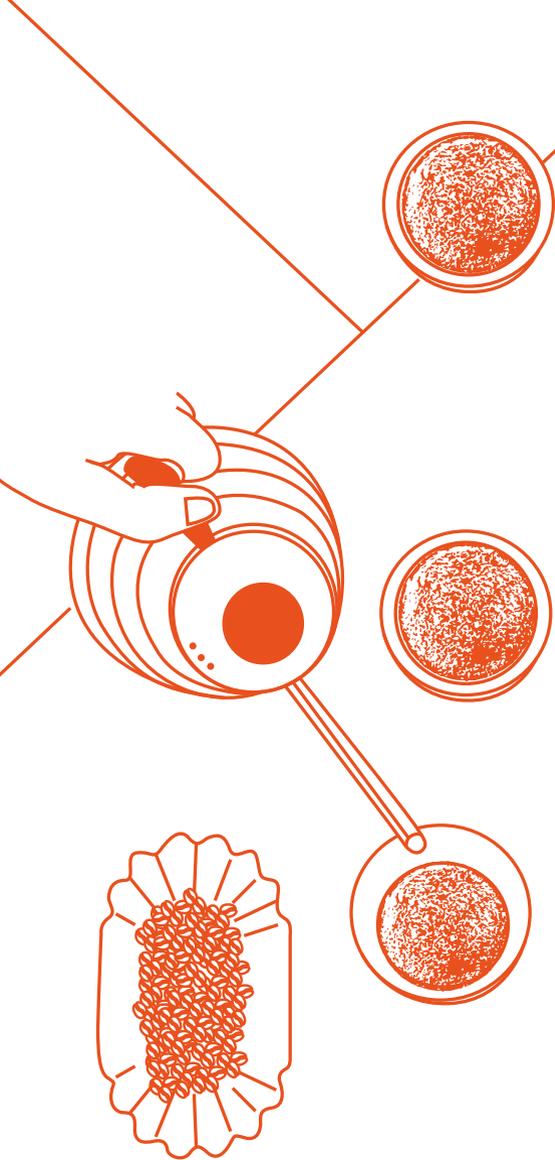




# Cursos de *Catata ción* 2019



#SensorySkills



# Objetivo

En el mercado actual, la diferenciación y promoción de los cafés especiales se fundamenta en la calidad, sistematizando controles y procesos de mejora continua.

**La catación es primordial en el control de calidad de los cafés.**

## **Objetivos del curso**

Desarrollar habilidades sensoriales y capacidades técnicas para la identificación y reconocimiento de las características distintivas de los cafés.

Brindar herramientas para implementar un sistema de aseguramiento de la calidad en la producción de café.

## Un programa de formación en tres niveles: básico a avanzado



**Cupo:** 15 personas

**Duración 3 días**  
(9:00-12:30 y 14:00 a 16:30)

**PRECIO Q1,350.00**

El nivel básico está diseñado para que los participantes conozcan qué es la catación y su protocolo. Además, desarrollarán la habilidad para identificar sabores básicos en los diferentes tipos de café.

Origen del café

¿Qué es la catación de café?

Factores que influyen en la calidad del café

Definición de cafés especiales

La ciencia del gusto

Sabores básicos: dulce, amargo, salado, ácido

Ácidos orgánicos: málico, cítrico, acético,  
fosfórico, tartárico

Metodología - Protocolo de catación

Evaluación sensorial de los atributos según formato  
SCA - Prácticas de cata

**Evaluación del curso**



**Prerrequisito:** haber aprobado el curso Nivel 1 (mínimo 75 puntos)

**Cupo:** 15 personas

**Duración 3.5 días**  
(9:00-12:30 y 14:00 a 16:30)

**PRECIO Q1,450.00**

En el nivel intermedio, los participantes desarrollarán las habilidades para la identificación de aromas y defectos físicos en el café. Además, conocerán la identificación sensorial de procesos de beneficiado, tueste y el protocolo de evaluación de la Asociación de Cafés Especiales -SCA, por sus siglas en inglés-.

#### Sensaciones aromáticas

---

Identificación de aromas: caramelización, enzimáticos, destilación seca, defectos

---

Protocolo de evaluación SCA para perfil de taza

---

Procesos diferenciados: lavados, honeys y naturales

---

Clasificación de defectos físicos en café verde

---

Identificación de defectos físicos en café verde

---

Evaluación de defectos físicos

---

Proceso de tueste

---

Técnica: práctica de tueste para catación

---

Evaluación física de café tostado

---

Cata de defectos en tueste (horneado, oscuro, claro, correcto)

---

**Evaluación del curso**

---



**Prerrequisito:** haber aprobado el curso Nivel 2 (mínimo 75 puntos)

**Cupo:** 15 personas

**Duración 3 días**  
(9:00-12:30 y 14:00 a 16:30)

**PRECIO Q1,550.00**

Luego de haber cursado y aprobado los niveles anteriores, podrán participar en el nivel avanzado, en el que desarrollarán habilidades de evaluación de café verde, evaluación del perfil de taza e identificación de factores para implementar un control de calidad.

### Importancia del control de calidad

Parámetros y estándares de calidad:  
preparaciones según mercado

### Factores que influyen en el contenido de humedad y la actividad del agua en la calidad del grano

Ejercicio de trilla, conteo de defectos en café verde, rendimientos, medición de humedad, actividad del agua, tueste

### Defectos en taza y su impacto en la calidad del café

Ejercicio de calibración para uso de formato SCA

### Evaluación del curso

# Requisitos



Completar la boleta de inscripción en el departamento de Mercadeo ubicado en el primer nivel del edificio Anacafé.



En el área de caja debe entregar la ficha de inscripción y realizar el pago correspondiente.



Para completar la inscripción, debe compartir el número de factura de su pago, con la encargada en el departamento de mercadeo.

# Importante



Al ingresar al curso debe presentar su factura al encargado, quien le colocará un sello.



Registrarse en el listado oficial del curso.



En caso de no poder asistir el día del curso, debe comunicarse vía telefónica, para avisar y reprogramar el mismo.



No existe devolución de dinero por cancelación de curso.



No se permite el ingreso 30 min después de haber iniciado el curso.



En caso de no poder asistir al curso programado, el alumno podrá ceder su espacio a alguien más, notificando vía correo el nombre y número de DPI de la persona que asistirá en su lugar.



No se reservan cupos.



**Anacafé**<sup>®</sup>  
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Escuela de  
**café**

 **(+502) 2311-1969 ext. 1028**

 [escueladecafe@anacafe.org](mailto:escueladecafe@anacafe.org)  [anacafe.org](http://anacafe.org)



Escuela de Café de Guatemala



@escueladecafegt