

**132º Curso Básico de Control de Calidad y Taceo de Café**  
**NTP 209.027 - Ejecutado por la Cámara Peruana del Café y Cacao**

DIA		PROGRAMA
<b>Lunes 22</b>	<b>AM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción al curso y presentación del programa.</li> <li>✓ <b>Evaluación del Café en Pergamino:</b> aspecto, olor, defectos físicos</li> <li>✓ Muestreo de muestras, Trillado del café pergamino</li> </ul>
	<b>PM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica al tema de cálculo de la <b>merma y rendimiento</b></li> <li>✓ Práctica de la granulometría, cálculo de la merma y rendimiento</li> <li>✓ Resumen de los resultados obtenidos</li> </ul>
<b>Martes 23</b>	<b>AM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica al <b>Análisis del Café Verde en Grano</b></li> <li>✓ Demostración de los diferentes defectos del café</li> <li>✓ Práctica del análisis del café verde: evaluación de las características físicas, conteo de defectos</li> <li>✓ Resumen de los resultados</li> </ul>
	<b>PM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tostado y catación de las muestras analizadas antes</li> <li>✓ Catación, prueba en taza</li> <li>✓ Resumen de los resultados</li> </ul>
<b>Miércoles 24</b>	<b>AM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica al análisis de los defectos del sabor del café</li> <li>✓ Taceo muestras con varios defectos del sabor</li> <li>✓ Discusión sobre los resultados obtenidos/ Repetición del taceo.</li> <li>✓</li> </ul>
	<b>PM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica al análisis de los defectos del sabor del café</li> <li>✓ Taceo muestras con varios defectos del sabor</li> <li>✓ Discusión sobre los resultados obtenidos / Repetición del taceo</li> </ul>
<b>Jueves 25</b>	<b>AM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica a la <b>tostación, molido e infusión de café</b></li> <li>✓ Práctica de la preparación de muestras para el análisis sensorial</li> <li>✓ Evaluación del aspecto físico de los granos tostados</li> <li>✓ Taceo de las muestras</li> </ul>
	<b>PM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica al tema</li> <li>✓ Tostación de varias muestras de café</li> <li>✓ Catación de las muestras</li> <li>✓ Interpretación de los resultados</li> </ul>
<b>Viernes 26</b>	<b>AM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción teórica al <b>Test Triangular</b></li> <li>✓ Catación: Test triangular</li> <li>✓ Taceo : Muestra de los participantes</li> <li>✓ Resumen del curso / Entrega de certificados.</li> </ul>

**Fecha:** Lunes 22 de Julio - Viernes 26 de Julio del 2019

**Horario:** 09:00 a 12:00 - 14:00 a 16:00 hrs.