



PRIMER CONGRESO MESOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CAFÉS DE CALIDAD POR SU ORIGEN
WORLD TRADE CENTER, VERACRUZ, MÉXICO
4 DE NOVIEMBRE

LA IMPORTANCIA DE LA CATACIÓN Y EL BARISMO EN LA CALIDAD FINAL DEL CAFÉ

AUGUSTO MORALES TORRES
SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION OF EUROPE
AUTHORIZED TRAINER

- 1.- Conocimiento = Profesión.
- 2.- Aprendiz – Imitador – Creador.
- 3.- 900 Aromas.
- 4.- Bebida “In Situ” con maquinaria.
- 5.- 50% fuera de casa.
- 6.- Bebida rentable y emocional.
- 7.- Último sabor 12%.
- 8.- Extracción: Presión – Filtración – Ebullición.
- 9.- El trabajo de cien manos.
- 10.- Obrero – Artesano – Barista.

Augusto Morales Torres
Speciality Coffee Association of Europe
AUTHORIZED TRAINER