CAMARA CAFE & CACAO

CURSO BÁSICO DE TOSTADO DE CAFÉ

12° EDICIÓN

20 AL 22 DE ABRLI DE 2026
9:00 AM - 16:00 PM
LABORATORIO DE LA
CÁMARA PERUANA DEL CAFÉ Y CACAO

SOBRE EL CURSO

El curso de tostado nivel intermedio, busca mejorar las decisiones en el adecuado tostado de café y profundizar en técnicas de tostado aplicadas a nivel internacional para el desarrollo de cafés para venta (retail), cafetería y el trato de cafés de elevado puntaje en taza (especiales).

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 necesita requisitos previos

PROGRAMA

CURSO BÁSICO DE TOSTADO CAFÉ

DÍA 1 I 9:00 AM - 16:00 PM

REVISIÓN DE ASPECTOS BÁSICOS DE TOSTADO

- Aspectos físicos: humedad, actividad de agua, densidad, morfología del grano, tamaño de grano.
- Aspectos post cosecha: beneficios, defectos, calidades, tipos y puntajes
- Aspectos de tostado: fases de tostado, variables en el tostado, aplicación de calor

LECTURA DE GRANO VERDE

- Correlación de caracteres físicos con decisión de temperatura de inicio.
- Relación procesamiento post cosecha con temperatura de inicio.

PRÁCTICA

- Tueste de muestras con el objetivo de reconocer el perfil sensorial propio de cada café.
- Cata de muestras.
- Análisis de potencial de cada grano.

DÍA 2 I 9:00 AM - 16:00 PM

EFECTOS DE VARIABLES EN EL TOSTADO

- Temperatura de inicio.
- Temperatura de salida.
- Intensidad de llama / presión de gas / potencia.
- Flujo de aire.

DISEÑO DE ESTRATEGIA DE TOSTADO

- Correlación tueste de muestras con elección del tostado de producción.
- Elaboración y análisis de perfiles iniciales.

DÍA 3 I 9:00 AM - 16:00 PM

LECTURA DE PERFILES DE TOSTADO

- Matemáticas aplicadas
- R.O.R.
- Análisis y lectura de R.O.R
- Cálculo de R.O.R y en base a R.O.R.
- Corrección de perfiles de tostado.
- Tueste de cafés comerciales para retail y cafetería.

EVALUACIÓN SENSORIAL

- Tueste de cafés especiales con elevado potencial.
- Análisis sensorial y correlación con perfil de tostado.

PRINCIPIOS DE BLENDING

- Blend pre tostado.
- Blend post tostado.

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

MATERIALES A LLEVAR

- 1,2 Kg de café verde o 1,5 de café pergamino

INVERSIÓN

- General: US$ 200,00 o S/. 760,00
- Socios: US$ 180,00 o S/. 684,00

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