

A close-up photograph of a person's hands pouring coffee. The person is wearing a grey t-shirt with the word "Urbania" visible. They are holding a clear glass carafe with a wooden handle, pouring a stream of dark coffee into a clear glass measuring cup. The measuring cup has markings from 100 to 600. The coffee is being poured onto a wooden tray that also holds two white ceramic mugs and a white paper coffee filter. The background is slightly blurred, showing a wooden surface.

Urbania.

Aprende del mundo del café

Tostión 8 horas

Tostión 8 horas

¿Quieres aprender a tostar? Incluye teoría y práctica de tostión en una tostadora Diedrich IR-12.

Intensidad Horaria:

*8 horas (de 8am a 4pm o a convenir con el estudiante)

La tostión es un factor clave y determinante en el desarrollo de cafés de alta calidad. Se enfoca en:

- Análisis respectivo que se debe hacer antes de tostar el grano y las tecnologías que se utilizan para dicho análisis.
- Entender las variables que se pueden y deben controlar en el proceso de tostión. Cómo manejar dichas variables para lograr diferentes curvas de tostión.
- Cómo lograr el nivel de tueste apropiado e idóneo para cada café y método de preparación específico así como mercado en el cual se va a comercializar el café.
- Se realizarán 3 tostiones.
- Se realizará una catación.

Valor del curso:

Individual \$1,200,000

2 personas: \$2,200,000

3 personas: \$3,000,000

4 personas: \$3,600,000

5 personas: \$4,000,000