

PRESENTACIÓN

El Instituto de Calidad del Café (CQI por sus siglas en inglés) tiene como finalidad apoyar a las comunidades cafetaleras que producen café de calidad y que están vinculadas a un mercado que reconoce sus atributos y los valora. Es por eso que el CQI ha lanzado el Programa de Procesamiento Q, que certifica las etapas de las competencias relacionadas con el procesamiento del café.

A través de este programa, el CQI proporciona un enfoque altamente científico y técnico de los procesos para mejorar la calidad del café, estandarizar los procedimientos, aumentar la competitividad, reducir el riesgo y crear un sistema en el que puede confiar toda la cadena de suministro.

El Programa trabaja para desarrollar y elevar las capacidades técnicas de los procesadores de café para que puedan agregar valor, a través de la diferenciación del café mediante técnicas de procesamiento.

IMPACTO

El programa de procesamiento Q apunta a contar con una industria en la que los compradores de café estén informados con una base científica y puedan entender y comunicarse con los productores; que los procesadores tengan el conocimiento para racionalizar la consistencia del producto, innovar para mejorar la calidad y transformar el sabor del café de una manera controlada y predecible para agregarle valor.

El Programa completo está basado en 3 niveles y el CQI otorga un reconocimiento profesional, a través de un certificado a las personas capacitadas en los niveles: Nivel 1 Generalista, Nivel 2 Profesional y el Nivel 3 Experto.

El curso **Generalista, nivel 1**, apunta a potenciar el lado consumidor de la cadena de valor del café para entender el lenguaje, los principios biológicos básicos y las complejidades y desafíos de procesar de manera segura y consistente un café de calidad.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

CONVOCATORIA
PROCESAMIENTO Q- GENERALISTA NIVEL 1
2019

Este curso se enfoca en estandarizar el vocabulario en torno al procesamiento del café y describir los fundamentos científicos detrás de las prácticas de procesamiento de buena calidad.

Este nivel también sirve para analizar e interpretar varios mitos sobre el procesamiento que se han convertido en algo común en la industria.

Se capacitará a una nueva generación de compradores, tostadores y minoristas de café informados, para saber qué preguntas hacer acerca de sus cafés y comprender y apreciar la complejidad del procesamiento del café.

El curso **Generalista, Nivel 1**, tiene un gran potencial para construir una base sólida dentro de la industria del café para informar las discusiones sobre el valor en el procesamiento del café y generar conocimiento del valor de la diferenciación del procesamiento.

Es adecuado para cualquier profesional del café a lo largo de la cadena (desde los productores hasta baristas) que deseen aprender sobre los principales métodos de procesamiento, cómo se llevan a cabo y cómo afectan la química y el sabor del café.

En este curso el alumno conocerá a historia del procesamiento del café, el papel del procesamiento dentro de la cadena de valor del café: desde los productores hasta los consumidores.

Este nivel se completa en un curso de 2 días y es un requisito previo para los siguientes niveles para cualquier estudiante que no trabaje regularmente en el procesamiento de café.

Objetivo general

Desarrollar competencias básicas de procesamiento de café para diferentes actores en la cadena de suministro, incluidos los operadores y gerentes de beneficios húmedos y/o secos.

Objetivos específicos.

- Proporcionar una comprensión científica sobre el procesamiento del café para mejorar la calidad y reducir el riesgo de manera constante.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

CONVOCATORIA
PROCESAMIENTO Q- GENERALISTA NIVEL 1
2019

- Alentar a los participantes a encontrar las mejores prácticas para sus condiciones, basadas en un sistema de control de calidad.
- Proporcionar conocimientos y herramientas para mejorar el trabajo diario y aumentar la competitividad en el mercado.
- Apoyar a la industria formando una red de profesionales confiables y calificados para convertirse en el estándar para el procesamiento de café.

Por lo anterior, La Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFÉ), en su carácter de SCA-Campus AMECAFE, convoca a todos los involucrados en la cadena productiva del café con o sin experiencia en el procesamiento primario (beneficiado vía seca o vía húmeda) del café: **Productores, tostadores, catadores, gerentes de beneficios, baristas, comercializadores, consumidores y público en general.**

COSTO DEL CURSO

- **Curso :** \$ 12,000.00 IVA incluido.

FECHAS Y HORARIO

- **Curso Generalista Nivel 1:** 02 y 03 de agosto de 2019, de 9:00 a.m. a 18:00 p.m. con una hora de comida.

Cupo: 10 personas **(No hay opción de beca)**

EL CURSO INCLUYE LO SIGUIENTE:

1. **Alimentos:** comida durante los 2 días, en instalaciones de AMECAFE.
2. **Coffee break:** 2 por día, durante el curso.
3. **Materiales:** necesarios para el curso.

HOSPEDAJE: AMECAFE le brindará el apoyo para la reservación y/o recomendación de hotel.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

CONVOCATORIA
PROCESAMIENTO Q- GENERALISTA NIVEL 1
2019

PAGOS

Los pagos del curso serán a la cuenta que se indica a continuación:

Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café. A.C.

Santander (México), S.A.

Cuenta 6550284606 -7

Clabe Interbancaria 014180655028460679.

Suc. Glorieta Riviera No. 5598

LUGAR DEL CURSO

SCA-Campus AMECAFE, en Calle Tenayuca No. 107, Col. Vertiz Narvarte, C.P. 03600, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México.

INSTRUCTOR

Hernando Antonio Tapasco González, Catador Q e instructor Q Processing Level 1 y 2. Colombiano, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Caldas, Manizales, Colombia. Especialista y consultor en procesos poscosecha del café.

Ha liderado proyectos sobre cafés especiales en Colombia durante los últimos 10 años. De 2011 a 2015 fue Director del Departamento de Investigación y Desarrollo de la empresa Café Granja La Esperanza, productora de la mayoría de los cafés exóticos usados por los baristas en las competencias mundiales y nacionales desde 2012 a 2016 y en muchas de ellas resultaron ganadores del 1er lugar. Bajo su gestión se desarrolló el proyecto de Producción de cafés exóticos y micro lotes.

Actualmente es asesor y consultor de Café y Procesos SAS, empresa cuya misión es el desarrollo de capacidades en la producción de cafés especiales y la vinculación de los productores con los mercados de alta especialidad.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

CONVOCATORIA
PROCESAMIENTO Q- GENERALISTA NIVEL 1
2019

CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL CURSO:

PROCESAMIENTO "Q" GENERALISTA NIVEL 1

- Para reservar el espacio los interesados, antes de realizar el pago, deberán hacer su registro en línea (**con navegador Mozilla Firefox**) en:
https://amecafe.org.mx/registro_procesamiento_q_generalista/.
- Posteriormente deberán realizar el depósito de **\$3,000.00** antes del **15 de julio**, a la cuenta descrita en el concepto de costo del curso, a fin de confirmar su lugar, así como enviar la ficha de depósito o comprobante de pago.
- Para el **02 de agosto** deberá estar cubierto el pago total del curso.
- Si requieren factura deberán solicitarla en el registro de participación en línea y enviar el RFC o Constancia de Situación Fiscal del SAT.
- AMECAFÉ se reserva el derecho de diferir las fechas de realización del curso-taller si no se cuenta con el aforo mínimo para realizarlo.

Para que la AMECAFE identifique que ya han realizado sus depósitos deberán enviar su ficha de depósito o comprobante de pago legible, completa, con su nombre y apellidos al correo electrónico de gabriela.orozco@amecafe.org.mx; con copia a artemio.tafolla@amecafe.org.mx y raymundo.nolasco@amecafe.org.mx.
Cualquier duda o aclaración será a través del correo electrónico de gabriela.orozco@amecafe.org.mx; jorge.saavedra@amecafe.org.mx; o a los teléfonos de oficina 01 (55) 56 88 45 69 Ext. 6775 y 6797.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

MODALIDAD DE ENSEÑANZA

El curso está diseñado para abordarse en sesiones teóricas (80%) y sesiones prácticas (20%). El curso trasladará algunos temas teóricos a la etapa práctica para que el estudiante logre aterrizar los conceptos clave que enmarcan al procesamiento postcosecha del café.

- Exposición

Las Exposiciones crearán el Marco de Referencia para abordar los temas curso, en donde los participantes puedan recibir la información relacionada al procesamiento del café.

- Prácticas de catación

Este nivel de curso incluye cataciones comparativas de diferentes procesos postcosecha manteniendo constantes algunas variables como la finca, la variedad, el tueste, entre otros.

CONTENIDO DEL CURSO

1. Historia del procesamiento del café
2. Anatomía del café, con enfoque al fruto
3. Clasificación del CQI de los métodos de procesamiento basados en la anatomía
4. Desmitificación de supuestos comunes y estereotipos de los diferentes estilos de procesamiento
5. Cataciones comparativas, enfatizando matices de procesamiento
6. Biología de la fermentación y cómo se aplica en el procesamiento de café.
7. Secado de café con enfoque en el agua de la semilla y cómo se elimina
8. Los desafíos y el futuro del procesamiento de café

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*