



LABORATORIO AGROPECUARIO
SECCIÓN DE CAFÉ

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Tostado de Café



Objetivo del curso:

El curso de tueste proporcionará al alumno una comprensión más detallada del proceso de tostado y de los diferentes tipos de transferencia de calor durante el tueste, controlando la temperatura y tiempo de tostado.

Dirigido a:

Productores e hijos de productores de café , público en general y persona aficionada a este rubro.

Certificado:

Al finalizar el curso, los participantes que hayan completado la asistencia recibirán el certificado de formación.

Contenido del curso:

1. Perfiles de tueste y sabor.
2. Diferentes niveles de tostado: americano, cubano e italiano.
3. Control y toma de datos.

Materiales que BAGSA proporcionará:

1. Material de apoyo como libretas y lápiz.
2. Certificado.
3. Alimentación según corresponda.

Duración del curso:

Dos días
Hora de 9:00 am a 4:00 pm