

3º Curso de Tostado de Café
Ejecutado por la Cámara Peruana del Café y Cacao

DIA	PROGRAMA
<p>Lunes 20</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 21</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 22</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 20 de Febrero – Miércoles 22 de Febrero del 2023

Horario del Lunes 20 y Miércoles 22: 9:00 am - 1:00 pm

Horario del Martes 21: 9:00 am - 4:00 pm