

**PROGRAMA
DE ESPECIALIZACIÓN**

Tueste de Café

Inicio: Lunes 10 de agosto.

Horario: 08 a.m. – 1 p.m.

Duración: 05 clases.

Fechas: 10, 11, 12, 13 y 14 de agosto.

Michael Barriga es director de la Escuela Peruana del Café, catador Q Grader, tostador profesional y CEO de Clamore Café, cafetería de especialidad en Lima. Es bicampeón nacional de tueste de café en Perú (2023 y 2024), y se dedica a la formación técnica de baristas, tostadores y emprendedores del café. Su enfoque pedagógico integra ciencia, práctica sensorial y experiencia de campo para desarrollar tostadores altamente capacitados.



**BICAMPEÓN
NACIONAL DE
TOSTADORES**
— ★ ★ —

Temario

CLASE 1:

Fundamentos del tueste, física del grano y primer tueste con supervisión

- **Introducción al arte del tueste:** objetivos, enfoque sensorial y técnico.
- **Composición del grano de café verde:** humedad, densidad, origen, variedad, proceso.
- Física del tueste: conducción, convección y radiación térmica.
- **Cambios físicos y químicos durante el tueste:** expansión, pérdida de masa, reacción al calor.
- **Variables críticas:** temperatura de carga, tasa de incremento (RoR), tiempo total.
- **Introducción a las curvas de tueste (BT, ET, RoR):** conceptos básicos.
- **Primer tueste práctico con supervisión guiada:** reconocimiento de los momentos clave (inicio, primer crack, fin de desarrollo).

Objetivos:

- Comprender los fundamentos físicos y térmicos del proceso de tueste.
- Identificar las características clave del grano verde y cómo influyen en el tueste.
- Reconocer los cambios físicos y químicos principales del café durante el tueste.
- Familiarizarse con el uso de curvas de temperatura y conceptos como **BT** y **RoR**.
- Realizar un primer tueste básico aplicando los conocimientos iniciales con supervisión.

CLASE 2:

Fases del Tostado, Reacciones Químicas y Control Térmico

- Fase de secado: eliminar humedad sin sobrecalentar.
- Fase de Maillard: formación de compuestos aromáticos y color.
- Fase de desarrollo: definir cuerpo, acidez, dulzura.
- Lectura de curvas: cómo interpretar una curva saludable.
- **Práctica:** dos tuestes con diferente desarrollo, análisis comparativo.

Objetivos:

- Comprender a profundidad las 3 fases del tueste.
- **Analizar las reacciones químicas:** Maillard, caramelización y desgasificación.
- Leer, interpretar y registrar curvas de tueste (BT, ET, RoR).
- Controlar el desarrollo final y la tasa de incremento (Rate of Rise).

CLASE 3:

Tostado de Cafés Lavados: Claridad, Acidez y Desarrollo Controlado

- Características físico-químicas del café lavado.
- Temperatura de carga media-alta, desarrollo moderado.
- Evitar subdesarrollo y sobredesarrollo.
- Comparación de perfiles: desarrollos cortos vs desarrollos largos.
- Cata de cafés lavados: analizar acidez, limpieza y balance.

Temario

Objetivos:

- Tostar cafés lavados preservando su limpieza y acidez.
- Ajustar perfil para filtrado y espresso.
- Controlar densidad alta con curvas suaves y progresivas.
- Evaluar cómo el desarrollo impacta en florales y cítricos.

CLASE 4:

Tostado de Cafés Naturales: Dulzura, Cuerpo y Control del Calor

Procesos naturales: composición rica en azúcares y aceites.

- Carga más baja (185–190 °C), secado más largo.
- Desarrollo corto (1:00–1:30 min) para preservar fruta.
- Actividad práctica: dos perfiles, uno con más desarrollo.
- Cata y análisis: dulzura limpia vs. fermentación no deseada.

Objetivos:

- Dominar el tueste de cafés naturales sin generar defectos térmicos.
- Maximizar dulzura y cuerpo controlando el flujo de aire y el calor.
- Reconocer tipping, scorching y sobrefermentación.
- Evaluar sensorialmente el efecto del desarrollo sobre notas frutales.

CLASE 5:

Tostado de Cafés Honey: Balance, Flujo de Aire y Versatilidad

- Tipos de honey: yellow, red, black.
- **Conductividad térmica media:** Tueste balanceado.
- Desarrollo corto (1:00–1:30 min) para preservar la complejidad.
- **Actividad práctica:** comparación de tueste balanceado vs. más desarrollado.
- **Actividad final:** cada alumno diseña y ejecuta su perfil de tueste ideal.
- **Reflexión de cierre:** aprendizajes, retos y próximos pasos como tostadores.

Objetivos:

- Tostar cafés honey manteniendo limpieza y dulzura.
- Adaptar flujo de aire y gas para evitar defectos por fricción.
- Lograr un perfil balanceado ideal para espresso y filtrado.
- **Cierre del curso:** repaso general y proyecto final de tueste.

Al finalizar estas 25 horas, el alumno será capaz de:

- Evaluar y clasificar cafés verdes por proceso y condición física.
- Comprender y aplicar las fases del tueste según el objetivo sensorial.
- Leer, interpretar y ajustar curvas de tueste en tiempo real.
- Tostar con éxito cafés lavados, naturales y honey, adaptando temperatura, tiempo y desarrollo.
- Evaluar sensorialmente el resultado de sus decisiones como tostador.

INCLUYE:

- Uniforme: Mandil.
- 25 Horas de clases presenciales.
- Material digital
- Certificado a Nombre de la
ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.

INSCRIPCIONES: Av. Arenales 481, Urb. Santa Beatriz – Lima.

- Inversión para el público en general: S/ 2500 soles.

Promoción: S/ 1800 soles.

Alumnos y exalumnos EPC: S/. 1700 soles

Grupo limitado: 04 alumnos como máximo.

Puedes separar tu vacante con **S/. 1,000** y pagar el restante el día del inicio de clases.

• **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**

1947092312013 (PERU CAPITAL CIEN SAC).

Cuenta interbancaria 00219400709231201396.

• **Teléfono:** 301 9152 – 964 866 520

• **WhatsApp:** 964 866 520

• info@escuelaperuanadelcafe.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.