



TEMARIO

- 1. ¿Qué son los métodos de extracción y por qué son diferentes al café convencional de una máquina percoladora o una máquina de espresso?** (Conocer a fondo qué es el brew bar y qué lo hace tan diferente)
 - 2. Conoce los diferentes metodos de extracción y cómo funcionan** (filtrado por goteo, prensado, transferencia de calor y más)
 - 3. Tipos de tueste** (Conoce parámetros de tueste que se pueden utilizar en los métodos de extracción)
 - 4. Tipos de café** (Conoce los diferentes tipos de café que se pueden utilizar en métodos de extracción)
 - 5. Tipos de molienda, diferencias de molinos y para qué método ocuparlo** (Aprender cómo utilizar diferentes tipos de moliendas y molinos y saber para qué sirven)
 - 6. Calidad del agua y temperaturas de extracción** (Aprender los cambios en la extracción con diferentes temperaturas y cómo cambia con las diferentes calidades del agua)
 - 7. Tiempo** (Aprender la importancia de los tiempos en una extracción jugando siempre con la molienda y temperatura)
 - 8. Aprender a usar parámetros como TDS y grados Brix** (Aprender a usar referencias como grados brix y tds en la extracción de métodos)
 - 9. Recetas propias en métodos de extracción** (Aprende a hacer recetas partiendo de parámetros avalados por la SCA.)
 - 10. Evaluación Sensorial de Recetas** (Evaluación de recetas propias con parámetros de una competencia)
- 