



**SENSORY SKILLS**

# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL SCA SENSORY SKILLS INTERMEDIATE

## SENSORY SKILLS INTERMEDIATE



Specialty  
Coffee  
Association



JNC  
Junta Nacional del Café



HUKU®  
PERUVIAN COFFEE



PERSPECTIVA  
CAFÉ

El curso "Sensory Skills Intermediate" amplía los conceptos y destrezas introducidos en el curso "Sensory Skills Foundation". Se trata del curso ideal para alguien que tenga experiencia en degustaciones y desee, por un lado, desarrollar sus destrezas sensoriales y, por otro, ampliar sus conocimientos científicos sobre los sentidos. Este curso abarca un amplio abanico de temas: la fisiología del gusto y el aroma; los tipos de métodos de análisis sensorial y sus aplicaciones; la realización de una sesión de degustación; la diversidad de atributos del café; el uso de la rueda de sabores del catador de café y el léxico sensorial de WCR, así como la puesta en marcha de un programa o panel sensorial.

### MALLA DEL CURSO



#### DESCRIPCIÓN DE EVALUACIÓN SENSORIAL

- Tema 1: Introducción a la evaluación sensorial.
- Tema 2: Métodos de prueba sensorial.
- Tema 3: Evaluación sensorial en la industria del café.



#### FISIOLOGÍA Y ATRIBUTOS SENSORIALES

- Tema 1: Fisiología humana y los sentidos.
- Tema 2: Neurología, psicología y percepción sensorial.
- Tema 3: Sabores básicos.
- Tema 4: Gusto y aroma en la percepción del sabor.
- Tema 5: Sensaciones bucales comunes.
- Tema 6: Influencia de la cadena de valor en el sabor.



#### PRUEBAS DE DIFERENCIAS Y TRIANGULACIONES

- Tema 1: Descripción de la prueba de diferencias y las triangulaciones.
- Tema 2: Aplicaciones habituales para la realización de pruebas de triangulación.
- Tema 3: Protocolos de realización de pruebas de triangulación.
- Tema 4: Estadísticas de la prueba de triangulación.
- Tema 5: Métodos alternativos para la realización de pruebas de diferencias.



#### ACTIVIDADES DE LA SESIÓN DE CATA

- Tema 1: Descripción de la cata de café.
- Tema 2: Términos clave del protocolo de degustación de la SCA.
- Tema 3: Terminología del formulario de evaluación descriptiva de la SCA.
- Tema 4: Evaluación descriptiva de la SCA.
- Tema 5: Terminología del formulario de evaluación afectiva de la SCA.
- Tema 6: Evaluación afectiva de la SCA.



#### PROTOCOLO DE CATA Y FORMAS DE USO

- Tema 1: Otros formularios de cata aparte del de la SCA.
- Tema 2: Importancia de los protocolos de cata estandarizados.



#### DISEÑO DE UN PROGRAMA SENSORIAL

- Tema 1: Definición y finalidad de un panel descriptivo sensorial.
- Tema 2: Ventajas de un panel sensorial con respecto a un solo catador.
- Tema 3: Preparación de una sesión de degustación.
- Tema 4: Requisitos de las instalaciones para realizar con éxito una evaluación sensorial.
- Tema 5: Mejores prácticas de la evaluación sensorial.



#### DISEÑO DE UN PANEL SENSORIAL

- Tema 1: Selección de pruebas y panel.
- Tema 2: Propuestas de panel sensorial.
- Tema 3: Selección de los miembros de un panel.
- Tema 4: Entrenamiento del panel sensorial.
- Tema 5: Pruebas de rendimiento sensorial y calibración.
- Tema 6: Aplicaciones empresariales.



#### PRUEBAS DE CUMPLIMIENTO / NO CUMPLIMIENTO.

- Tema 1: Definición y objetivo de la prueba de cumplimiento/no cumplimiento.
- Tema 2: Pasos de la prueba de cumplimiento/no cumplimiento.



#### PRUEBAS ANALÍTICAS

- Tema 1: Realización de pruebas analíticas.



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



**Fecha:**  
21 y 22 de febrero  
09:00 am a 05:00 pm



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



**Informes:**  
966 321 881