



Catación de café – Tres niveles

Objetivos

Brindar una formación integral en catación de café, desarrollando habilidades sensoriales y técnicas para evaluar la calidad del café en taza bajo estándares internacionales.

Dirigido a:

Productores, comercializadores, baristas, cafeterías y estudiantes agroindustriales.

Contenido del curso:

- Introducción a la catación y formatos SCA
- Evaluación sensorial: olfato, gusto y triangulación
- Identificación de defectos en café verde y tostado
- Teoría y práctica de ácidos orgánicos
- Catación práctica de diferentes calidades

Habilidades a desarrollar

Identificar calidades de café, aplicar estándares internacionales y mejorar la competitividad en la cadena de valor.



Presencial



36 horas



C\$ 14,100.35 +IVA