



la escuela de  
**BARISTAS**

# SCA SENSORY INTERMEDIO



## DESCRIPCIÓN

El curso **Sensory Intermedio** se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso Sensory Básico y prepara al alumnado para funciones laborales más complejas en la evaluación sensorial del café y productos relacionados.

Este curso cubre una amplia gama de temas, incluida la fisiología del gusto y el aroma; los tipos de pruebas de análisis sensorial, el funcionamiento de una sesión de cata; la diversidad de atributos del café; el uso de la SCA Flavor Wheel y el WCR Sensory Lexicón; y la implementación de un panel y sesión de análisis sensorial.

## PROGRAMA

- **Duración:** 14 horas - 2 días de 8 horas (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** 8 personas
- **Formato:** presencial, en el aula de La Escuela de Baristas  
\* Si se desea horario especial contactar a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto: cursos@laescueladebaristas.com)
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** Sí
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 1.010€ (IVA incluido). \*Cuota del alumno incluida. Si finalmente no puede acudir al curso, el alumnado no tendrá que abonar dicho importe de nuevo, se guardará para cuando lo retome.

## REQUISITOS

- ✓ **Requisitos previos:** ninguno.
- ✓ **Recomendado:** Introducción al mundo del café, Sensory Básico.

# CONTENIDO DEL CURSO

## 1. PRESENTACIÓN

## 2. DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Cuatro etapas e importancia del análisis sensorial

Propósito y desafíos de la ciencia sensorial  
Propósito de la cata en relación con la ciencia sensorial

## 3. ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES

Sabor y aroma

Fisiología humana y los sentidos

Impacto de la psicología en la percepción sensorial

Evaluación de las cualidades sensoriales del café

5 sabores básicos y sensaciones comunes en la boca

Impacto de la cadena de suministro en el sabor

Aromas positivos y negativos

## 4. PRUEBAS TRIANGULARES

Propósito y aplicaciones comunes de pruebas triangulares

Protocolos y estadísticas de pruebas triangulares

Métodos alternativos para pruebas de discriminación

## 5. OPERACIONES DE SESIÓN DE CATA

Terminología clave en el formulario de cata SCA

Escalas cualitativas y cuantitativas

## 6. FORMAS DE CATA EN USO

Formas de cata no-SCA

Importancia de las catas y los protocolos estandarizados

## 7. CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA SENSORIAL

Definición y propósito de un panel sensorial

Requisitos del lugar y mejores prácticas de análisis sensorial

## 8. CONFIGURACIÓN DE UN PANEL SENSORIAL

Selección, capacitación y propuestas de panel

Prueba de rendimiento sensorial y calibración

## 9. PRUEBAS IN / OUT vs PRUEBAS DESCRIPTIVAS

Definición y propósito de la prueba de entrada / salida

## 10. PRUEBAS ANALÍTICAS



**FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ**

[www.laescueladebaristas.com](http://www.laescueladebaristas.com)  

Pol. Ind. Landaben c/C Nave 12, 31012, Pamplona

662 433 064  - [info@laescueladebaristas.com](mailto:info@laescueladebaristas.com)