

KIM OSSENBLOK

Autor · Formador · Consultor Internacional de Café

Belga afincado en España · www.estudiodecafe.online · kim@estudiodecafe.online · +34 636 119 634

PERFIL PROFESIONAL

Referente internacional en formación de café de especialidad, Kim Ossenblok lleva más de una década formando a baristas, tostadores, productores y emprendedores del café en más de 25 países. Tercer lugar en el Campeonato Mundial de Catadores de Café (2012), autor de dos libros publicados por Oberon e impulsor del movimiento #CaféSensible, combina rigor técnico, sensibilidad sensorial y visión de negocio para transformar cómo los profesionales del café entienden y comunican su oficio.

CIFRAS CLAVE

- Más de 7.000 alumnos formados en 25 países
- Más de 17.000 ejemplares vendidos de ¡Al Grano! — el libro sobre café más leído en español
- Más de 100.000 suscriptores en YouTube y 100.000 seguidores en Instagram (@kimbarista)
- 300.000 suscriptores en lista de email
- Estudio de Café Online activo desde 2011

PUBLICACIONES

- [¡Al Grano!](#) — Guía práctica para comprar, preparar y disfrutar el mejor café (Oberon, 2018). Actualmente en su 4.ª edición, con más de 17.000 ejemplares vendidos. El libro sobre café más leído en español.
- [Café Sensible](#) — El método para valorar el café a través de los siete sentidos (Oberon, 2024).

EXPERIENCIA DESTACADA

- **Estudio de Café Online** – Fundador y director (2011–presente). Formación online y presencial a más de 7.000 alumnos en 25 países. Programas: Master Barista Emprendedor, Cafetería Rentable, Calibración de Catadores, entre otros.
- **EthicHub** – Colaborador asesor en el proyecto Café Sensible para el financiamiento justo y sostenible de pequeños productores.
- **JDE / Marcilla / Mahou San Miguel (2006–2012)** – Asesor barista y experto en café para Jacobs Douwe Egberts.

CONFERENCIAS Y PRENSA

Ponente en:

- HIP (Hospitality Innovation Planet) 2024, 2025
- Madrid Coffee Fest 2023, 2024, 2025, 2026
- Cafés de Colombia Expo 2023
- Congreso Café Sensible Online
- Coffee Expo Costa del Sol 2026
- Expo Café Chile 2026

Entrevistado en:

- Forbes, El País, La Vanguardia, RNE, Onda Cero
- Folha de S. Paulo, Food Design Magazine, Ritual+

FORMACIÓN Y CERTIFICACIONES

- Q Grader — catador profesional certificado (CQI) 2014 - 2020
- Embajador del sistema de evaluación sensorial CVA de la Specialty Coffee Association (SCA)
- Formador Autorizado SCA
- Estudios en Somato-psicopedagogía y movimiento sensorial (Método Danis Bois, CERAP Innovations)

PRESENCIA DIGITAL

- YouTube: youtube.com/@kimossenblok — Más de 100.000 suscriptores.
- Instagram: [@kimbarista](https://www.instagram.com/kimbarista) — Más de 100.000 seguidores.
- Blog y podcast: baristakim.es — Publicación semanal.

COMPETENCIAS

- Cata sensorial avanzada y evaluación con CVA/SCA
- Diseño y dirección de programas de formación online
- Asesoría para cafeterías: control de calidad, formación de equipos y desarrollo de catas
- Conferencias y ponencias sobre tendencias, negocio y cultura del café
- Comunicación y divulgación en medios y redes sociales

INICIATIVAS

Impulsor del movimiento #CaféSensible, que promueve una visión transparente, saludable y sostenible del café. Desde 2011 ha formado a más de 7.000 alumnos y acompañado a cientos de negocios de café en su desarrollo profesional.

CONTACTO Y BOOKINGS

- Email: kim@estudiodecafe.online
- Teléfono / WhatsApp: +34 636 119 634
- Solicitar conferencias, talleres o consultorías: estudiodecafe.com/contacto
- Web: www.estudiodecafe.online
- Fotos y materiales de prensa: [Google Drive \(acceso libre\)](#)