



la escuela de  
**BARISTAS**

# SCA SENSORY PROFESIONAL



## DESCRIPCIÓN

El curso **Sensory Profesional** se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso Sensory Intermedio y prepara al alumnado para funciones de trabajo gerencial en la evaluación sensorial del café y productos relacionados.

En este curso interactivo, el alumnado se alinea con los estándares sensoriales y del café de la industria; aprenden sobre la implementación de la evaluación sensorial en un negocio cafetero; adquieren las habilidades necesarias para comenzar a identificar y evaluar las cualidades del café verde de especialidad; y demostrar cómo medir y describir con precisión las características de las bebidas de café. Las personas participantes aprenderán cómo generar mediciones sensoriales repetibles y metódicas del café junto con la interpretación de esos resultados.

## PROGRAMA

- **Duración:** 21 horas - 3 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:** 1.465€. \*Cuota del alumno incluida. Menú de las comidas incluido. 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:** Habilidades Sensoriales Intermedio
- ✓ **Recomendado:** Café verde y tueste intermedio

# CONTENIDO DEL CURSO

## 1. PRESENTACIÓN

### 2. DESCRIPCIÓN GENERAL SENSORIAL

Definición e importancia del análisis sensorial

### 3. ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES

Cadena de percepción sensorial  
Sensación y percepción  
Impacto de las interacciones de los estímulos en la percepción, umbrales y sensibilidad

### 4. SESGO Y ERROR

Sesgos de base psicológica  
Mitigación del sesgo en la evaluación sensorial

### 5. RUEDA SABOR SCA Y LEXICON WCR

Aplicación y taxonomía

### 6. ATRIBUTOS GUSTATORIOS DEL CAFÉ

Intensidad de rango de los atributos gustativos  
Distinguir diferencias en la calidad de los atributos

### 7. SENSACIÓN DEL CAFÉ EN LA BOCA

### 8. ATRIBUTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DEL CAFÉ

Percepciones culturales de los sabores  
Distinguir y evaluar el valor de los atributos del sabor, atributos negativos comunes

### 9. PERFIL SENSORIAL DESCRIPTIVO

Conceptos básicos y métodos descriptivos  
Analizar datos e interpretar resultados

### 10. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DE CATA SCA

Revisión y aplicación del protocolo de cata SCA  
Consideraciones del uso de la forma de cata SCA  
Calibración de cata SCA

### 11. PANELES SENSORIALES Y CALIBRACIÓN APLICADA

Evaluación sensorial objetiva  
Preparación de un programa de formación  
Rendimiento, salud y bienestar del panel sensorial

### 12. VIDA ÚTIL, PRUEBAS DEL CONSUMIDOR Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Plan para el diseño de pruebas sensoriales



**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)