

PASIÓN DEL BARISTA CAFÉ. ACADEMIA DE BARISTAS.

PROGRAMA DE FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN TÉCNICAS DE TUESTE PARA CAFÉS ESPECIALES.

TEMARIO: Este programa de formación se compone de la siguiente manera:

1. Bienvenida y presentación del curso y sus integrantes.

2. Introducción a la tostión: Conceptos sobre la tostión.

La importancia de la tostión en la industria de los cafés especiales.
(taller teórico)

3. Café verde : Aquí aprenderas sobre la importancia y las características del café verde para ser tostado.(taller teórico práctico)

4. Tipos de tostadoras, transferencia de calor: Diferencia en la transmisión de calor de las tostadoras de café, explicación sobre tostadoras y su funcionamiento.
(taller teórico práctico).



**PASIÓN DEL
BARISTA**
CAFÉ

www.pasiondelbaristacafe.com

📍 Calle 58 # 16- 36 San Luis- Galerías. Bogotá D.C.- Colombia.

📱 Pasión del barista Café 📧 @Pasiondelbaristacafe 📧 pasiondelbaristacafe@hotmail.com

☎ 2499313 • 313 484 8018

PASIÓN DEL BARISTA CAFÉ



**PASIÓN DEL
BARISTA**
CAFÉ

5. Proceso de Tostión: Fases de la torrefacción, curvas de tueste, etapas de la tostión, reacciones físicas y químicas durante la tostión. (taller teórico práctico).

6. Taller de tostión: Práctica libre con café verde lavado UGQ 3.000 gr.

7. Identificación de tipos de tueste y defectos del tostado.

Nota: Vocabulario colorímetro de agrón, léxico de tostadores.

Formulas para desarrollo de café.

R o R.

8. Taller de tostión: Desarrollo de curvas de tueste, práctica libre con café verde lavado excelso EP15, Extra16 aplicando manejo del formato de tostión para catación Ag 65.55. (taller teórico-práctico).

www.pasiondelbaristacafe.com

📍 Calle 58 # 16- 36 San Luis- Galerías. Bogotá D.C.- Colombia.

📱 Pasión del barista Café 📧 @Pasiondelbaristacafe 📧 pasiondelbaristacafe@hotmail.com

☎ 2499313 • 313 484 8018

PASIÓN DEL BARISTA CAFÉ



**PASIÓN DEL
BARISTA**
CAFÉ

9. Taller de tueste: Desarrollo de tostado para cafés densos y no densos aplicando curva de tuestión y manejo de formato para café de alta y baja densidad.

10. Taller de Tueste: Desarrollo de tostado para cafés naturales, aplicando curva de tuestión y manejo de formato para cafés naturales.

11. Taller de Tueste: Desarrollo de curva de tuestión para cafés diferenciados. (Procesos experimentales. Aplicando formato de tueste. (desarrollo de perfil de café tostado).

12. Taller de Tueste: Desarrollo de curva de tuestión para cafés honey. Aplicando curva de tuestión y manejo de formato. (desarrollo de perfil de café tostado).

13. Catación Protocolo SCA

14. Fin del Programa. Entrega de certificaciones.

www.pasiondelbaristacafe.com

📍 Calle 58 # 16- 36 San Luis- Galerías. Bogotá D.C.- Colombia.

📱 Pasión del barista Café 📧 @Pasiondelbaristacafe 📧 pasiondelbaristacafe@hotmail.com

☎ 2499313 • 313 484 8018