



CURSO DE

CATACIÓN DE CAFÉ Y CONTROL DE CALIDAD



Fechas:

Del 06 al 10 de setiembre del 2022.

Horario:

08:30 am. – 05 pm.

Día 01

- Presentación e Introducción a la Evaluación sensorial del café.
- Habilidades sensoriales - Sabores básicos. Teórico.
- Triangulación de sabores Dulce - Acido - Salado.
- Clasificación por grupos según Origen molecular (Le Nez Du Café).
- Generalidades del café (historia y varietales).
- Catación de consumidor.
- Café comercial Vs café de especialidad.

Día 02

- Factores que inciden en la calidad del Café.
- Catación. (E. Arábica Vs E. Canéphora).
- Tipos de análisis sensorial (consumidor, discriminativo y descriptivo).
- Prueba discriminativa.
- Test triangular.
- Reconocimiento de La Rueda sabores y olores (sesión de frutas).
- Relación entre sabor y olor.
- Introducción a los parámetros de **SCA**.
- Catación de variedades.

Día 03

- Análisis físico del café.
- Normas técnicas peruana - **SCA**.
- Reconocimiento de defectos

primario y secundario (físico).

- Tipos de defectos (fermento, moho, fenol y terroso).
- Catación (café limpio y café con defectos.)
- Seguimiento a los standares de **SCA**.
- Catación de café lavado - Standares **SCA**.

Día 04

- Practicas sensoriales (acidez, cuerpo, uniformidad, taza limpia y dulzura.)
- Evaluación de calidad de café - Descriptiva.
- Catación de cafés comerciales vs especialidad.
- Tipos de proceso de café.
- Lavado - Honey - Natural.
- Test Triangular.
- De cafés lavados.
- Sensory skills - Sabores básicos (dulce, salado y acido).

Día 05 - Pruebas finales

- Catación de 06 cafés lavados - Estándares **SCA**.
- Ejercicio olfativo.
- Enzimático y azúcar caramelizado.
- Test. Triangular.
- Examen de conocimiento general.
- Conclusiones y clausura del curso.



Objetivo

Formar especialistas en control de calidad y catación de cafés especiales y extraordinarios, profesionales especializados en examinar, verificar y validar las propiedades físicas y organolépticas del café; mediante el desarrollo de un conjunto de técnicas y conocimientos de acuerdo a los estándares de **Specialty Coffee Association (SCA).**

INSCRIPCIONES:

Av. Arenales 481, Urb. Santa Beatriz – Lima.

- **Precio:** S/. 1,400 soles (único pago).
Precio para alumnos y ex alumnos: S/ 1,000
Todos pueden inscribirse realizando el pago del 50% del curso (S/ 700 y S/ 500 soles respectivamente).
 - **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
1932504648073
(PERU CAPITAL CIEN SAC).
 - Teléfono: 301 9152 - 941 481 939
 - WhatsApp: 941 481 939
 - info@escuelaperuanadelcafe.com
- * ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.

Instructor

Richard Velasquez

Lic. Q Arábica Grader
y Juez Nacional taza de Excelencia
2018-2019-2020-2021.



Incluye

- Uniforme: Mandil.
- Separatas impresas a full color.
- Refrigerio durante los 05 días de clases.
- Certificado a nombre de **La Escuela Peruana del Café.**

