y la Ciencia del Tueste / Decoding the Roast

- Introducción a la termodinámica del tueste.
- Cambios físicos y químicos durante el proceso de tostado.
- Desarrollo de perfiles sensoriales a través del control del tiempo y temperatura.
- Introducción al uso de tostadoras industriales y de muestra.
- Condiciones de almacenamiento del café tostado.
- **Práctica:** Ejercicios de tostado de muestras para análisis y comparación de curvas de tueste.
- **Sesión de Cata:** Niveles de tostado, el impacto en el sabor y el color.

El Espresso y Habilidades Baristas / The Perfect Shot

- Que es el Espresso.
- Diferencia entre las especies Arábica y Robusta.
- Impacto de la calidad del agua en la bebida final.
- La importancia de la frescura, la tostión, la molienda y la calibración del molino.
- Parámetros esenciales de preparación: ratio, tiempo y extracción.

- Protocolo Onelli Lab de evaluación y catación de espresso.
- Técnicas de emulsión y texturización de leche.
- Introducción al arte latte: vertidos básicos y control de flujo.
- Ideal Setting: Equipos fundamentales para tiendas de café y hogar. Limpieza.
- **Práctica:** Calibración de un espresso.
- **Práctica de arte Late:** corazón, rosetta y tulipán.
 - Con: Andrés Puentes, Campeón Nacional del Arte del Latte Art Grading System, 2022, 2023 y 2024.
- **Charla con Invitado:** Gestión de una cafetería y la experiencia del cliente
 - Con: Santiago Quiroga, CEO de la Tienda Alma Silvestre y Productor de Café premiado en el Concurso "Colombia Tierra de Diversidad" 2024

Métodos de Filtrado y Extracción / Brewing Excellence

- Impacto sensorial de las especies y el procesado del café en la taza.
- Métodos y dispositivos de preparación: V60, Chemex, Aeropress, Prensa Francesa y más.
- Principios de extracción y su impacto en la taza.
- Factores clave en la preparación:
 - Ratios culturalmente adecuados.
 - Impacto del ajuste del molido en la extracción.
 - Fases y tiempo de contacto.
 - Blooming: causas, cantidades y su impacto de la extracción
 - Temperatura del agua.
 - El caudal y las turbulencias en la infusión.
 - Calidad del agua.
 - Medios filtrantes.
 - Conservación del café caliente.
- Extracciones de Café en frío: Cold Brew y Ice Filter Coffee
- Protocolo Onelli Lab de evaluación y catación de filtrados.
- Técnicas de control, ajuste y optimización de recetas de filtrado.
- **Práctica:** Preparación, análisis y comparación de perfiles sensoriales entre métodos.
- **Evaluación Teórica Final.**

EL INSTRUCTOR

- **Andrea Onelli / Roma, Italia.**
 - CEO en Onelli Lab e instructor principal de "Onelli Education Lab" en Bogotá, Colombia.
 - Authorized Trainer SCA - AST -Specialty Coffee Association-
 - Q-Processing Trainer - CQI Process. + Q Grader Expert (Lv.3)
 - Instructor certificado del Latte Art Grading System. Jarra Roja LAGS.
 - Organizador, Juez y único "LAGS Certification Point" oficial de Colombia.
 - Juez Internacional y Nacional del Concurso Taza de la Excelencia 2022 - 2023.
 - Productor Cafetero. Municipio de Suaita, Santander.
 - Creador y ejecutor del portafolio de concursos "Best One" diseñados para el sector cafetero. Algunos de ellos realizados anualmente desde el 2021 en escenarios internacionales y nacionales.

¿CÓMO RESERVO MI PLAZA?

El valor total del curso es de COP\$6.000.000 pero puedes hacer la reserva de tu cupo desde COP\$1.000.000 mediante transferencia online. Asegúrate de hacer parte del exclusivo y único grupo del 2025 de la Formación Integral en Café - From Bean To Brew.

- **Datos de pago:**
 - Banco: Finandina. Titular: Hojamará SAS. NIT: 901 155 943 - 4. Cuenta de Ahorros Empresarial: 919 005 682 4. Para Pago en Línea [Haz clic aquí](#)
- **Diligencia el Formulario de Inscripción:**
 - Adjunta el comprobante de pago en el formulario de inscripción.
 - Accede aquí al [Formulario de Inscripción](#)

Recuerda validar tu inscripción y **¡Nos vemos en clase!**