Conviértase en experto del café

Una formación para conocer mejor los cafés

Trabajar en la cadena productiva y comercial del café supone ser capaz de reconocer las variedades de café, poder controlar la calidad de los cafés oro comprendiendo la influencia de las condiciones de producción y del tratamiento postcosecha, dominar las técnicas de torrefacción y catación. Todos los parámetros, y son muchos, que pueden influir en el sabor y el aroma de la bebida final deben tenerse en cuenta para juzgar la calidad, pero también para responder a las preguntas del consumidor. Esta formación se imparte en un curso intensivo con un enfoque, a la vez, teórico y práctico sobre el conocimiento de los cafés.

El programa

Esta formación versa sobre conocimientos generales del sector que van de los orígenes de las principales especies a su preparación en la taza, pasando por los métodos de producción, transformación, conservación, flujos y circuitos de productos, las organizaciones y entidades internacionales, la reglamentación y las normas en vigor y el control de calidad.

© V. Baron

Peritaje del café oro.

Conocimiento general del café y de los cafetos

Se aborda la historia del origen de los cafetos, sus diferencias genéticas, su dispersión a partir de África hacia los demás continentes y la diversidad de las principales especies —existen más de 70 entre las cuales figuran Robusta y Arabica— que se manifiesta, por ejemplo, en su constitución química variable (contenido de cafeína...) en relación con las características de la bebida.

De la siembra al café verde

Las prácticas de cultivo, la elección de variedades, las condiciones ecológicas y el tratamiento postcosecha influyen en la calidad final del café verde. El conocimiento de las distintas prácticas que intervienen en el cultivo del café ayuda a comprender su repercusión en la calidad final del grano. Del mismo modo, el tratamiento postcosecha —vía seca o vía húmeda— desempeña un importante papel en los aspectos físicos y los precursores de aromas del grano. Se explicará su influencia durante el curso.

© O. Monod

Control de calidad de cafés oro al llegar a la planta torrefactora.

CIRAD

Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo

Departamento de cultivos perennes

Programa café

Boulevard de la Lironde
TA 80 / PS3
34398 MONTPELLIER Cedex 5
Francia
cafe@cirad.fr

Del café verde al café tostado

La torrefacción es la operación fundamental en la transformación del café oro en bebida de café. El conocimiento de los precursores de aromas (azúcares, aminoácidos...) es necesario para una buena comprensión de las transformaciones químicas responsables de la formación de aromas.

El aparato de torrefacción constituye un verdadero reactor donde se desarrollan decenas de reacciones químicas y se generan cientos de compuestos aromáticos, buenos o malos. Controlar esta operación es primordial para obtener el mayor potencial aromático de los mejores cafés oro; además del control de tiempo y temperatura, lo que se intenta explicar es el arte de la torrefacción.

Del café tostado a la bebida

Son muchos los parámetros que deben controlarse en la extracción de los constituyentes solubles del grano de café tostado que combina transferencias de calor y de masa. Así se logra obtener toda una gama de sabores y aromas en función de la demanda de los consumidores (café filtrado, café expreso). El café posee una dimensión cultural y, al igual que el vino, es objeto de numerosas observaciones y comentarios sobre su origen, su terruño, su "cuerpo", su "fuerza", su acidez, su aroma: el curso permitirá detallar y aclarar estas caracterizaciones.

© P. Vaast

Clasificación de los cafés por un experto.

El control de calidad de los cafés verdes y tostados

Gracias a exámenes físicos elementales se puede caracterizar la calidad del café. Sin embargo, nada sustituye actualmente el análisis organoléptico del líquido final.

Las normas, cada vez más severas, y la orientación del mercado hacia productos naturales obligan a verificar la ausencia de contaminación por residuos de pesticidas, metales pesados o productos de origen microbiológico como las ocratoxinas.

¿Dónde y cómo?

Esta formación teórico-práctica de cinco días de duración, se imparte en el CIRAD de Montpellier.

Estarán a cargo de un equipo dinámico y experimentado que ya ha formado a más de 300 personas de distintos países.

Las condiciones de inscripción y alojamiento se detallan en el folleto *Les séminaires du CIRAD-CP sur le café.*

© P. Vaast

Prueba de catación antes de exportación.

Para más información

Jean-Jacques Perriot,
CIRAD, TA 80 / 16,
73 av. J. F. Breton,
34398 Montpellier Cedex 5, Francia
jean-jacques.perriot@cirad.fr
Tel.: +33 4 67 61 58 92
Fax: +33 4 67 61 59 55