



INFORMACIÓN GENERAL

Arte y Pasión Café es una escuela de baristas que cuenta con un equipo multidisciplinar de profesionales en el área de bebidas; conformado por: bartenders, baristas, sommeliers y gastrónomos. Este equipo es liderado por Antonio Romero, fundador de Arte y Pasión Café además de evaluador en competencias laborales, campeón nacional de latte art, cafés espirituosos y café ibrik, quien ha sido certificado por la IBA¹ y la SCAE². Representando a Colombia en los campeonatos mundiales de Inglaterra y Alemania, se posicionó como sexto en el ranking mundial. Por último, como instructor ha capacitado a más de 3.000 personas en Perú, Venezuela y Colombia.

DESCRIPCIÓN

El programa de formación para catadores, es un curso que tiene como objetivo profundizar los conocimientos y habilidades sensoriales de los estudiantes, este programa se enfocara en la identificación de las diferencias sensoriales del café, permitiendo así al estudiante cuantificar y cualificar los atributos de los diferentes cafés por procesos de beneficio, tueste y variedades.

EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El estudiante del programa de catador desarrollara habilidades practicas a lo largo del proceso, tales como: identificar atributos de sabor y aroma reconociendo los tres factores de la calificación, calidad, complejidad e intensidad, composición química de la taza de café, defectos sensorial y manejo del formato de catación internacional, por último tendrá la habilidad de juzgar objetivamente una taza de café.



#SOYARTEYPASION

¹ IBA (siglas en Inglés para International Bartenders Association)
² SCAE (Siglas en Inglés para Speciality Coffee Association of Europe)



www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com



PROGRAMA

2
HRS

Introducción a la catación

- Análisis sensorial, Estimulo y percepción.
- Fisiología y anatomía del olfato.
- Activación sensorial; olfato.
- Taller práctico: Nariz del café.

2
HRS

Origen del sabor y el olor

- Memoria sensorial.
- Familias Aromáticas su origen y descripción.
- Taller Práctico: Nariz del café 2.

2
HRS

Similitud de los aromas

- Estereoquímica de Moncrieff-Amoore.
- Taller práctico: Aromas similares.

2
HRS

Modulación de sabores

- Sabores Primarios.
- Taller práctico: sabores básicos y modulaciones.

2
HRS

Catación 1

- Química de los alimentos.
- Taller Práctico: Análisis sensoriales frutas y verduras.

2
HRS

Catación 2

- Parámetros de la mesa de Catación
- Reconocimiento y análisis Formato de Catación SCA.
- Taller Práctico: prueba sensorial.

2
HRS

Catación 3

- Composición química del café con relación a los sabores.
- Taller practico: Análisis sensorial de tuestes.

2
HRS

Catación 4

- Cafés Comerciales: Sistemas de selección y procesamiento.
- Taller practico: Análisis Sensorial de marcas Nacionales.

2
HRS

Presión del tueste

- Defectos de tostación Causas y consecuencias.
- Taller práctico: Análisis sensorial.

Taller

2
HRS

TALLER EVALUATIVO 1

- Defectos grado 1 y grado 2 Causas y consecuencias.
- Taller practico: prueba sensorial de defectos

2
HRS

TALLER EVALUATIVO 3

- Procesos de beneficio, desarrollo de los aromas y sabores.
- Taller práctico: análisis sensorial procesos de beneficio.

2
HRS

TALLER EVALUATIVO 2

- Esquema de campeonato de Catadores.
- Prueba Practica: triangulaciones.

2
HRS

TALLER EVALUATIVO 4

- Montaje de protocolo de Catación
- Taller práctico: análisis sensoriales, uso del formato SCA y calibración de puntuación.

2
HRS

TALLER DIVERSIDAD Y GUSTOS

- Principales Variedades sus orígenes y sabores.
- Taller práctico: análisis sensoriales por variedades.

Programa desarrollado por Equipo de Baristas Arte y Pasión Café.
Agradecimiento especial a Javier Parra, Andrés Hernández Carvajal y Andrés Felipe Toledo.

SOYARTEYPASION

20
HRS

Practicas



www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com



MATERIAL SUMINISTRADO

*Manual del Maestro tostador
Certificado de asistencia*

PERFIL DEL ASPIRANTE

El programa de Barista Tostador esta dirigido a Baristas líderes, dueños de barras, Tostadores empíricos, productores de café, chef, someliers y emprendedores que busquen evolucionar en los microtuestes de especialidad.

El programa será coordinado por Andrés Toledo en su totalidad, quien cuenta con el apoyo de los baristas líderes de la escuela. Los horarios podrán ser pactados de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los aspirantes al curso, de lunes a viernes dentro de las siguientes opciones:

- * En la mañana de 7:00 a.m. a 9:00 a.m. o de 9:30 a.m. a 11:30 a.m.*
- * Medio día de 11:30 a.m. a 1:30 p.m.*
- * En la tarde de 3:00 p.m. a 5:00 p.m o de 5:30 p.m. a 7:30 p.m.*

RECOMENDACIONES PARA ingresar al laboratorio

- Tener ropa cómoda*
- Llevar el cabello recogido*
- No ingresar alimentos ni bebidas*
- No utilizar perfume*
- Poner los celulares en modo de vibración*

#SOYARTEYPASION



*www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com*



DURACIÓN Y COSTOS

La duración del curso consta de 48 horas divididas en 28 horas de entrenamiento personalizado y 20 horas en desarrollo de habilidades.

El valor del entrenamiento es de un millón setecientos mil pesos (\$1.700.000 COP), el cual debe ser pagado previamente al inicio del taller, este pago debe hacerse directamente en la Academia para **obtener un 5 % de descuento en efectivo**, dejando todos los datos del estudiante para su correcta inscripción.

Adicionalmente, abrimos los canales de Nequi o Daviplata al 3175097835, pero por este medio no aplica el descuento.

Nota: el estudiante debe enviar por correo o vía WhatsApp al 3175097835, nombres completos, número de documento, correo electrónico, teléfono, horarios elegidos en las franjas propuestas y soporte de pago.

Cualquier información adicional o sugerencia, con gusto le atenderemos en nuestra línea WhatsApp 317 5097835 o en nuestro correo electrónico.



Atentamente,

*Antonio
Romero.*

**BARISTA
TOSTADOR**



#SOYARTEYPASION



www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com