



# Curso de café: TUESTE Y BREWING

## BÁSICO

### OBJETIVOS DEL CURSO

#### Objetivo General:

Nuestro curso brinda al estudiante una comprensión del proceso de tueste, que incluye los cambios físicos y químicos que tienen lugar durante el proceso, entendiendo las variables que influyen en el mismo para poder controlar los aspectos sensoriales del café; conocer la importancia y el impacto del proceso de tueste en el desarrollo de los sabores del café. También, nos permitirá entender las bases fundamentales de la preparación del café en diferentes métodos de infusión con diferentes principios físicos aplicados a la extracción del sabor. Haremos un recorrido desde el análisis subjetivo hasta las evaluaciones objetivas de nuestras preparaciones en cada extracción.

#### Objetivos Específicos:

- Análisis de materia prima (café verde).
- Reconocimiento de equipos y terminología.
- Calor, temperatura y formas de transferencia de calor.
- Variables y fases del tueste.
- Puntos críticos del tueste.
- Organización de un plan de tueste.
- Relación entre el desarrollo de tueste y el impacto en el sabor.
- Defectos de tueste y el impacto en taza.
- Entender el impacto de las variables en la preparación del café.
- Interpretar los resultados obtenidos en las infusiones de manera subjetiva.
- Aprender a realizar un análisis objetivo (uso del refractómetro) de nuestros resultados en taza.
- Estructuración de recetas en el filtrado.

### PLAN DEL CURSO

El curso se desarrollará de miércoles a viernes de 09:00 am a 05:00 pm según el siguiente cronograma:

#### DIA 1: TUESTE

- Conceptos y terminología.
- Componentes de la tostadora.
- Controles de tueste.
- Análisis físico del café verde.
- Formas de aplicación de calor (transferencia térmica) - Conducción, convección, radiación
- Variables y puntos críticos del tueste.
- Fases del tueste.

#### DIA 2: TUESTE

- Plan de tueste.
- Análisis y registro plan de tueste.
- Cambios físicos y químicos durante el tueste.
- Progresión de temperatura y proyección de R.O.R.
- Calculo y comparación de los cambios en el grano de café.
- Practica de tueste.
- Reconocimiento de defectos de tueste.

#### DIA 3: BREWING

- Conceptos y terminología.
- Introducción a la infusión del café.
- Las 7 variables fundamentales.
- Reconocimiento de equipos.
- La importancia del agua en la preparación del café.
- Diferencias entre la sub extracción, sobre extracción y extracción ideal.
- Estructuración de recetas.



#### Fecha:

18 al 20 de septiembre  
09:00 am a 05:00 pm



#### Lugar:

Laboratorio JNC Jr. Ramón Dagnino 369, Jesús María, Lima



#### Informes:

989818028