

Fermentación y Diseño de Perfiles Sensoriales

Enfoque Comercial

Objetivos del Estudiante

Fortalecer las capacidades técnicas de los productores en el diseño, ejecución, control y evaluación de procesos de fermentación de café.

Modulos

- Fundamentos de la cosecha y poscosecha del café.
- Teoría sobre qué es y qué no es fermentación.
- Fundamentos microbiológicos de la fermentación.
- Observación y aislamiento de microorganismos en laboratorio.
- Conteo de microorganismos en placa neubauer.
- Tipos de fermentación y monitoreo de variables.
- Diseño de perfiles sensoriales según mercado.
- Evaluación física y sensorial del café.
- Mercado de cafés de volúmen y de especialidad.
- Catación de procesos de fermentación.

Perfil estudiante

- Productores, técnicos, procesadores y emprendedores del café





DÍA 1

8:00 - 10:00 am

- Bienvenida del curso
Obtención de materia prima sana y composición físicoquímica del fruto (teórico)

10:15 - 1:00 pm

- Aspectos técnicos de cosecha y poscosecha: madurez, clasificación y desinfección de frutos (teórico).

02:00 - 4:00 pm

- Microbiología del café (teórico).
- Fermentación de café: concepto e implicaciones para el grano y la bebida (teórico)

04:15 - 5:00 pm

- Variables de monitoreo en la fermentación: pH, brix, temperatura (teórico)

DÍA 2

8:00 - 10:00 am

- Evaluación de materia prima, clasificación, lavado y desinfección de café (práctico)

10:15 - 1:00 pm

- Higiene en áreas de poscosecha, diseño de diferentes tipos de fermentadores (teórico práctico)
- Diseño y montaje de protocolos de fermentación 1, 2 y 3.

02:00 - 4:00 pm

- Diseño y montaje de protocolos de fermentación 4 y 5.

04:15 - 5:00 pm

- Medición de variables de fermentación (teórico)
- 

DÍA 3

8:00 - 10:00 am

- Medición de variables de fermentación (práctico)
- Observación de microorganismos en microscopio (práctico)

10:15 - 1:00 pm

- Conteo de microorganismos en placa neubauer (práctico)

02:00 - 4:00 pm

- Medición de variables de fermentación (práctico)
- Aislamiento de microorganismos del mucílago (práctico)
- Determinación de acidez titulable del mucílago (práctico)

04:15 - 5:00 pm

- Medición de variables de fermentación (teórico)

DÍA 4

8:00 - 10:00 am

- Medición de variables de fermentación (práctico)
- Cafés de procesos para mercados de volumen y de especialidad (teórico)

10:15 - 1:00 pm

- Análisis físico y defectos asociados a la poscosecha (teórico práctico)

02:00 - 4:00 pm

- Finalización de protocolo 2 y 3
- Secado y almacenamiento en café de especialidad (teórico - práctico)

04:15 - 5:00 pm

- Discusión de resultados de protocolos de fermentación.



DÍA 5

8:00 - 10:00 am

- Finalización de protocolos de fermentación 1, 4 y 5.

10:15 - 1:00 pm

- Práctica colectiva para construcción de protocolos de fermentación (práctico)

02:00 - 4:00 pm

- Catación de procesos de fermentación (práctico)

04:15 - 5:00 pm

- Cierre y conclusiones del curso



INSCRÍBETE

(+57) 310 3182164

socializacion@tecnicafe.co

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