

CATALOGO

CURSOS



Curso de Tostado

Objetivo

A la finalización del curso los asistentes habrán conocido los aspectos físico-químicos del tostado del café, Así como las diferencias entre perfiles y curvas de tostado, que en conjunto con el relator podrán desarrollar en clase.

Duración: 8 horas

● Contenido Taller

I. Desarrollo teórico

1. Mercado de cafés especialidad.
 - ☐ Producción sostenible
 - ☐ Caficultor sostenible
 - ☐ Estándares de calidad.
2. Aspectos técnicos del tostado.
 - ☐ Mentalidad y actitud del tostador
 - ☐ Bases conceptuales del proceso
 - ☐ Equilibrio térmico en la maquina
3. Básicos del tueste de café.
 - ☐ Formas de transmitir el calor
 - ☐ Fases del proceso de tueste
 - ☐ Determinando tipos de tueste
 - ☐ Desarrollo y partes que consta las curvas básicas.

● Valor \$240.000



CATALOGO CURSOS

1. Tueste para máxima diferenciación del café.

Desarrollo teórico.

Principios al proceso industrial.

Lectura: *10 minutos*

Explicación: *10 minutos*

B. Ficha de evaluación int. café – tueste.

Lectura: *5 minutos*

Explicación: *5 minutos*

Desarrollo práctico.

Ficha de evaluación int. Café – tueste.

Se realiza la primera ronda de calibración: Control de calidad (*90 minutos*) o El inspector de prácticas realiza el 1^{er} bache de calibración

Se realiza la segunda ronda en calibración: Maquina Espresso (*90 minutos*) o El inspector de prácticas realiza el 2^{do} bache de calibración

II. Clasificación de los términos del sabor del café.

Desarrollo teórico.

Vocabulario – Perfil del sabor del café.

Lectura: *10 minutos*

Explicación: *10 minutos*

Ficha de evaluación int. Café – sensorial.

Lectura: *5 minutos*

Explicación: *5 minutos*

Desarrollo práctico.

A. Ficha de evaluación int. Café – sensorial.

Se realiza la primera ronda sensorial (*30 minutos*)

J. Muestra patrón: Tres pírex

A Muestras por prácticas: Un pírex por bache tostado

B

Se realiza la segunda ronda sensorial (*30 minutos*)

o Armado con protocolo SCA: Tres muestras o Muestras de análisis:

– Martin Gutiérrez. (85pt)

– CAC. Pangoa Ltda. (83pt)

– Proceso honey. (86pt)



Incluye entrega de certificado de asistencia