



ROASTING

# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL SCA ROASTING

## INTERMEDIATE

### ROASTING INTERMEDIATE



El curso "Roasting Intermediate" amplía los conceptos introductorios del curso "Roasting Foundation". Es el curso ideal para aquellos que tienen experiencia en el tueste y desean saber más sobre el perfil de tueste y su relación con el color, sobre la relación entre el perfil de tueste y la expresión sensorial, y sobre la influencia del tiempo de desarrollo. Los alumnos explorarán más a fondo los cambios físicos y químicos, así como cuestiones de termodinámica básica y de la transferencia de calor que se produce durante el tueste. Realizaremos también tueste de muestras y un repaso de los protocolos de seguridad y mantenimiento en la planta de tueste.

### MALLA DEL CURSO



#### PERFIL DE TUESTE:

- **Tema 1: Introducción al perfil de tueste.**
  - Mediciones.
  - Variables.
  - Influencia del calor y la temperatura.
  - Documentar el tueste.
- **Tema 2: Color y perfil de tueste.**
  - Colorímetros.
  - Importancia del color.
  - Tostar por color.
- **Tema 3: Análisis sensorial.**
  - Impacto en el sabor.
  - Impacto en el color.
  - Cata de café en verde frente a cata para determinar perfil.
- **Tema 4: Tiempo de desarrollo.**
  - Relación entre sabor y tiempo de desarrollo.
  - Relación entre color de tueste y perfil.
  - Impacto en el sabor del tiempo de desarrollo.



#### CAMBIOS FÍSICOS

- **Tema 1: Cambios químicos y físicos durante el tueste.**
- **Tema 2: Progresión de la temperatura.**
- **Tema 3: Cambio en el peso y volumen.**
- **Tema 4: Cambio en el tamaño, la densidad y la humedad.**



#### ELEMENTOS DEL TOSTADOR

- **Tema 1: Tostadora de tambor y lecho fluido.**
- **Tema 2: Termodinámica del tueste.**
- **Tema 3: Transferencia de calor.**



#### TUESTE DE MUESTRAS

- **Tema 1: Finalidad de un programa de tueste de muestras.**
- **Tema 2: Diferentes tipos de tostadoras de muestras.**
- **Tema 3: Proceso de tueste de muestras.**
- **Tema 4: Evaluación sensorial de muestras tostadas.**



#### SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA DE TUESTE

- **Tema 1: Protocolos de mantenimiento preventivo.**
- **Tema 2: Salud y seguridad.**
- **Tema 3: Condiciones de almacenamiento del café verde y tostado.**

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



**Fecha:**  
 4 y 5 de marzo  
 09:00 am a 05:00 pm



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



**Informes:**  
 966 321 881