



LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE CAFÉ

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Catación de Café Nivel Inicial



Contenido del curso:

1. Evaluación física del grano, generalidades de los defectos y materias extrañas.
2. Clasificación del café según defectos.
3. Evaluación sensorial (acidez, cuerpo, balance y sabor general).
4. Sistema para evaluar café, preparar el equipo y la mesa.
5. Tueste y Catación. documentar resultado.
6. Catación de buenos cafés, catar café en grupo y discusiones sobre lo catado.

Materiales que BAGSA proporcionará:

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

Generalidades:

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

Objetivo del curso:

Que el participante conozca como catar y evaluar muestra de café oro 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.