

TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de Innovación

CERTIFICACIÓN

Q processing Nivel 2

I.A JAVIER HOYOS

#9016 PRESENCIAL

Este curso Profesional (Nivel 2) es un programa de 6 días y será ofertado por el parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura-TECNiCAFÉ, en Colombia.

Este curso está diseñado para estudiantes que han tenido una experiencia práctica significativa en el procesamiento de café a través de múltiples cosechas, idealmente personas que pueden tomar decisiones sobre el procesamiento en su propia finca o beneficio. El estudiante está interesado y dispuesto a adquirir los fundamentos teóricos de la tecnología de procesamiento y procesamiento del café y aprender sobre buenas prácticas y control de calidad en los principales métodos de procesamiento (natural, honey, lavado).

La parte de capacitación del curso incluye conferencias, cataciones y un gran énfasis en el trabajo de procesamiento práctico. Las competencias del curso se evalúan a través de quince (15) pruebas, que abarcan habilidades teóricas, prácticas y teóricas aplicadas, que deben aprobarse en su totalidad para recibir un Certificado Profesional de Procesamiento Q.



Objetivos del Estudiante

Los asistentes conocerán los principales métodos de procesamiento postcosecha del café (lavado, natural y miel), en los cuales podrán aplicar un sencillo sistema de Aseguramiento de la Calidad, utilizando buenas prácticas de procesamiento para mantener una calidad constante y entender como generar un valor agregado a partir del entendimiento de las variables que intervienen en la generación de precursores de aromas y sabores en el grano.

Modulos

- Procesamiento del café en el contexto de la cadena de valor del café
- Cosecha y caracterización de materia prima
- Anatomía del fruto del café y comparación de métodos de procesamiento.
- Despulpado
- Fermentación
- Lavado y demucilaginación
- Secado Defectos de las judías verdes generados por el procesamiento, el almacenamiento y la molienda.
- Control de calidad integrado en el procesamiento del café
- Problemas de la industria procesadora del café; y Perspectiva hacia el futuro



DÍA 1

8:00 - 09:00 am

- Llegada, Bienvenida, presentacion.
- Introducción al curso **Modulo 1**
El proceso de café

9:00 - 9:15 am

- **Modulo 1** formar equipos de instruccion

1:00 - 3:00 pm

- **Modulo 2** MATERIA PRIMA
 - Tecnologia
 - Buenas practicas
 - Control de calidad

3:15 - 5:00 pm

- **Practicas** caracterizacion de materia prima
 - uso de refractometro
 - *iniciar proceso de secado natural

DÍA 2

8:00 - 09:00 am

- **Modulo 3** Anatomia del fruto y comparacion de los metodos de procesamiento

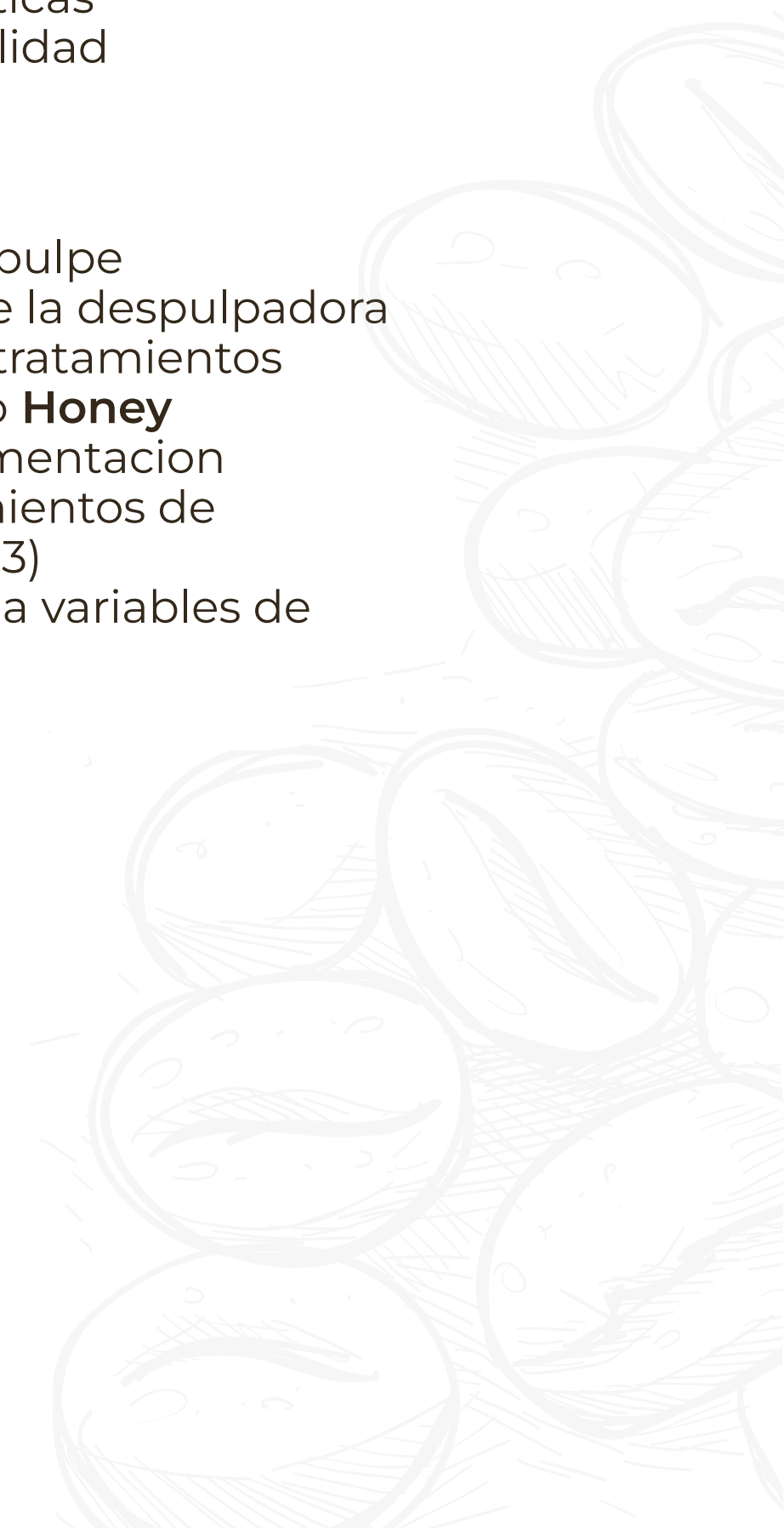
9:00 - 9:15 am

- catacion comparativa de los principales metodos de procesamiento

1:00 - 03:00 pm

- **Modulo 4** DESPULPE
 - Tecnologia
 - Buenas practicas
 - Control de calidad

3:15 - 5:00 pm

- **Practicas** Despulpe
 - calibracion de la despulpadora
 - *despulpe de tratamientos
 - *Iniciar secado **Honey**
 - **Practicas** Fermentacion
 - *iniciar Tratamientos de fermentacion(3)
 - *Seguimiento a variables de fermentacion
- 



DÍA 3

8:00 - 09:00 am

- **Modulo 5** FERMENTACION
 - Tecnologia
 - Buenas Practicas
 - Control de calidad

9:00 - 9:15 am

- **Practicas**
 - segumiento a tratamientos
- **Practicas**
 - Lavados

1:00 - 3:00 pm

- **Modulo 6** LAVADO Y DESMUCILAGINADO
 - Tecnologia
 - Buenas practicas
 - Control de Calidad

3:15 - 5:00 pm

- **Evaluacion** uso de refractometro
- **Evaluacion** de caracterizacion de frutos

DÍA 4

8:00 - 09:00 am

- **Modulo 7** SECADO
 - Tecnologia
 - Buenas Practicas
 - Control de calidad

9:00 - 9:15 am

- **Practicas**
 - Monitoreo de secado
- Prueba de humedad

1:00 - 03:00 pm

- **Modulo 8** Defectos de Procesos y beneficio seco

3:15 - 5:00 pm

- Identificacion de defectos en verde
- Catacion de defectos



DÍA 5

8:00 - 09:00 am

- **Modulo 9** Control de Calidad Integrado en el procesamiento

9:00 - 9:15 am

- **Modulo 10** Problemas presentes y perspectivas

1:00 - 03:00 pm

- Entrega de Bitacoras
- Problemas de conversiones

3:15 - 5:00 pm

- Problemas de despulpe
- Problemas de secado
- Identificación de defectos

DÍA 6

8:00 - 09:00 am

- Medición de humedad

9:00 - 9:15 am

- Examen Final

1:00 - 03:00 pm

- Retakes



INSCRÍBETE
(+57) 310 3182164
socializacion@tecnicafe.co
Km 13 La Venta Cajibío, Cauca
Colombia