



YANAMOUNTAIN[®]

QUALITY • COFFEE

“DEL CAFETO A LA TAZA”



Inspira y promueve el consumo del mejor café del mundo.



Acercar a nuestras familias productoras hasta la taza.



Ofrecer calidad, transparencia y responsabilidad.

Nuestra Misión



- Apoyar a nuestros caficultores de una manera directa creando una cadena de valor mas equitativa y justa, con responsabilidad social y ambiental, enfocados en la pasión por lo que hacemos.



Nuestra Visión

Transparencia



Responsabilidad
Social y ambiental



Respeto



Compromiso



amabilidad



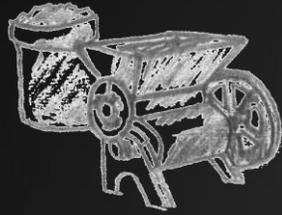
Trabajo en
equipo



Nuestros Valores

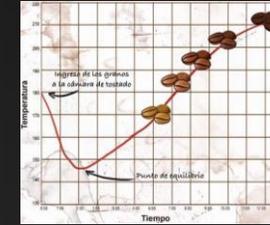


MODULO 1



EL CAFÉ EN LA
POSCOSECHA

MODULO 2



METAMORFOSIS DEL
GRANO - TUESTE



MODULO 3



CIENCIA SENSORIAL - CATACIÓN

MODULO 4



EL ARTE DEL CAFÉ EN
LA TAZA - BARISMO

MÓDULOS DE FORMACIÓN



► MODULO 1. EL CAFÉ EN LA POSCOSECHA

- Reconocemos al importancia de un sistema de gestión de calidad a escala en nuestras fincas cafeteras, donde garanticemos inocuidad y procesos que conlleven a mejorar la calidad organoléptica del café y a su vez se eviten problemas en la salud humana.
- Garantizar la calidad a través de procesos de BPM tanto en beneficio húmedo como beneficio seco, evaluación de la calidad física y sensorial posterior al secado.

SELECCIÓN, CLASIFICACIÓN
E INOCUIDAD



BENEFICIO HUMEDO Y PROCESOS
DIFERENCIADOS



BENEFICIO SECO PROTEGER EL GRANO
CONSERVAR CALIDAD Y ALMACENAMIENTO



BUSCAMOS DIFERENCIACIÓN EN SABOR DE NUESTROS PERFILES DE CAFÉ Y GARANTIZAR UN PRODUCTO ÓPTIMO PARA SU CONSUMO

TEMARIO MÓDULO 1. EL CAFÉ EN LA POSCOSECHA



- Ciencia del café desde el terroir y la genética
- Cafés especies y variedades. Consumo mundial.
- Selección y clasificación del fruto, la madurez ideal.
- Despulpe, limpieza y flote del grano.
- Diferencias en procesos de beneficio, lavados, naturales y honey.
- La fermentación como paso innovador para potenciar la alta calidad.
- Importancia del secado y maduración controlados.
- Importancia del almacenamiento.
- Inocuidad y la calidad del café.
- Anatomía del fruto de café
- Defectos en el grano de café y su incidencia en taza.
- Variables importantes para la selección de los granos.





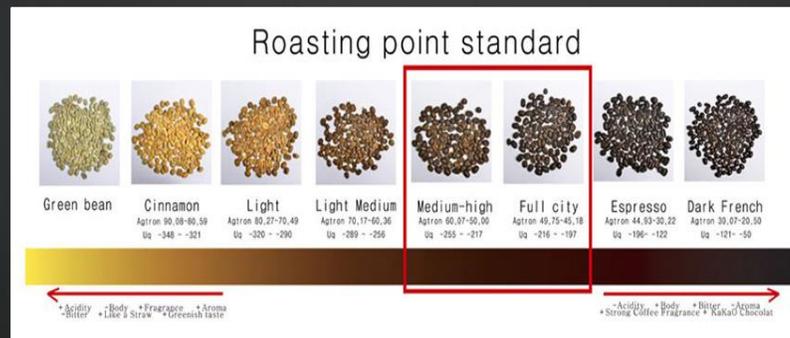
► MODULO 2. METAMORFÓSIS DEL GRANO - TUESTE

- Reconocer procesos físicos y químicos que alteran las características del grano de café y que otorgan componentes aromáticos y de sabor en la bebida.
- El arte de la tostión permite perfilar el café y resaltar las mejores características del mismo, adecuando los sabores para el requerimiento del cliente.
- La conservación de la calidad del sabor implica defender el grano a través de un buen embalaje, empaque y almacenamiento.

VARIABLES DEL GRANO PARA DETERMINAR EL TUESTE



PERFILAMIENTO DEL TUESTE, RECONOCER LA CURVA DE TOSTIÓN



EL SABOR SE DESARROLLA EN EL TUESTE Y SE DEBE CONSERVAR



LOS CLIENTES SON LA BASE DEL PERFILAMIENTO DEL CAFÉ, NOS BASAMOS EN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO PARA SUPLIR ESA NECESIDAD

TEMARIO MÓDULO 2. METAMORFOSIS DEL GRANO - TUESTE



- Historia y evolución del tueste.
- Maquinas y sistemas de tuestión.
- Química y física del tueste.
- Variables del café verde y su incidencia en taza.
- Fases de tuestión del café e interpretación de la curva de tuestión.

- Perfilamientos de café durante el tueste según necesidades del cliente.
- Empaques y su incidencia en la vida útil del grano de café.
- Trabajos prácticos, perfiles de tuestes, diferenciaciones, colorimetría, etc.
- Catación y perfilamiento de cafés tostados.





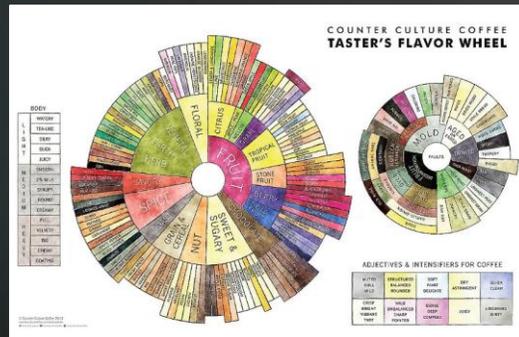
MODULO 3. CIENCIA SENSORIAL - CATACIÓN

- ▶ La catación es una ciencia donde el catador reconoce sus capacidades sensoriales y las potencia a través de los diferentes ejercicios de reconocimiento de los atributos del café.
- ▶ Potenciar a los catadores para valorar sus cafés, corregir errores de proceso, seleccionar los mejores lotes, perfilar los cafés y fomentar la mejora continua en los procesos de cosecha y poscosecha.
- ▶ Formamos excelentes catadores a través del entrenamiento y estudio, además de conocedores del mercado internacional para apuntar a nuevos mercados.

CONOCER NUESTRO CUERPO



USO DE ESTANDARES INTERNACIONALES



SENTIDOS AL MÁXIMO PARA RECONOCER



DESARROLLO DE MEMORIA SENSORIAL



FORMAR UN CATADOR DE MENTE ABIERTA, CON OBJETIVIDAD Y BUEN JUICIO.

TEMARIO MODULO 3. CIENCIA SENSORIAL - CATACIÓN



- Conociendo nuestra materia prima.
- Variables que influyen en la calidad en taza, desde el suelo a la taza.
- Reconocimiento de nuestros sentidos.
- Descubriendo nuevos sabores.
- Identificando los atributos claves del café como: aromas, dulzor, acidez, cuerpo y amargor.
- Empleando herramientas para desarrollar una memoria sensorial.
- Sistema de catación formato SCA, definiciones y uso.
- Ejercicios prácticos de reconocimiento de perfiles, locales, nacionales, internacionales, procesos y más.
- Tendencias del mercado, perspectivas y oportunidades.





▶ MODULO 4. ARTE DEL CAFÉ EN LA TAZA - BARISMO

- ▶ El barista es un profesional en la preparación de las diferentes bebidas que usan como base el café, pero también es un profesional integral enfocado en el servicio al cliente.
- ▶ Preparamos a los baristas a través de ejercicios prácticos de extracción y sensoriales que buscan aprovechar lo mejor que su café puede ofrecer y así obtener una taza única que los diferencie del mercado.
- ▶ Apoyamos en el montaje de las tiendas de café desde la elección de las maquinarias necesarias para la operativización hasta el diseño más adecuado y funcional.

APROVECHAR EL POTENCIAL DEL CAFÉ, EL ESPRESSO PERFECTO



APROVECHAR EL POTENCIAL DEL CAFÉ, LA EXTRACCIÓN IDEAL



AGREGACIÓN DE VALOR CON ARTE



CLIENTE FELIZ

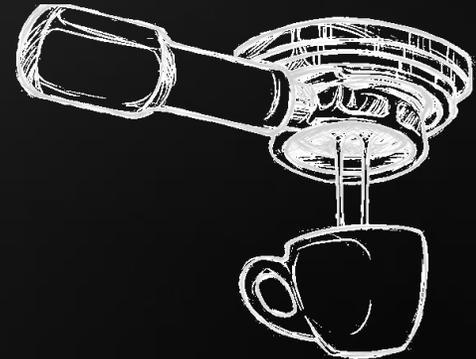


LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE ES LA GARANTÍA DE MANTENER UN NEGOCIO DE CAFÉ.

TEMARIO MÓDULO 4. ARTE DEL CAFÉ EN LA TAZA – BARISMO



- Materiales y elementos empleados para la preparación del café.
- Variables que influyen en los procesos de extracción del café, calidad del agua, molinos y moliendas, presiones, etc.
- Diferencias y similitudes entre Brewing y Barismo.
- Brewing: el arte de la extracción ideal en métodos alternativos.
- Barismo: el alma de una cafetería, el espresso perfecto.
- Arte latte: una herramienta para agregar valor a tus productos.
- Montaje y diseño de cafeterías de alta calidad.
- Atención y servicio al cliente, un punto a favor para conservar tus clientes.



INVERSIÓN NIVEL BÁSICO



- ▶ Este nivel comprende 16 horas en total de trabajo, organizado a conveniencia de ambas partes.
- ▶ Inversión para 1 PERSONA \$ 440.000 PESOS COP.
- ▶ Inversión para 2 PERSONAS \$ 800.000 PESOS COP.
- ▶ Inversión para 3 PERSONAS \$ 1 ' 140.000 PESOS COP.
- ▶ La inversión incluye materiales de trabajo, cafés y demás elementos que se emplean para la formación, así como refrigerios y almuerzo.

Bienvenidos y bienvenidas a esta gran aventura!!!

Una inversión para tu vida!!

INVERSIÓN NIVEL INTERMEDIO



- ▶ Este nivel comprende 32 horas en total de trabajo, organizado a conveniencia de ambas partes y va más allá en aspectos técnicos y prácticos a un nivel profesional.
- ▶ Inversión para 1 PERSONA \$ 820.000 PESOS COP.
- ▶ Inversión para 2 PERSONAS \$ 1´600.000 PESOS COP.
- ▶ Inversión para 3 PERSONAS \$ 2´340.000 PESOS COP.
- ▶ La inversión incluye materiales de trabajo, cafés y demás elementos que se emplean para la formación, así como refrigerios y almuerzo.

Bienvenidos y bienvenidas a esta gran aventura!!!

Una inversión para tu vida!!



Perfil instructor



@es_puro_coffee

EDWIN GARZON SALINAS

Ingeniero Agroindustrial

Q Grader CQI

Roasting Intermedio SCA

Barista Profesional SCA

Instructor 8 años en Barismo, tueste y catación.

Propietario YanaMountain Quality Coffee by Café la Colombiana SAS.

