

Cafeología



fermentaciones en café

PROGRAMA

Impartido por Julián Cucuñame

Día 1

- Método para evaluación del terroir y como entender la genética y la adaptabilidad del café en la región tropical, el terroir (terruño) en el café, epigenética (concepto) el suelo, y a nivel práctico.
- Análisis básico de pH y materia orgánica. Metodología alemana para el análisis preciso del suelo, interpretación y medidas correctivas.
- Fundamentos de microbiología

Día 2

- Contaminación cruzada, las variables y como monitorearlas, variables a controlar y de mayor importancia en la fermentación.
- Desarrollo de nuevas Metodologías para la cuantificación de microorganismos, bioquímica de la fermentación, problemáticas del actual método de procesamiento.

Día 3

- Protocolos de gran precisión en el aislamiento de la microbiota de importancia e inocua para la fermentación y el control de las variables durante el procesamiento del café de alta calidad.
- Identificación mediante tinción diferencial, análisis de viabilidad celular de los microorganismos de importancia en la fermentación controlada del café.

Día 4

- Análisis de resultados del proceso de fermentación de 3 días consecutivos.
- Diseño y elaboración de un biorreactor nivel medio o grado 4 (estándares CuBa BIOTEC).
- Diseño de un sistema de secado equilibrado para el café de alta calidad.
- Diseño de una planta grado alimenticio, para el procesamiento del café de alta calidad.
- Principios de tosti3n, cataci3n y extracci3n para café de alta calidad