



# ***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**