

PROGRAMA DE FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN CATACION DE CAFÉ

Intensidad Horaria: 40 horas teórico- prácticas.

TEMARIO: Este programa de formación se compone de 10 módulos los cuales están organizados de la siguiente manera:

DIA 1

- 1.Introducción al programa de catacion
- 2.Beneficios para los catadores
- 3.Formato de catacion SCAA introducción
- 4.Catacion Cafés Suaves lavados 6 (practica)
- 5.Discusión
- 6.Triangulación de cafés Suaves lavados(practica)
- 7.Habilidades gustativas , introducción teoría,
- 8.Grupos Olfativos x 4 , introducción
- 9.Nariz del café (**enzimáticos practica**)

DIA 2

10. Habilidades gustativas practicas
11. Catacion de cafés extranjeros x 6 (practica- discusión)
12. Triangulación de cafés extranjeros (practicas)
13. Identificación de cafés tostados (Practica)
14. Catacion de cafés Naturales x6 (Practica)
15. Ácidos del café (introducción, practica)
16. Efecto de los Ácidos Cafe en el H2O
17. Grupo **olfativo caramelizarían**

DIA 3

18. Catacion de cafés honey x 6 (practica y discusión)
19. Clasificación de café verde y tostado)
20. Triangulación Cafés Honey (practica)
21. Ácidos del café (practica)
22. Grupo **olfativo Destilaciones secas** (practica)
23. Triangulación de cafés lavados –exóticos(practica)



www.pasiondelbaristacafe.com

📍 Transversal 18a bis N° 37-77- Teusaquillo. Bogotá D.C.- Colombia.

📱 Pasión del barista Café 📷 @Pasiondelbaristacafe ✉ pasiondelbaristacafe@hotmail.com

286 1336 • 313 484 8018

PROGRAMA DE FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN CATACION DE CAFÉ

DIA 4

- 24. Grupo **olfativo Caramelizados** (practica)
- 25. Catacion de Robustas (practica)
- 26. Triangulación de Robustas (practica)
- 27. Catacion de defectos (Fenol, fermento, reposo (practica)
- 28. Catacion Cafés infusionados (teórico y practico)

Entrenamiento Práctico (10 Horas) (Voluntariado): Aquí usted realizará practicas de entrenamiento en barismo, aplicando las habilidades adquiridas durante su proceso de formación.

Entrega de Certificación

El programa incluye un kit que consta de:

Una libreta de apuntes.

Un lápiz.

Un tajalápiz.

El 100% de formatos de evaluación y desarrollo.

100% de insumos.

Refrigerio por sesión.

Memorias (Diapositivas)

Certificado de asistencia acreditado por Pasión Del Barista Café, Academia de Baristas quien posee acreditación como Coffee Diploma System de SCA para Colombia, Licensed Q Grader CQI.

“La Academia de Baristas Pasión del Barista Café tiene como objetivo principal, que el aprendiz desarrolle habilidades, productos y conocimientos a través de la formación práctica y pedagógica por medio del saber hacer”.

Mario Andrés.

