



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México

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 cómo 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.

Precios primer semestre 2023*

- **Precios del Curso: MXP \$14,000.00** Incluye material, insumos y el derecho al examen práctico.
- Para el examen teórico el alumno lo debe solicitar ante la SCA con un costo de **USD\$50**. Una vez aprobado ambos exámenes podrá requerir su Certificado digital de la SCA





- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$1,000 pesos. Se paga aparte y solo en caso de ser necesario.

**Los precios ya incluyen IVA y. A Socios AMCCCE se les hace un descuento del 10% en el precio del curso, no aplica en la expedición de certificado, examen en línea o extraordinarios.*

El examen escrito se debe presentar en un plazo no mayor a 21 días y solo hay dos oportunidades para aprobar.

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 Tiempo de desarrollo: relación con el sabor y color
Cambios durante el tueste	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: cálculo y comparación de cambios. Cambio en el tamaño, la densidad y la humedad
Elementos del tostador	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.

