



CAMARA
CAFE & CACAO

CURSO DE MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ Y REFRACTOMETRÍA

TERCERA EDICIÓN

21, 22 Y 24 DE JULIO DE 2025

9:00 AM - 16:00 PM

LABORATORIO DE LA
CÁMARA PERUANA DEL CAFÉ Y CACAO

SOBRE EL CURSO

El Curso de Brewing con Refractometría explora en profundidad el arte y la ciencia de la preparación del café utilizando refractometría. Permitirá a los participantes perfeccionar sus técnicas de preparación y alcanzar una calidad de café consistente.

DOCENTE



LOURDES CÓRDOVA

Experta catadora, capacitada en los laboratorios de la empresa Kraft Foods de Alemania y Taloca en Colombia, catadora oficial en los Concursos Nacionales de Cafés de Calidad.



JOHAN ARAUJO

Biólogo y Tostador especializado en tueste de cafés especiales; coffee hunter y catador con capacitaciones en Río de Janeiro - São Paulo y Curitiba así como el programa CSP de la SCAE.

REQUISITOS

Este curso no tiene requisitos.



PROGRAMA

CURSO DE BREWING CON REFRACTOMETRÍA

DÍA 1 | 9:00 AM - 16:00 PM

- Principios generales de Extracción
- Fuerza o Intensidad
- Variables de la extracción
- Elección de ratios adecuados
- Aspectos básicos y avanzados de granulometría
- Uniformidad de partícula
- Comparación de Molinos Flat vs Conical
- Resolución de Double Hump
- Variable tiempo
- Variable temperatura
- Tipos de filtros, grosor, mesh, materiales
- Agua para filtrados
- Parámetros de calidad de agua
- Análisis de fracciones en la extracción
- Blooming
- Fases y vertidos
- Matemáticas aplicadas al Brewing
- Principios de refractometría
- Manejo de Coffee Brewing Control Chart

DÍA 2 | 9:00 AM - 16:00 PM

- Manejo de estrategias para la obtención de objetivos:
- Calibración sensorial: Weak, Strong, Under and Overextracted
- Calibración sensorial: Weak + Under, Weak + Overextracted, Strong + Under, Strong + Overextracted



DÍA 3 | 9:00 AM - 16:00 PM

- Técnicas de manipulación de fuerza
- Casilla Ideal
- Análisis de fracciones
- Análisis de filtros
- Gadgets en la extracción
- Principios de Chill Extraction

Nota: Se brindará una hora libre de 1:00 a 2:00 PM.

MATERIALES A LLEVAR

- 1 Kg de café tostado

INVERSIÓN

- General: US\$ 165 o S/. 627
- Socios: US\$ 135 o S/. 513

Confirme su participación llenando la ficha de inscripción y enviando la imagen de su voucher de pago.

MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información e inscripciones:

E-mail: secretaria@camcafeperu.com.pe

Whatsapp: +51 999 938 856





Calle Alcanfores 1245, Miraflores, Lima, Perú
secretaria@camcafeperu.com.pe
www.camcafeperu.com.pe