



Rectorado

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

RESOLUCIÓN RECTORAL

N° 341 -2024-UNTRM/R

Chachapoyas, 04 DIC 2024

VISTO:

El Oficio N° 02853-2024-UNTRM/INDES-CES, de fecha 03 de diciembre de 2024, del Director Ejecutivo del Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES); y

CONSIDERANDO:

Que la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, organiza su régimen de gobierno de acuerdo a la Ley Universitaria N° 30220 y sus modificatorias, el estatuto y reglamentos, atendiendo a sus necesidades y características;

Que mediante Resolución de Asamblea Universitaria N° 022-2023-UNTRM/AU, de fecha 01 de diciembre de 2023, se aprueba la Actualización del Estatuto de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas;

Que el Estatuto Universitario, establece en su "Segunda Disposición Complementaria. La Universidad cuenta con los siguientes Institutos de Investigación: (...) - Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES). (...)";

Que mediante Oficio N° 02853-2024-UNTRM/INDES-CES, de fecha 03 de diciembre de 2024, el Director Ejecutivo del INDES-CES, informa al señor Rector, que tiene programado realizar el "TALLER DE CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN TOSTADO DE CAFÉ", en colaboración con Agromercado del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, dicho taller tiene como objetivo fortalecer las capacidades en tostado de café para contribuir a la profesionalización de la industria del café y acceso a oportunidades comerciales mediante la identificación de perfiles sensoriales diferenciados. En tal sentido, con la finalidad de dar continuidad a las actividades programadas, solicita la emisión del acto resolutorio autorizando la realización de dicho taller, el cual se desarrollará del 04 al 06 de diciembre de 2024, en el Laboratorio de Control de Calidad de la Cooperativa Montaña Azul, Jr. San Francisco de Asís N° 240, distrito de Lonya Grande, provincia de Utcubamba, región Amazonas. Por lo que, con proveído de fecha 03 de diciembre de 2024, el señor Rector, dispone se emita el acto resolutorio correspondiente;

Que asimismo el Estatuto Universitario, establece en su "Artículo 40. Atribuciones del Rector. Son atribuciones y ámbito funcional del Rector las siguientes: (...). b) Dirigir la actividad académica de la Universidad y su gestión administrativa, económica y financiera. (...)";

Que estando a lo expuesto y en ejercicio de las atribuciones que la Ley Universitaria N° 30220 y sus modificatorias, el Estatuto Universitario y el Reglamento de Organización y Funciones aprobado mediante Resolución Rectoral N° 022-2023-UNTRM/R y ratificado con Resolución de Consejo Universitario N° 012-2023-UNTRM/CU, le confieren al Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas; y contando con el visto bueno de la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- AUTORIZAR la realización del "TALLER DE CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN TOSTADO DE CAFÉ", organizado por el Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES), a efectuarse del 04 al 06 de diciembre de 2024, en el Laboratorio de Control de Calidad de la Cooperativa Montaña Azul, Jr. San Francisco de Asís N° 240, distrito de Lonya Grande, provincia de Utcubamba, región Amazonas, conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa y de acuerdo al Plan de Trabajo que en (06) folios forma parte integrante de la presente resolución.



Rectorado

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

RESOLUCIÓN RECTORAL N° 341 -2024-UNTRM/R

ARTÍCULO SEGUNDO.- NOTIFICAR la presente resolución a los estamentos internos de la universidad y a los interesados, de forma y modo de Ley para conocimiento y fines.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.



UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS

Jorge Luis Maicelo Quintana Ph.D.
Rector

UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS

Abg. Mag. Roger Angeles Sánchez
Secretario General

JLMQR
RAS/SG
HVDM/Abg



UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE
DE CEJA DE SELVA (INDES-CES)



UNTRM



PLAN DE TRABAJO

"TALLER DE CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN TOSTADO DE CAFÉ"



Dr. Segundo Manuel Oliva Cruz
Director Ejecutivo del INDES-CES

Chachapoyas, 03 de diciembre de 2024



“Año, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

I. INTRODUCCIÓN

El café es la cadena productiva más importante de la región Amazonas, incluye a más de 26 mil familias, más de 50 mil hectáreas, más de 47 mil TM de producción y el 98% de exportación de Amazonas; sin embargo, el aprovechamiento de su potencial en mercados especializados depende en gran medida de las técnicas de procesamiento y tostado utilizadas por los productores y empresas locales.

El tostado de café es una etapa clave en la cadena de valor, ya que transforma el grano verde en un producto terminado que refleja los perfiles diferenciados del café. No obstante, en la región Amazonas, persisten brechas significativas en la profesionalización de este proceso, lo que limita la capacidad de los actores locales para competir en mercados de alto valor agregado porque no resalta adecuadamente los perfiles, las características y calidad del producto.

En este contexto, el Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas (UNTRM), en colaboración con Agromercado del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, tiene previsto desarrollar un **Taller de Capacitación Especializada en Tostado de Café** a desarrollarse del **04 al 06 de diciembre de 2024**. Este taller tiene como objetivo fortalecer las capacidades técnicas de los productores agropecuarios, promoviendo oportunidades de mejora en productividad, calidad y sostenibilidad de sus productos.

La capacitación especializada en tostado de café se presenta como una herramienta estratégica para impulsar el acceso de los productores a mercados más competitivos, contribuyendo directamente al desarrollo socioeconómico de las comunidades dedicadas al cultivo y procesamiento del café.

II. OBJETIVO

Objetivos General:

Fortalecer las capacidades en tostado de café para contribuir a la profesionalización de la industria del café y acceso a oportunidades comerciales mediante la identificación de perfiles sensoriales diferenciados.

Objetivos Específicos:

- Fortalecer capacidades en técnicas avanzadas de tostado de café.
- Formar especialistas en tostado de café para mejorar las oportunidades comerciales en la cadena del café.

III. TEMÁTICA

- **Aspectos del café verde:** El café verde, con sus atributos físicos, agronómicos y químicos, es transformado durante el tueste mediante reacciones clave que definen su perfil sensorial.
- **Tueste de café:** El tueste de café define estilos y corrige defectos mediante estrategias clave, ajustando tiempo y temperatura para desarrollar perfiles sensoriales óptimos.





"Año, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- **Evaluación de curvas de tueste e introducción al tueste de calidad:** La evaluación de curvas optimiza el tueste de calidad y blends, ajustando procesos para perfiles únicos y consistentes.

IV. METODOLOGÍA

La metodología integrará sesiones teóricas y prácticas para reforzar los conceptos aprendidos, empleando el enfoque inductivo-deductivo para analizar los contenidos de forma integral. Se apoyará en técnicas visuales como impresiones gráficas y presentaciones en PowerPoint para facilitar el desarrollo de las clases presenciales, que incluirán introducciones teóricas, actividades prácticas y conclusiones para consolidar los aprendizajes.

V. PROGRAMA

TEMA ESPECÍFICO	Descripción	Sesión	Responsable	Fechas*
Aspectos del café verde	Aspectos físicos del café verde. Aspectos agronómicos. Aspectos químicos del café verde. Modificaciones físicas y químicas durante el tueste. Formas de aplicación de calor (transferencia térmica). Variables que influyen en el tueste. Fases del tueste. Práctica de tostado básico por densidad, procesos, grados de calidad según norma técnica peruana (209.028 CAFÉ. Tostado en grano), humedad, variedades. Catación dirigida al tueste	Sesión 1	Lourdes Córdova Moya	04-Dic
Tueste de café	Estilos de tueste. Revisión de defectos por aplicación de calor; estrategias de tueste, toma de decisiones. Construcción y desarrollo de perfiles Perfil de tueste por perfil sensorial, Práctica de tueste de tueste (por tiempo y temperatura). Evaluación de perfiles de tueste por perfil sensorial.	Sesión 2	Lourdes Córdova Moya	05-Dic
Evaluación de curvas de tueste e introducción al tueste de calidad	Evaluación de curvas de tueste. Introducción al tueste de muestras. Introducción al tueste de calidad. Nociones básicas de desarrollo de blends. Práctica de tueste: tueste de calidad, tueste de muestras. Practica de elaboración de blends.	Sesión 3	Lourdes Córdova Moya	06-Dic





"Año, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

***Duración y Horario:** El taller se desarrollará del **04 al 06** de diciembre de **2024**, con una duración total de **24 horas pedagógicas**. Los horarios serán:

- Miércoles: 08:00 am - 1:00 pm y 02:00 pm - 06:00 pm.
- Jueves: 08:00 am - 1:00 pm y 03:00 pm - 06:00 pm.
- Viernes: 08:00 am - 1:00 pm y 03:00 pm - 06:00 pm.

VI. LUGAR DE DESARROLLO DEL TALLER

Laboratorio de Control de Calidad de la Cooperativa Montaña Azul. Jr. San Francisco de Asís N° 240, distrito Lonya Grande, Provincia de Utcubamaba, región Amazonas.

VII. RECURSOS

Las actividades se desarrollarán en el Laboratorio de la Cooperativa Agraria Cafetalera Montaña Azul y Laboratorios de la Universidad que proporcionan el espacio y equipamiento necesarios. Para el apoyo pedagógico, se utilizarán cuadernos de apuntes y separatas, y se contará con laptop personal, proyector multimedia, y dispositivos de registro audiovisual como cámaras fotográficas, de video y audio, garantizando el adecuado desarrollo y documentación del evento.

VIII. PRESUPUESTO

El evento será financiado por Agromercado y respaldado en forma no monetaria por el Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.

IX. CERTIFICACIÓN

Se otorgará un certificado a los miembros de la comisión organizadora, al personal de apoyo logístico, a los expositores y a los participantes que aprueben el curso y cumplan con el 100% de asistencia a las clases presenciales. La certificación estará avalada por la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas y la profesional encargada de dictar el taller especializado.

X. INFORMACIÓN PUBLICITARIA

Vacantes: 15 Participantes

Costo: Gratuito

Informes e inscripciones:

direccionejecutiva@indes-ces.edu.pe

achichipe@agromercado.gob.pe

XI. COMITÉ ORGANIZADOR

1. COMITÉ CENTRAL

RECTOR:

Jorge Luis Maicelo Quintana Ph.D.

VICERRECTORES:

Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres

Dra. María Nelly Luján Espinoza





"Año, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

2. COORDINACIÓN GENERAL

Dr. Segundo Manuel Oliva Cruz - INDES CES

Ing. Ariel Kedy Chichipe Puscan - AGROMERCADO

INTEGRANTES:

- Mg. Eyner Huaman Huaman
- Ing. Bianca Mayté Flores Inga
- Ing. Yoiner Kalin Lápiz Culqui
- Ing. Jegnes Benjamín Meléndez Mori

3. COMISIONES DE TRABAJO

a. Comisión académica y temática

Coordinador:

- Ing. Ariel Kedy Chichipe Puscan

Integrantes:

- Mg. Eyner Huaman Huaman
- Ing. Bianca Mayté Flores Inga
- Ing. Yoiner Kalin Lápiz Culqui
- Ing. Jegnes Benjamín Meléndez Mori

b. Comisión de Promoción y Difusión

Coordinador

- Heyton Deyvi García Cruz
- Denis Nelva Díaz Julón

c. Comisión de Logística

Coordinador:

- Ing. Ariel Kedy Chichipe Puscan
- Mg. Eyner Huaman Huaman

Integrantes:

- María del Rosario Chávez Zuta
- Flor Maslucán Camus
- Diana Servan
- Bianca Mayté Flores Inga

d. Comisión de Inscripciones

Coordinador:

- María del Rosario Chávez Zuta
- Flor Maslucán Camus
- Bianca Mayté Flores Inga

e. Comisión de Coffee Break

Coordinador:

- María del Rosario Chávez Zuta

f. Comisión de audio, video y multimedia

Coordinador:

- Heyton Deyvi García Cruz





PERFIL DEL PONENTE

LOURDES CORDOVA MOYA

Lourdes Córdova Moya, es Ingeniera en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria de la Molina y ha sido capacitada por la Red de catadores del Perú, que organiza cursos en Suiza, Ecuador, Colombia. Actualmente Jefa de control de calidad de la Cámara Peruana del Café y Cacao. Tiene más de 20 años de experiencia en el sector, es catadora profesional, ha dictado alrededor de 200 cursos sobre control de calidad en café y es miembro del comité técnico que define las principales normas técnicas en café en el país.

