

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:** 16 horas - 2 días de 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:** Sí
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 1.222,10€ (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, 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  

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

662 433 064  - info@laescueladebaristas.com