

**Área: Hostelería y Turismo**

**Fecha: Lunes 25 octubre 2021**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

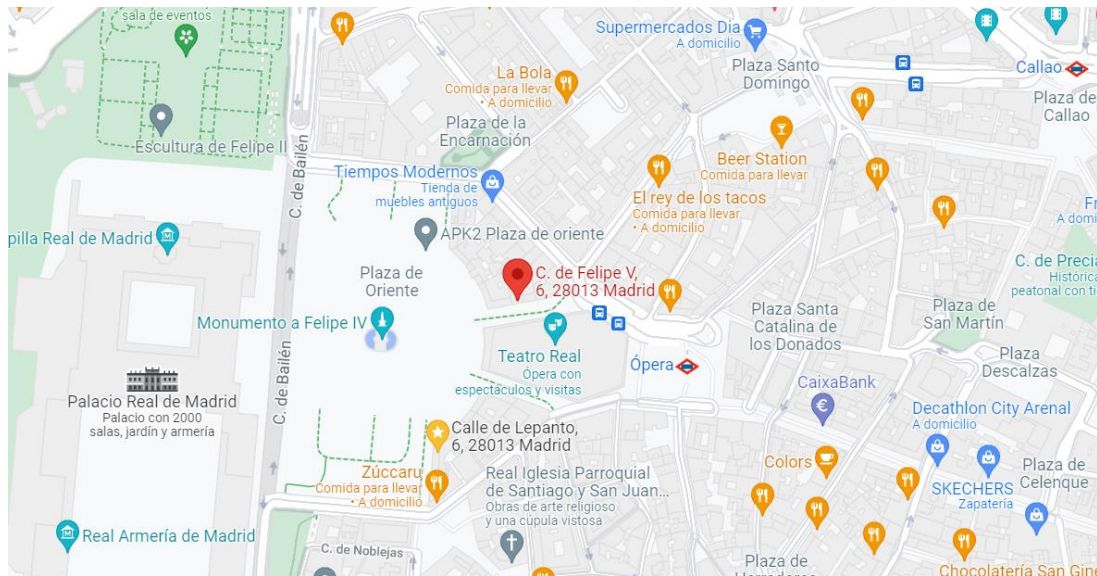
---

**ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Felipe V, 6, 1ª planta

28013 - Madrid. Metro: Ópera

**Horario: de 10:00 a 14:00**



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**Barista. El café, de la planta a la taza.**

De mano del barista **Francisco Roca** barista de Delta Cafés y **Darwin Ramírez** barista del Café de Oriente. Exploraremos las claves de cultivo, recolección y elaboración del grano de café. Hasta la elaboración del espresso perfecto y el painting.

**Origen del café. “de la planta a la taza”:**

- Variedades. Arábica y robusta.
- Métodos de recogida y secado.
- Tipos de tueste. Natural y torrefacto.

## **Molienda**

- Explicación de molino.
- Tipos de molienda.
- Diferentes modos de extracción.
- Café sub extraído o sobre extraído y como detectarlos.
- Parámetros espresso perfecto.

## **Mano**

- Elaboración espresso perfecto paso a paso.
- Conservación del café.
- Protocolo inicio, durante y final del servicio.

## **Técnica emulsión de leche**

- Emulsión de leche.
- Beneficios texturización.
- Presentación.
- Painting.
- Recetas.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas.

## **PROFESORADO**

---

### **Francisco Roca**

Especialista titulado por Forum del café y SCA con más de 15 años de experiencia en el mundo del café.

Barista de Cafés Delta.

Café Delta, empresa con más de 60 años de experiencia tostando café, líder en Portugal.



### **Darwin Ramírez**

Barista del café de Oriente