

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

**CUPOS
LIMITADOS**

**UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS**



ROASTING

SCA • INTERMEDIATE

25 AL 27 DE MAYO 2026

**6 PLAZAS
ABIERTAS**



Specialty
Coffee
Association

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



ROASTING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



El curso de Tueste intermedio es ideal para quien desea adquirir mas conocimiento profundizando sobre perfiles del tueste y entender mejor de que forma el perfil sensorial es conectado con el color, la curva y en el tiempo de desarrollo.

Se analizarán ulteriormente los cambios químicos y físicos ademas de la termodinámica de base y la transferencia de calor que se verifica durante el tueste.

Por esto se ve una introducción al tueste de muestras y un control sobre los protocolos de seguridad manutención de las maquinas y una introducción a los defectos del tueste mas comunes de forma teórica y practica en tueste y catación.



LEVELUP

YOUR
COFFEE
GAME



[ONELLILAB.COM](https://www.onellilab.com)



ROASTING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

LUNES

25 DE MAYO

DÍA 1

MAÑANA

- Teoría: Materia Prima, humedad, densidad y estructura.
- Teoría: Puntos críticos, curva y transferencia térmica.

TARDE

- Practica: Individuar puntos críticos y medición de los parámetros del tueste.
- Medición de cambios físicos, pérdida peso, humedad y densidad.
- Color: Medición y repetición del tueste.





ROASTING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

MARTES

26 DE MAYO

DÍA 2

MAÑANA

- Sesión de Cata: Puntos críticos.
- Sesión de Cata: Cambios de llama.
- Teoría: Repetibilidad del tueste y software

TARDE

- Práctica: Tueste al mismo color con diferentes curvas y parámetros.
- Práctica: Tueste para muestras.





ROASTING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

MIÉRCOLES

27 DE MAYO

DÍA 3

MAÑANA

- Teoría: Defectos del tueste
- Sesión de Cata: Curvas de tuestes con color similar y análisis del software.
- Sesión de Cata: Calibración con los defectos.

TARDE

- Sesión de Cata: Curvas de muestras y influencia de contacto y convección.
- Sesión de Cata: Defectos a la ciega.
- Exámen: Cata triangulación.





ROASTING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



FECHA:

25, 26 Y 27 DE MAYO

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





ROASTING
FOUNDATION + INTERMEDIATE



REQUISITOS PREVIOS:

Ninguno, pero se recomiendan el curso Introduction to Coffee.

ACERCA DEL EXAMEN ESCRITO EN LINEA:

- Preguntas en el examen escrito en línea: 35 (cada una equivale un punto).
- Tiempo para el examen escrito en línea: 37 minutos
- Puntuación mínima de aprobado: 70%

ACERCA DEL EXAMEN PRACTICO:

- Tiempo total concedido para el examen: 90 min.
- Puntuación mínima de aprobado: 70% = 37 puntos correctos / 53 puntos del examen en total.



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