



# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL SCA ROASTING FOUNDATION



## ROASTING FOUNDATION

El curso **Roasting Foundation** ofrece al alumno una visión general del proceso de tueste, incluidos los cambios físicos que se producen durante el proceso y cómo controlar los aspectos sensoriales del café aplicando un tueste claro u oscuro. Los alumnos también obtendrán una comprensión de la estructura básica de la tostadora, así como el mantenimiento general y la prevención de incendios.

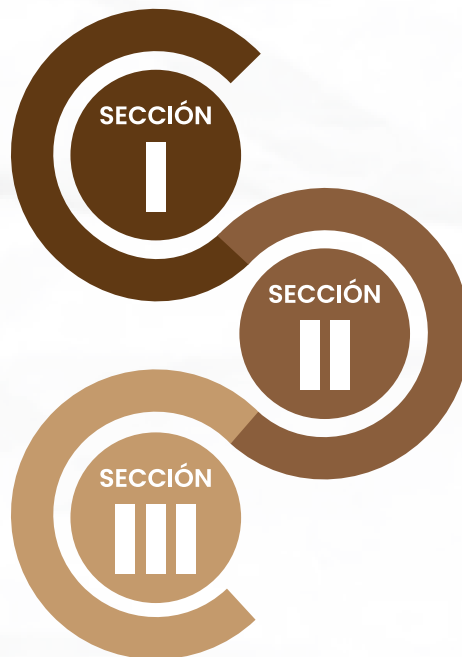
## MALLA DEL CURSO

### FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL TUESTE:

- Tema 1: Terminología.
- Tema 2: Componentes de la tostadora.
- Tema 3: Control del tueste.

### SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO:

- Tema 1: Seguridad en la planta de tueste.
- Tema 2: Limpieza y mantenimiento de la tostadora.



### PROCESO DEL TUESTE:

- Tema 1: Cambios físicos.
- Tema 2: Producir un perfil.
- Tema 3: Usar un perfil de tueste.
- Tema 4: Eventos críticos.
- Tema 5: Cambios Transformacionales.
- Tema 6: Influencia del calor.
- Tema 7: Sabor y aroma.
- Tema 8: Registro del tueste.

**GRUPO MÁXIMO:** 8 personas  
**INCLUYE:** examen y certificado de SCA



**Fecha:**  
**3 de marzo**  
09:00 am a 05:00 pm



**Lugar:**  
**Laboratorio ACPC PICHANAKI**  
Av. Industrial S/N, Pichanaki, Junín



**Informes:**  
**966 321 881**