

2º Curso de Tostado de Café
Ejecutado por la Cámara Peruana del Café y Cacao

DIA	PROGRAMA
<p>Lunes 04</p> <p>9am - 1pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aspectos físicos del café verde - Color, Tamaño, Humedad, Densidad ✓ Aspectos agronómicos - Variedad, Altitud, Beneficio o procesamiento ✓ Aspectos químicos del café verde - Ácidos, Azúcares, Grasas, Proteínas, Alcaloides ✓ Modificaciones físicas y químicas durante el tueste ✓ Formas de aplicación de calor (transferencia térmica) - Conducción, convección, radiación ✓ Variables que influyen en el tueste - Temperatura, Rotación, Flujo de aire, Tiempo de tueste ✓ Fases del tueste -Tiempo de tostado, Taza de incremento de temperatura (ROR) ✓ PARTE PRÁCTICA - Practica de tostado básico - Catación dirigida al tueste
<p>Martes 05</p> <p>9am - 4pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Estilos de tueste - Tueste por color, Tueste por niveles, Tueste por perfiles y aromas ✓ Marcadores olfativos, visuales y auditivos durante el tueste ✓ Revisión de defectos por aplicación de calor - Punto de vista sensorial: horneado (baked), arrebatado, sobretostado, subdesarrollo - Punto de vista visual en grano: scorching, tipping, facing, chipping ✓ Estrategias de tueste ✓ Toma de decisiones ✓ Construcción y Desarrollo de perfiles ✓ Perfil de tueste x Perfil sensorial ✓ PARTE PRÁCTICA - Practica de tueste - Evaluación de perfiles de tueste x perfil sensorial <p>TARDE: Visita técnica a una planta de Tostado (Tostaduría)</p>
<p>Miércoles 06</p> <p>9am - 1pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluación de curvas de tueste ✓ Introducción al tueste de muestras ✓ Introducción al Tueste de calidad ✓ Nociones básicas de desarrollo de Blends ✓ PARTE PRÁCTICA -Practica de Tueste: Tueste de calidad, tueste de muestras -Práctica de elaboración de Blends

Fecha: Lunes 04 de Abril – Miércoles 06 de Abril del 2022
Horario del Lunes 04 y Miércoles 06: 9:00 am - 1:00 pm
Horario del Martes 05: 9:00 am - 4:00 pm



PROTOCOLO COVID PARA SESIONES DE TOSTADO DE CAFÉ

Se usarán procedimientos y protocolos que tomen las precauciones de seguridad necesarias para evitar la contaminación cruzada entre los participantes del curso y personal. Todas las sesiones a realizar se llevarán a cabo de una manera que permitan el distanciamiento social y la práctica de la higiene sanitaria.

Consideraciones generales:

- Medición de temperatura de todos los participantes.
- Uso permanente de desinfectante no perfumado o jabón antibacteriano sin aroma
- Uso de mascarillas
- Distanciamiento en las sesiones
- Todos los instrumentos y materiales utilizados para las sesiones y materiales en general como formularios, lápices, sacapuntas y otros equipos de oficina no deberán ser compartidos. Los participantes deben mantener sus propios suministros y evitar colocarlos en cualquier superficie.
- El área de la sala de tostado debe configurarse de manera que permita la distancia adecuada.
- En todo momento, cualquier cosa que se utiliza comúnmente deberá ser desinfectado regularmente: manijas de puertas, marcos, baños, barandillas, interruptores de luz, etc. deje los artículos personales separados de los demás.

Protocolo de Limpieza durante las sesiones de tostado:

- La desinfección de tazas, cucharas, etc. usadas debe hacerse con agua hirviendo o completamente sumergida en agua con detergente sin perfume durante un mínimo de un (1) minuto antes de enjuagarse completamente.
- Todas las superficies deben desinfectarse con una solución certificada para eliminar el virus: solución blanqueadora al 10%, solución de alcohol al 60% o más.
- Para la esterilización de desechos líquidos se harán agregando blanqueador líquido (10%) con un tiempo de al menos 5 minutos antes de su eliminación.
- La esterilización de la superficie debe ocurrir con frecuencia, entre sesiones y al final del día como mínimo.