



Descripción del Módulo Tostado Nivel Intermedio

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en los módulos Fundamentos de Tostado, Fundamentos de Habilidades Sensoriales y / o Fundamentos de Café Verde y tener experiencia curricular demostrable. Se asume que al inscribirse al nivel intermedio el alumno puede:

- Usar la terminología correcta para describir un tostador, su operación y los cambios que ocurren durante el proceso de tueste.
- Describir como es el flujo de aire en el sistema de tueste y cómo su manipulación afecta el tueste.
- Describir el orden de los cambios físicos que ocurren durante el tueste y cómo se determina el grado de tueste.
- Producir un perfil de tueste y sus propiedades.
- Cálculo y registro de las etapas de transformación
- Describir los sabores y aromas básicos asociados con los diferentes grados de tueste.
- Describir cómo se controlan los peligros del proceso de tueste y las medidas preventivas y correctivas.
- Identificar la importancia de un programa regular de mantenimiento del equipo.

Objetivo del curso

Este curso está diseñado para enseñar habilidades avanzadas que se esperan de un tostador competente. Proporciona un entendimiento más detallado del proceso de tueste y los diferentes tipos de transferencia de calor.

Duración

25 horas incluyendo exámenes y una hora libre para comer cada día.

CAMPUS AMCCE-MÉXICO

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ

C.P. 06600 CDMX

INFO@AMCCE.ORG.MX

WWW.AMCCE.ORG.MX



Precios primer semestre 2020*

- **Precios del Curso:** MXP\$11,200 *Incluye examen práctico y teórico.*
- **Precio del certificado**:** Emisión de certificado una vez que aprueben los exámenes. Se paga aparte en un lapso no mayor a 21 días.
Socios SCA: USD 120
No Socios SCA: USD 216
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$1,000 pesos. Se paga aparte.

** Los precios ya incluyen IVA. A Asociados AMCCE se hace descuento del 10% en el precio del curso, mas no en la expedición de certificado o extraordinarios.*

Es examen teórico se debe presentar en un plazo no mayor a 21 días.

*** El certificado es digital. La tarifa de emisión se paga una vez que se hayan aprobado los exámenes.*

Temario

	Tema	Conocimiento/Habilidad
	Terminología, procesos y mediciones	Mediciones del café verde y tostado, variables, influencia del calor y la temperatura en el perfil. Color y perfil del café tostado: colorímetros, importancia del color. Análisis sensorial del tueste: impacto en el color y en el sabor Terminología
	Cambios durante el tueste	Tiempo de desarrollo: relación con el sabor y color Cambios físicos y químicos durante el tueste Progresión de la temperatura: Ritmo de incremento, proyección de aumento de la temperatura Cambios en peso y volumen: calculo y comparación de cambios.
	Elementos del tostador	Cambio en el tamaño, la densidad y la humedad Tostadoras de tambor y lecho fluido: termodinámica y transferencia de calor.
	Tueste de muestras	Finalidad del tueste de muestras Tipos de tostadores de muestras Proceso de tueste Evaluación de muestra tostada
	Seguridad y mantenimiento en la planta de tueste	Protocolos de mantenimiento progresivo Salud y seguridad Condiciones de almacenamiento del café verde y tostado



Referencias para estudio

1. Belitz, H.D. Crosch, W & Schieberle P., 2009 "Food Chemistry", Springer
2. Clarke, R & Vitzthum, O.G., 2001, Coffee, Wiley-Blackwell
3. George, M.L. et al 2005, The Lean Six Sigma pocket toolbox", McGraw Hill
4. Illy A & Viani R 2005 "Espresso Coffee"
5. Huschke, T, 2007 "Industrial Coffee Refinement"
6. Jansen, G.A. 2006 "Coffee Roasting"
7. Morgan J & Brenig-Jones, M, 2012 "Lean Six Sigma for Dummies", Jh
8. Folmer, Britta, e Imra Blank. The Craft and Science of Coffee
9. Colonna-Dashwood, The Coffee Dictionary

Consulta nuestras políticas de servicio.

http://www.amcce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.

CAMPUS AMCCE-México

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ

C.P. 06600 CDMX

INFO@AMCCE.ORG.MX

WWW.AMCCE.ORG.MX