



PROCAFE Inicia Curso sobre Cualidades del Café

Con el fin de contribuir al desarrollo de la caficultura a través de la formación de personal capacitado y debido a la demanda de muchos caficultores, PROCAFE dará inicio a los Cursos sobre Cualidades de Café, en el cual se impartirán los conocimientos básicos que permita entrenar personas en el uso de equipos de laboratorio y a sensibilizar los sentidos de audición, tacto, vista, olfato y gusto para lograr separar por sus cualidades el café dependiendo de su zona de cultivo, manejo agronómico y proceso de beneficiado, puesto que la calidad del café se define evaluando una serie de características físico-organolépticas que permiten calificar los atributos de la bebida, lo que le permitirá al productor conocer la calidad del café que produce, además obtendrá los conocimientos básicos de tostadura de café, como una opción para obtener un valor agregado al ofrecer un producto terminado.

CALENDARIZACIÓN DE LOS CURSOS DEL ÁREA DE CALIDAD DEL CAFÉ PARA EL AÑO 2010

Cualidades de Café	24 de Marzo
Cualidades de Café	16 de Junio
Cualidades de Café	16 de Septiembre
Recolección y Beneficiado Húmedo	3 de Noviembre
Secado y Almacenamiento del Café	1 de Diciembre

FECHA DE INICIO DEL PRIMER CURSO:

CUALIDADES DEL CAFÉ: 24 de marzo, consta de 24 horas distribuidas en seis días en horarios de 8.00 am a 12.00 m, consta de 2 módulos:

- I. Determinación de las cualidades del café
- II. Industria del Café Tostado y Molido

Lugar: sala de capacitaciones de Oficinas centrales de PROCAFE, Santa Tecla.

Requisitos: Llenar hoja de inscripción, posterior a la cancelación del valor del curso, el cupo es limitado.

No se reservan cupos si el pago no ha sido efectuado, el pago puede ser en efectivo o con cheque a nombre de PROCAFE, en las oficinas centrales ubicadas en Av. Manuel Gallardo, Contiguo a Ministerio de Agricultura y Ganadería Santa Tecla Tel. 2288-3088 ext. 232

