

Tueste y Catación

Objetivo

Capacitar a los participantes para tostar y catar café de especialidad con confianza y criterio profesional, dominando los estándares SCA y comprendiendo cómo cada decisión de tueste se refleja en la calidad, el sabor y el perfil sensorial del café.

Módulos

1. Fundamentos del Tueste
2. Práctica de Tueste DÍA
3. Fundamentos de Catación
4. Catación Intermedia
5. Catación Avanzada y Evaluación

Perfil de participantes

- Baristas que buscan fortalecer sus habilidades
- Tostadores junior que buscan desarrollar dominio en curvas de tueste y comportamiento del grano.
- Personal de calidad que buscan fortalecer evaluación sensorial, identificación de defectos y estandarización.
- Emprendedores del café que buscan comprender tueste y catación para tomar decisiones de su producto y negocio.

DÍA 1

Fundamentos del Tueste

8:00 - 9:00 am

- Bienvenida, presentación del programa y objetivos del curso.

9:00 - 10:30 am

- Introducción al tueste de café
- Rol del tostador
- Impacto del tueste en la calidad
- Origen, procesos.

10:45 - 01:00 pm

- Café verde, parametros
- Reacciones químicas del tueste
- Maillard
- Caramelización
- Desarrollo de sabores

2:00 - 4:00 pm

- Fases del tueste
- Secado
- Amarillo
- Primer crack
- Desarrollo

04:15 - 05:15 pm

- Curvas de tueste y variables críticas
- Tiempo
- Temperatura
- ROR
- Errores comunes

DÍA 2

Práctica de Tueste

8:00 - 9:00 am

- Repaso del día anterior y objetivos del día.

9:00 - 10:30 am

- Demostración de tueste
- Preparación del café
- Configuración de la tostadora
- Registro de datos

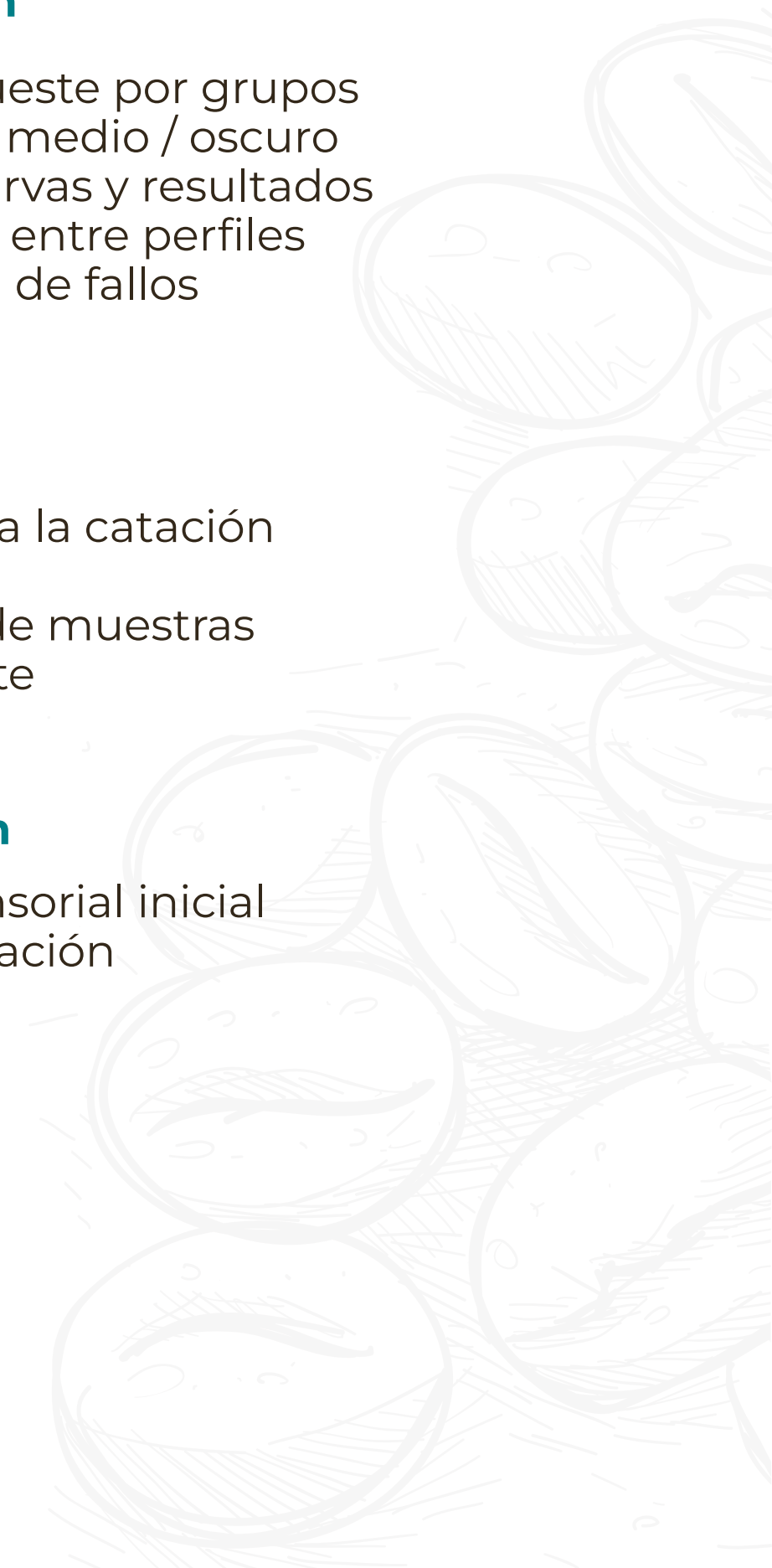
10:45 - 01:00 pm

- Práctica de tueste por grupos
- Tueste claro / medio / oscuro
- Análisis de curvas y resultados
- Comparación entre perfiles
- Identificación de fallos

2:00 - 4:00 pm

- Introducción a la catación post-tueste
- Preparación de muestras
- Perfil de tueste

04:15 - 05:15 pm

- Discusión sensorial inicial
 - Retroalimentación
- 

DÍA 3

Fundamentos de Catación

8:00 - 9:00 am

- Introducción a la catación

9:00 - 10:30 am

- Objetivos
- Uso en control de calidad
- Los sentidos en la evaluación sensorial
- Gusto, olfato, tacto
- vista, oído

10:45 - 01:00 pm

- Protocolo SCA de catación
- Preparación
- Pasos y tiempos
- Rueda de sabores del café
- Familias aromáticas
- Descriptores

2:00 - 4:00 pm

- Sabores básicos
- Catación guiada básica

04:15 - 05:15 pm

- Acidez y cuerpo
- Catación guiada básica
- Lenguaje sensorial y toma de notas

DÍA 4

Catación Intermedia

8:00 - 9:00 am

- Defectos del café

9:00 - 10:30 am

- Primarios y secundarios
- Causas y detección
- Catación de cafés defectuosos

10:45 - 01:00 pm

- Catación comparativa procesos lavados
- Origen-procesos
- catación comparativa, procesos, varietales u orígenes
- Discusión técnica

2:00 - 4:00 pm

- Triangulación y consistencia sensorial
- catación comparativa, procesos, varietales u orígenes

04:15 - 05:15 pm

- Comparación de puntajes
- Discusión técnica

DÍA 5

Catación Avanzada y Evaluación

8:00 - 9:00 am

- Introducción al scoring SCA

9:00 - 10:30 am

- Evaluación técnica de cafés
- Fragancia/aroma
- Sabor
- Acidez
- Balance

10:45 - 01:00 pm

- Catación evaluada individual
- Calibración grupal

2:00 - 4:00 pm

- Uso de formato SCA
- Relación tueste-catación

04:15 - 05:15 pm

- Conclusiones
- Evaluación del curso
- Entrega de certificados

INSCRÍBETE

(+57) 310 3182164

socializacion@tecnicafe.co

**Km 13 La Venta Cajibío, Cauca
Colombia**