

5º Curso de Tostado de Café

Ejecutado por la Cámara Peruana del Café y Cacao

DIA	PROGRAMA
<p>Lunes 19 de febrero</p> <p>9am - 4pm</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 - Práctica de tostado básico - Catación dirigida al tueste
<p>Martes 20 de febrero</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 - Práctica de tueste - Evaluación de perfiles de tueste x perfil sensorial
<p>Miércoles 21 de febrero</p> <p>9am - 4pm</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 - Práctica de Tueste: Tueste de calidad, tueste de muestras - Práctica de elaboración de Blends <p>TARDE: Visita técnica a una planta de Tostado (Tostaduría)</p>

Materiales: 500 gramos de café verde o pergamino