

**70° “Curso Avanzado y Estándares de Calidad de Café  
NTP 209.027 – Ejecutado por la Cámara Peruana del Café y Cacao”**

DIA	PROGRAMA
<p align="center"><b>19 de septiembre - Virtual</b></p> <p align="center">9:00 am - 12:30 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introducción al curso y presentación del programa.</li> <li>✓ Introducción teórica amplia y detallada de la Norma Técnica Peruana <b>NTP 209.027 Café Verde. Requisitos, ventajas, uso, importancia, aplicaciones.</b></li> <li>✓ Introducción a la <b>NTP 209.311 Cafés Especiales.</b></li> <li>✓ Desarrollo de la <b>NTP 209.028 Café Tostado y Molido.</b></li> </ul>
<p align="center"><b>20 de septiembre - Presencial</b></p> <p align="center">9:00 am - 1:00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Teoría y práctica: Presentación y Evaluación de muestras de café correspondiente a cada <b>Grado de Calidad</b>: Evaluación sensorial, según métodos <b>NTP 209.027</b>: de las Características Básicas del café.</li> <li>✓ Práctica de catación con muestras de diferentes zonas cafetaleras.</li> <li>✓ Discusión de los resultados/ Repetición del taceo.</li> <li>✓ Práctica de tostado</li> </ul>
<p align="center"><b>21 de septiembre - Presencial</b></p> <p align="center">9:00 am - 1:00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Teoría y práctica: Presentación y Evaluación de muestras de café según SCAA .Evaluación sensorial. Determinación de la fragancia, acidez, cuerpo, sabor, balance, uniformidad, taza limpia, dulzura, post gusto</li> <li>✓ Catación: diversas muestra de los participantes</li> <li>✓ Discusión sobre los resultados obtenidos/ Repetición del taceo.</li> </ul>
<p align="center"><b>22 de septiembre - Presencial</b></p> <p align="center">9:00 am - 1:00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prueba con serie de test triangulares.</li> <li>✓ Práctica de la catación.</li> <li>✓ Resumen de los resultados.</li> <li>✓ Examen teórico referente a la <b>Norma NTP 209.027</b></li> <li>✓ Examen práctico del curso: Clasificación de diversas muestras de café según el sistema <b>NTP 209.027.</b></li> <li>✓ Resumen del curso / Entrega de certificados.</li> </ul>

**Materiales: 50 0g de café verde, o café tostado en granos, o café molido**