



INTRODUCCIÓN AL CAFÉ DE VERDAD: DI ADIÓS A LAS CÁPSULAS (PARA SIEMPRE)



universidad
de león

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria
y Relaciones Institucionales. Universidad de León
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

CURSOS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

2021

Universidad
de León

extensión
universitaria



universidad
de león

unileon.es

Síguenos en:





INTRODUCCIÓN AL CAFÉ DE VERDAD: DI ADIÓS A LAS CÁPSULAS (PARA SIEMPRE)

DIRECTOR:

David Borge Diez. Profesor. Escuela de Ingenierías Industrial, Informática y Aeroespacial.

LUGAR:

Online

FECHAS:

15/06/2021 - 15/07/2021

HORARIO:

El curso es totalmente práctico y se podrá seguir online, a través de una plataforma docente. Además, se realizarán varias sesiones de elaboración de café en directo usando diferentes métodos y sistemas, con tertulia y resolución de dudas, y podrás consultar lo que desees. Serán grabadas, de modo que podrás verlas cuantas veces lo desees, o hacerlo si no puedes asistir en directo. En caso de que las condiciones sanitarias lo permitan, se realizará una sesión de elaboración y cata de café al aire libre.

DURACIÓN:

10 horas de seguimiento de los contenidos
10 horas adicionales de trabajo personal
5 horas para el trabajo final propuesto
Total: 25 horas de trabajo

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 25 y Máximo: 100

TASAS:

- Ordinaria: 150 €
- Sin pruebas de café: 100 €

DESTINATARIOS:

Este curso está orientado a cualquier persona a la que le gusta el café o a quien piense que no le gusta, porque seguramente nunca ha tomado un buen café. Además, sería positivo, pero no imprescindible que cuentes con algún equipamiento para elaborar café, tal como hervidor de agua, báscula, molinillo de café o algún tipo de cafetera, pero no es imprescindible.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1 crédito ECTS

OBJETIVOS:

El objetivo principal de este curso es proporcionarte una introducción al mundo del café y que aprendas a probar orígenes y a prepararlo en tu casa, tu oficina o donde prefieras, con un presupuesto ajustado a ti y garantizando los mejores sabores y aromas. Además, otro objetivo es proporcionar un método de preparación más sostenible, económico y de mejor calidad que las cápsulas.

Más información sobre el café y el curso en <https://bit.ly/2Rrz11b>

PROGRAMA:

El curso consta de sesiones formativas sobre el café, sus diferentes orígenes y aspectos relacionados con su producción, y con sesiones específicas de elaboración de café. Además, aprenderás a comprar y elaborar café de calidad prescindiendo de las cápsulas. Se recomienda que cuentes con un molinillo específico, aunque se dedicará una sesión en vivo para resolver dudas, asesorar y mostrar los diferentes tipos y tecnologías disponibles, para que elijas la mejor solución para ti. Se entregarán unas muestras de café de muy diferentes orígenes y tipos, que se elaborarán posteriormente en la sesión conjunta. Si las condiciones sanitarias lo permiten al final del curso se realizará además, una sesión en vivo de elaboración y cata de café.

El programa detallado a desarrollar será el siguiente:

Bloque 1: Tipos de café y procesos del café

Variedades de café
Regiones de cultivo del café
Procesado del café
Métodos de procesado natural
Métodos de procesado lavado
Métodos mixtos
Tueste del café y tipos de tueste
Conservación y uso del café
Consulta de dudas y foro abierto

Bloque 2: Molido del café

Importancia del molido del café
Uniformidad de molido y calidad del café en taza
Métodos de molido
Molinos manuales
Molinos eléctricos
Retención en el molido
Elección del molinillo más adecuado según el proceso
Elección del molino adecuado para ti

Bloque 3: Métodos de preparación de café

Molido y tipo de preparación de café
Tuestes según métodos de preparación
Métodos de preparación de café por infusión y percolación
Métodos de elaboración por filtrado
Tipos de filtros
Métodos de elaboración por presión
Métodos de elaboración mixtos
Introducción al espresso
Cafeteras y métodos de preparación
Pourover y filtro
Cafeteras de goteo y pourover eléctricas
Cafeteras de infusión
Cafeteras por presión
Cafeteras mixtas
Cold Brew, Cold Drip y Café Japonés: preparación por infusión en frío
Cafeteras combinadas para viaje, oficina o poco espacio
Otros métodos de preparación
Cafeteras espresso
Cafeteras de cápsulas: rellena tus cápsulas con café de calidad
Cómo elegir el método y la cafetera o cafeteras que mejor se adecúa a ti
Consulta de dudas y foro abierto



Bloque 4: Prepara el café perfecto para ti

Elegir el grano, tueste y molido adecuado para cada tipo de preparación
Preparación de café por Pourover y filtro
Preparación de café con cafeteras de goteo eléctricas
Elaboración de café con cafeteras de infusión
Preparación de café en cafeteras de presión
Elaboración de café con cafeteras de métodos mixtos
Elaboración de café por otros métodos
Elaboración de café con cafeteras de cápsulas rellenables
Introducción al café espresso
Consultas y foro abierto de elaboración de café

Bloque 5: Sesiones de preparación de café en directo

Análisis de diferentes cafés
Molido del café
Sesión en directo, con resolución de dudas, de preparación:
Café en V60 y Chemex
Café en cafetera italiana
Café en frío
Café con filtros de tela
Aeropress
Café con Clever Dripper
Otros métodos de preparación
Dudas y comparativa
Cata comparativa entre métodos para diferentes orígenes
Resolución de dudas y foro abierto de opiniones y sensaciones
Sesión en vivo al aire libre de elaboración de café (sujeto a condiciones sanitarias COVID 19)

PROFESORADO:

David Borge Diez. Profesor. Escuela de Ingenierías Industrial, Informática y Aeroespacial.