



# Q PROCESSING NIVEL 2

#5359



## Contenido

03

**Presentación**

04

**Objetivos del estudiante**

05

**Contenido curricular .**

06

**Sobre el instructor**

Este curso Profesional (Nivel 2) es un programa de 6 días y será ofertado por el parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura-TECNiCAFÉ, en Colombia.

Este curso está diseñado para estudiantes que han tenido una experiencia práctica significativa en el procesamiento de café a través de múltiples cosechas, idealmente personas que pueden tomar decisiones sobre el procesamiento en su propia finca o beneficio. El estudiante está interesado y dispuesto a adquirir los fundamentos teóricos de la tecnología de procesamiento y procesamiento del café y aprender sobre buenas prácticas y control de calidad en los principales métodos de procesamiento (natural, honey, lavado).

La parte de capacitación del curso incluye conferencias, cataciones y un gran énfasis en el trabajo de procesamiento práctico. Las competencias del curso se evalúan a través de quince (15) pruebas, que abarcan habilidades teóricas, prácticas y teóricas aplicadas, que deben aprobarse en su totalidad para recibir un Certificado Profesional de Procesamiento Q.

## Objetivos del Estudiante

Los asistentes conocerán los principales métodos de procesamiento postcosecha del café (lavado, natural y miel), en los cuales podrán aplicar un sencillo sistema de Aseguramiento de la Calidad, utilizando buenas prácticas de procesamiento para mantener una calidad constante y entender como generar un valor agregado a partir del entendimiento de las variables que intervienen en la generación de precursores de aromas y sabores en el grano.



## Contenido Curricular



- Procesamiento del café en el contexto de la cadena de valor del café
- Cosecha y caracterización de materia prima
- Anatomía del fruto del café y comparación de métodos de procesamiento
- Despulpado
- Fermentación
- Lavado y demucilaginación
- Secado Defectos de las judías verdes generados por el procesamiento, el almacenamiento y la molienda
- Control de calidad integrado en el procesamiento del café
- Problemas de la industria procesadora del café; y Perspectiva hacia el futuro

## Sobre el instructor

- Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Caldas, 1996.
- Magíster en Gestión de Organizaciones y Proyectos de la Universidad del Cauca, 2018.
- Q-Processing Profesional del Coffee Quality Institute (CQI), 2018
- Q-Processing Generalista del Coffee Quality Institute (CQI), 2019
- Instructor de Q-Processing Profesional del Coffee Quality Institute (CQI), 2019
- Experto en Q-Processing, Becado por el Coffee Quality Institute (CQI), 2019
- Catador Pre-Q del Instituto de Calidad del Café (CQI), 2018
- Catador Q-Grader del Coffee Quality Institute (CQI), 2019.
- Actualmente Director Ejecutivo de TECNiCAFÉ

