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 todo el mundo hispanohablante. Campeón de España de Cata de Café y tercer lugar en el Campeonato Mundial de Catadores (2012), autor de dos libros 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 5.700 alumnos formados en cursos y formaciones
- Más de 300.000 personas impactadas en formaciones introductorias y gratuitas, en todo el mundo hispanohablante
- 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)
- Estudio de Café Online activo desde 2012

PUBLICACIONES

- ¡Al Grano! (algrano.cafe) — Guía práctica para comprar, preparar y disfrutar el mejor café. Primera edición 2016; edición Larousse 2026. Con más de 17.000 ejemplares vendidos, el libro sobre café más leído en español.
- Café Sensible (sensible.cafe) — 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 5.700 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

- Gestión Hotelera — AP Hogeschool Antwerpen, Bélgica (Bachelor)
  Especialización en dirección de operaciones de hostelería y restauración.

- Formación sectorial en café (SCA) — Barista Skills Foundation, Intermediate y Advanced
  Programa completo del itinerario de barismo de la Specialty Coffee Association.

- Q Grader — Catador profesional certificado (CQI), 2014–2020
  Certificación internacional de evaluación sensorial de café, renovada dos ciclos consecutivos.

- Somato-psicopedagogía y movimiento sensorial — CERAP Innovations, París
  Método Danis Bois. Formación aplicada al desarrollo de la percepción corporal.

PRESENCIA DIGITAL

- YouTube: youtube.com/@kimossenblok — Más de 100.000 suscriptores.
- Instagram: @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 5.700 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
- Blog: www.baristakim.es
- Fotos y materiales de prensa: Google Drive (pide acceso)

Documento actualizado: septiembre 2026