



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° 344 -2024-UNTRM/R

Chachapoyas, 05 DIC 2024

VISTO:

El Oficio N° 02866-2024-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, señala 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° 02866-2024-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 BARISMO DE CAFÉ", en colaboración con Agromercado del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, dicho taller tiene como objetivo fortalecer las capacidades técnicas de los productores agropecuarios, promoviendo oportunidades comerciales mediante técnicas especializadas en preparación, servicio y presentación de cafés de alta calidad. 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 11 al 13 de diciembre de 2024, en el Laboratorio de Control de Calidad del Café y Sala principal del Laboratorio de Recursos Hídricos de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas. Por lo que, mediante proveído de fecha 03 de diciembre de 2024, el señor Rector, dispone que 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 BARISMO DE CAFÉ", organizado por el Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES), a efectuarse del 11 al 13 de diciembre de 2024, en el Laboratorio de Control de Calidad del Café y Sala principal del Laboratorio de Recursos Hídricos de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa y de acuerdo al Plan de Trabajo que en (07) 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°344 -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 RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS

Jorge Luis Maicelo Quintana Ph.D.
Rector

JLMQ/R.
RAS/SG
HVDM/Abg.

UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS

Abg. Mag. Roger Angeles Sánchez
Secretario General



07

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 BARISMO 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, para maximizar su valor en los mercados y fortalecer su posicionamiento como un producto diferenciado, es esencial potenciar las habilidades de los actores que participan en su comercialización.

El barismo se presenta como una disciplina clave para cerrar brechas en la profesionalización de la cadena de valor del café. A través de técnicas especializadas en preparación, servicio y presentación, el barismo no solo resalta las características sensoriales del café, sino que también contribuye a la creación de experiencias memorables para los consumidores, favoreciendo su fidelización y aumentando la percepción del valor 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 Barismo** a desarrollarse del **11 al 13 de diciembre de 2024**. Este taller tiene como objetivo fortalecer las capacidades técnicas de los productores agropecuarios, promoviendo oportunidades comerciales mediante técnicas especializadas en preparación, servicio y presentación de cafés de alta calidad.

La capacitación especializada en barismo se presenta como una herramienta estratégica para impulsar el acceso a mercados más competitivos, ya que conecta a los productores directamente con el mercado final, fomentando su desarrollo integral y abriendo nuevas oportunidades

II. OBJETIVO

Objetivos General:

Fortalecer las capacidades en barismo para contribuir a la profesionalización de la industria del café, mejorando las oportunidades comerciales a través del incremento del consumo interno de cafés de calidad.

Objetivos Específicos:

- Fortalecer capacidades en técnicas avanzadas en métodos de preparación de cafés.
- Fortalecer el mercado nacional a través del consumo interno del café de calidad.

III. TEMÁTICA

- **Importancia del origen e historia del café para llegar a la taza:** El café, con raíces en Etiopía, ha evolucionado hasta convertirse en una bebida global. Su calidad depende de factores como el origen, las variedades, los procesos de cultivo y la altitud, que aportan sabores únicos. En Perú, destaca por su diversidad y zonas productoras privilegiadas.





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

- **Formas y estilos de preparar un buen café:** Aprender y experimentar diferentes formas de preparar café mediante métodos alternativos, explorando sus diferencias y los factores clave que influyen en el sabor y calidad de la bebida.

- **Extracción de espresso de buena calidad como base para lograr bebidas derivados de buena calidad:** El espresso es la base para muchas bebidas de café, es por ello, que para preparar un espresso perfecto, se debe considerar factores como molienda, tiempo y calibración. También se exploran técnicas de vaporización de leche y arte latte.

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*
Importancia del origen e historia del café para llegar a la taza	Origen e historia de café- Cafés en el mundo y el Perú. Tipos, variedades y procesos de café. Importancia de zonas, alturas y otros factores que determinan la calidad de la producción del café. Actores claves de la cadena de valor del café (productor, catador, tostadora, barista y cliente) Catación de diferentes cafés (comercial, especial y soluble) (práctico). Análisis y resumen del general.	Sesión 1	Mauricio Rodríguez Carrasco	11-Dic
Formas y estilos de preparar un buen café	Métodos alternativos. Diferencias de métodos alternativos. Preparación de los 3 estilos más comunes de métodos. (práctico). Factores a tomar en cuenta para su preparación (agua, temperatura, molienda, tiempo, otros). Preparación en grupos de V60, aeropress, prensa francesa (práctico). Catación y análisis de la bebida preparada (práctico) Preparación de 3 métodos por cada grupo (práctico)	Sesión 2	Mauricio Rodríguez Carrasco	12-Dic



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

<p>Extraer espresso de buena calidad como base para lograr bebidas derivados de buena calidad</p>	<p>Definición del espresso. Factores del espresso (práctico) Variables del espresso (práctico) Pasos de calibración (práctico) Preparación (ristreto, espresso y largo) Análisis sensorial. Tipos e importancia de la leche en el café y el arte latte. Técnicas de vaporización (práctico) Técnicas de integración (práctico) distancia, velocidad, constancia y ubicación. Técnicas de diseño o arte latte (práctico) estilo libre y estilo etching. Diseños a practicar (circulo, corazón y tulipán de 2 hojas). Análisis del resultado de la vaporización de la leche y de los diseños practicados</p>	<p>Sesión 3</p>	<p>Mauricio Rodríguez Carrasco</p>	<p>13-Dic</p>
---	--	-----------------	------------------------------------	---------------

***Duración y Horario:** El taller se desarrollará del **11 al 13** 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 del Café y Sala principal del Laboratorio de Recursos Hídricos, de la Universidad Nacional toribio Rodríguez de Mendoza. Campus Universitario, Barrio de Higos Urco, Chachapoyas, Perú

VII. RECURSOS

Las actividades se desarrollarán en los 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





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

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

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





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

- 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





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

PERFIL DEL PONENTE

MAURICIO RODRÍGUEZ CARRASCO

Mauricio Rodríguez Carrasco, es Mercadólogo por el Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado Peruano de Sistemas "SISE", también Barista SCAE profesional SkILLS y tostador profesional. Actualmente se desempeña como barista en Caficultores Café y Tostaduría. Tiene una amplia experiencia en el sector, en el año 2017 fue Campeón Nacional de Baristas Perú, logrando representarnos en el World Baristas Championship – Holanda 2018. Este año participó como juez en el campeonato nacional de baristas.

