



LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE CAFÉ

CURSO TEORICO-PRÁCTICO



Objetivo del curso:

El participante conozca como catar y evaluar una muestra de café oro en cuanto a su calidad física y sensorial y diferenciar los tipos de variedades que exista.

Dirigido a:

Productores e hijos de productores de café, público en general y personas aficionadas a este rubro.

Certificado:

Al finalizar el curso, los participantes que hayan completado la asistencia recibirán el certificado de formación.

Contenido del curso:

1. Evaluación sensorial (ácido, salado y dulce)
2. Evaluación física del grano de café, identificación y clasificación de defectos y materias extrañas.
3. Definición del porcentaje de defecto y clasificación según tabla de defectos.
4. Clasificación del café según defectos.
5. Tueste y Catación, documentar resultado.
6. Sistema para evaluar café, preparar el equipo y la mesa.
7. Evaluación sensorial individual según norma nacional y SCA (Fragancia/Aroma, Sabor, Sabor residual, Acidez, Cuerpo, Uniformidad, Balance, Taza limpia, Dulzura, Puntaje del catador, Defecto taza, Puntaje total).

Materiales que BAGSA proporcionará:

1. Material de apoyo como libretas y lápiz.
2. Certificado.
3. Alimentación según corresponda.

Generalidades:

2.5 días, de 9 am a 4 pm y de 8 am a 12 md.