



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL SCA SENSORY SKILLS FOUNDATION

SENSORY SKILLS FOUNDATION



El curso "Sensory Skills Foundation" explora los aspectos básicos de la evaluación sensorial de forma práctica e interactiva. Investiga cómo percibimos lo que saboreamos y cómo aplicar estos conocimientos a la evaluación de las características de un café. Los alumnos adquirirán experiencia práctica en la identificación de una serie de atributos sensoriales y en la degustación de cafés utilizando las evaluaciones descriptiva y afectiva de la SCA.

MALLA DEL CURSO

FUNDAMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL

- Tema 1: Descripción de la evaluación sensorial.
- Tema 2: Métodos sensoriales.

IDENTIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

- Tema 1: Acidez, amargor y sensación en boca en el café.
- Tema 2: Rueda de sabores de los catadores de café y léxico de WCR.



FISIOLOGÍA Y ATRIBUTOS SENSORIALES

- Tema 1: Fisiología humana y los sentidos.
- Tema 2: Sabores básicos.

PROTOCOLO DE CATACIÓN:

- Tema 1: La metodología de CATA de la SCA.
- Tema 2: El protocolo de evaluación del valor del café de la SCA.

GRUPO MÁXIMO: 8 personas
INCLUYE: examen y certificado de SCA



Fecha:
20 de febrero
09:00 am a 05:00 pm



Lugar:
Laboratorio JNC - Jr. Ramón Dagnino 369,
Jesús María, Lima



Informes:
966 321 881