



la escuela de
BARISTAS

SCA SENSORY BÁSICO



DESCRIPCIÓN

El curso **Sensory Básico** presenta las bases de la evaluación sensorial de una manera práctica e interactiva. Investiga la forma en que los sentidos humanos influyen en la percepción y cómo aplicar este conocimiento al evaluar las características naturales del café. El alumnado adquiere la capacidad de diferenciar ciertos aspectos sensoriales del café, incluidos el cuerpo, la acidez, el amargor y más.

El curso introduce referencias de identificación de fragancias y también se centra en el propósito y el procedimiento para realizar una cata SCA. El alumnado obtiene información para identificar las cualidades del café de especialidad, así como una descripción general de cómo implementar esto en los negocios.

PROGRAMA

- **Duración:** 8 horas (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 2 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial
*Si se desea horario especial contactar a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto: cursos@laescueladebaristas.com)
- **Localización:** Pamplona, Madrid, Barcelona, Sevilla, Vigo y Andorra La Vella.
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** No
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 671,55€ (IVA incluido). *Menú de la comida incluido. Cuota del alumno no incluida. El alumnado deberá pagar los 50€ de cuota para el certificado directamente a la Specialty Coffee Association (SCA).

REQUISITOS

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

CONTENIDO DEL CURSO

1. PRESENTACIÓN

2. PRINCIPIOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

Definición de Análisis Sensorial
Papel del análisis sensorial en la industria del café

3. MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPAMIENTO

Fisiología y anatomía humana
Sabores básicos
Aromas básicos

4. IDENTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ

Definición de cata
Aromas en el café
Comunicación y lenguaje en el análisis sensorial
Introducción a la rueda de sabor de la SCA


5. PROTOCOLO DE CATA

Definición de cata
La metodología de cata de la SCA
Principal protocolo de cata
Equipos sensoriales esenciales dentro de la sala de cata



FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ

www.laescueladebaristas.com  

Pol. Ind. Landaben c/C Nave 12, 31012, Pamplona
662 433 064  - info@laescueladebaristas.com