



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 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:
20 y 21 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