



## 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 y la importancia de los sentidos para poder percibir y valorar los atributos y defectos de los granos de café.

#### 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.
- La importancia de los sentidos.
- Diferenciar calidades e intensidades de sabores.
- Sabores básicos del café. (Dulce, salado, amargo, ácido, umami)
- Diferencia de cuerpo en la taza de café.
- Desarrollar las habilidades sensoriales tanto olfativas como gustativas de los participantes.
- Uso y aplicaciones del formato descriptivo del SCA.

### PLAN DEL CURSO

El curso se desarrollará de jueves a sábado 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 subextracción, sobre extracción y extracción ideal.
- Estructuración de recetas.



#### **Fecha:**

**22 al 24 de mayo**  
09:00 am a 05:00 pm



#### **Lugar:**

**Laboratorio CENFROCAFE**, Calle Río Chunchuca s/n Sector El Huito - Jaén



#### **Informes:**

**966321881**