



ROASTING

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.

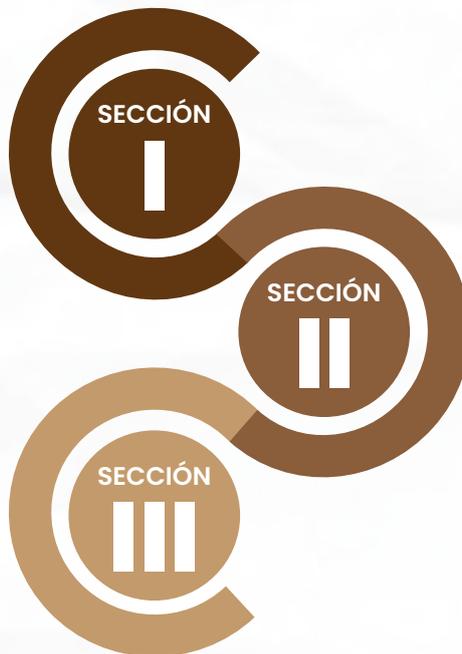
MALLA DEL CURSO

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:
19 de mayo
09:00 am a 05:00 pm



Lugar:
Laboratorio Cooperativa Casil
Av. San Ignacio N° 625, San Ignacio,
Cajamarca, Perú



Informes:
966 321 881