



**COFFEE  
SKILLS**  
PROGRAM

# CATÁLOGO DE CURSOS

Specialty Coffee Association

# Programa de Certificación SCA en Habilidades del Café

## Catalogo de Cursos

### Tabla de Contenidos

|  |    |
|--|----|
| <i>Programas de Certificación SCA</i> .....            | 3  |
| <i>El Programa de Habilidades del Café (CSP)</i> ..... | 3  |
| <b>MÓDULO INTRODUCCIÓN AL CAFÉ</b> .....               | 4  |
| <b>MÓDULO DE HABILIDADES DE BARISTA</b> .....          | 5  |
| <b>MÓDULO DE ELABORACIÓN</b> .....                     | 7  |
| <b>MÓDULO CAFÉ VERDE</b> .....                         | 9  |
| <b>MÓDULO TUESTE</b> .....                             | 11 |
| <b>MÓDULO HABILIDADES SENSORIALES</b> .....            | 13 |

## Programas de Certificación SCA

La SCA ofrece certificación en los siguientes programas educativos: Programa de Habilidades del Café, Programa de Habilidades de Sustentabilidad y Programa de Técnicos de Café. Estos programas se basan en décadas de conocimiento, investigación y experiencia del mundo real diseñados para ayudar a los estudiantes a crear una carrera exitosa en la industria del café. El personal de SCA trabaja en colaboración con expertos en la materia para desarrollar y mantener los materiales del curso y los exámenes de estos programas.

## El Programa de Habilidades del Café (CSP)

El Programa de Habilidades del Café consta de cinco módulos completos y un curso introductorio independiente. Los módulos son Habilidades de Barista, Elaboración, Café Verde, Tueste y Habilidades Sensoriales. Cada módulo consta de tres cursos progresivos titulados Fundamento, Intermedio y Profesional. Los alumnos eligen qué módulos y cursos son los más adecuados para sus necesidades educativas.

Introducción al Café es un curso popular cuya entrega está autorizada a todos los AST. En este curso, se les presenta a los alumnos el café de especialidad y los temas generales que podrían explorarse a través de los otros módulos. Este suele ser un curso de 4 a 6 horas y no incluye un examen práctico.

Los cursos de Fundamento suelen ser equivalentes a un curso de un día. Los cursos Intermedios suelen equivaler a un curso de 2-3 días. Los cursos Profesionales son típicamente equivalentes a cursos de 3-4 días. Estos cursos también se pueden llevar a cabo durante varios períodos de clases, según el plan de lecciones del AST y el acuerdo con los alumnos.

## Diploma de Café de la SCA

El Diploma de Café de la SCA es exclusivo del Programa de Habilidades de Café y se otorga a aquellos estudiantes que hayan obtenido 100 o más puntos con los cursos del CSP. Cada uno de los cursos del CSP tiene un valor de puntos para el Diploma de Café de la SCA. El programa está estructurado de una manera que alienta a los estudiantes a seguir una educación integral sobre el café sobre una variedad de temas dentro de la industria. Una vez que un alumno ha alcanzado la elegibilidad, puede solicitar el [Diploma de Habilidades de Café de SCA](#) en el menú de Educación en sca.coffee. El formulario de solicitud se encuentra en Educación en sca.coffee. Los puntos otorgados en cada nivel se enumeran a continuación:

Introducción al Café = 10 puntos      Curso de Fundamento = 5 puntos      Curso Intermedio = 10 puntos      Curso Profesional = 25 puntos

## Aprende más

Las siguientes páginas explican información clave e importante sobre cada módulo y los cursos correspondientes. Si tiene más preguntas sobre el Programa de Habilidades del Café, comuníquese con nosotros a [education@sca.coffee](mailto:education@sca.coffee). Esperamos verte en la sala de clases.



## **MÓDULO INTRODUCCIÓN AL CAFÉ**

El curso Introducción al Café es ideal para cualquier persona que sea nueva en el café de especialidad. Traza el recorrido del café desde sus orígenes en Etiopía hasta el principal producto básico que es hoy. Este curso brinda una descripción general de la cadena de suministro de café de especialidad y explora temas como la historia y el cultivo, las variables que afectan la calidad del café, los conceptos básicos del análisis sensorial, los fundamentos del tueste, los factores de la frescura del café y los principios de la elaboración. Además, los alumnos debatirán sobre la importancia de la calidad del agua, la limpieza y el mantenimiento. Este curso interactivo también incluye una cata, un proceso específico de la industria para evaluar el café a través de una experiencia sensorial. Hay un examen escrito en línea que se administra al finalizar el curso.

|  |         |  |         |                          |  |                                  |         |  |                      |
|--|---------|--|---------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Ninguno | <b>Método de Entrega</b> | Presencial, a distancia o como combinación de ambos. | <b>Duración mínima del curso</b> | 4 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   60% |
|--|---------|--|---------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|

### **INTRODUCCIÓN AL CAFÉ - DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS**

#### **ORÍGENES Y CADENA DE SUMINISTRO**

- Orígenes del Café
- Regiones de Cultivo de Café
- El Viaje del Café de la Finca a la Taza
- La Industria Actual del Café: Productores y Consumidores
- Café como Planta, Fruto y Semilla
- Especies de Café más Comunes
- Diferencias Generales entre las Especies de Café
- Varietades Comunes de Especies de Café
- Calidad - ¿Qué es el Café de Especialidad?
- Cosecha y Procesamiento

#### **TUESTE Y ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ**

- Conceptos Básicos del Proceso de Tueste
- Importancia y Estrategias para Prolongar la Frescura

#### **EXPERIENCIA SENSORIAL**

- Los Sentidos Humanos
- Reconocimiento y Percepción del Sabor
- Experiencia Sensorial Influenciada por el Origen y el Terroir, las Especies, el Procesamiento y el Tueste

#### **ELABORACIÓN**

- Métodos comunes de elaboración
- Principios de elaboración y extracción
- Impacto sensorial de la extracción
- Introducción a la cata

#### **IMPACTO DE LA CALIDAD DEL AGUA Y LA TEMPERATURA**

#### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**



## MÓDULO DE HABILIDADES DE BARISTA - Disponible

El curso de Barista enseña las habilidades prácticas esenciales que se necesitan detrás de la barra de espresso, como configurar su molino, hacer espresso, hacer espuma y texturizar la leche para capuchinos y crear arte latte, así como una exploración de problemas de salud y seguridad, protocolos de servicio al cliente y prácticas básicas negocios.

**Habilidades de Barista** se pueden estudiar en tres niveles diferentes dentro del Programa de Habilidades de Café de la SCA:

### Habilidades de Barista Básico

Este curso permite a los estudiantes obtener una comprensión introductoria del café en sí, así como las habilidades básicas necesarias para calibrar un molino, preparar espressos, espumar y texturizar la leche y técnicas de arte latte según los estándares de calidad de la SCA, mientras se implementan prácticas de salud y seguridad y servicio al cliente. Los objetivos prácticos de aprendizaje y las actividades preparan al alumno para realizar las tareas fundamentales del barista. Un examen escrito evalúa el conocimiento teórico basado en los objetivos de aprendizaje del curso básico.

|  |         |  |                      |                          |  |                                  |         |  |                      |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café | <b>Método de Entrega</b> | Presencial, a distancia o como combinación de ambos. | <b>Duración mínima del curso</b> | 7 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   60% |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|

### Habilidades de Barista Intermedio

Este curso se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso de Barista Fundamento. Es ideal para alguien que tiene experiencia en habilidades de barista y quiere explorar cómo mejorar la calidad del café y prepararse para funciones laborales más complejas que se encuentran en la profesión de barista. A través de este curso interactivo, los alumnos obtendrán una comprensión más profunda del café en sí, específicamente el impacto de la variedad, orígenes y procesamiento de un café en el sabor; los parámetros dosificación, textura de molido, calidad del agua y tiempo de extracción y su interacción al calibrar una receta de espresso; construcción de bebidas y diferencias de sabores; gestión y eficiencia del flujo de trabajo, aspectos sensoriales de la extracción del espresso; manejo y técnicas de la leche, así como arte latte. Además, este curso también cubre conceptos clave sobre salud y seguridad, servicio al cliente y prácticas comerciales básicas. Un examen escrito evalúa el conocimiento del curso intermedio, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno en términos de calibración del molino, análisis de extracción de espresso, habilidades de latte art y construcción de bebidas.

|  |         |  |  |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|---------|--|--|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café, Barista Fundamento | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 14 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   70%<br>Examen practico   Aprobar cada sección del examen (los puntajes de aprobación por sección varían) |
|--|---------|--|--|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

### Habilidades de Barista Profesional

Este curso está diseñado para evaluar las habilidades avanzadas y el conocimiento detallado de la ciencia detrás de los procesos utilizados por un barista profesional (por ejemplo, un barista con 12 meses o más de experiencia laboral). Los candidatos seleccionados habrán explorado y demostrado las habilidades avanzadas que normalmente se esperan de un barista jefe. En particular, los participantes aprenderán una sofisticada metodología de degustación y una explicación descriptiva de los sabores del café; obtener una comprensión detallada de los ingredientes de las bebidas y las técnicas disponibles para maximizar la calidad de las bebidas elaboradas, comprender cómo administrar las habilidades de los demás para producir bebidas de calidad, demostrar una comprensión de cómo desarrollar recetas de preparación y un método sistemático para estructurar los menús de bebidas, y finalmente ser capaz de aplicar consistentemente el más alto nivel de arte latte y técnicas de espumado de la leche. Un examen escrito evalúa los conocimientos del curso profesional, mientras que un examen práctico evalúa las habilidades descritas anteriormente en función de las diferentes actividades laborales llevadas a cabo durante el curso.

|  |                    |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|--------------------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Barista Intermedio | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Barista Fundamento y Elaboración Intermedio | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 21 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   80%<br>Examen practico   Aprobar cada sección del examen (los puntajes de aprobación por sección varían) |
|--|--------------------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

**CURSOS DE HABILIDADES DE BARISTA - DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS**

| <b>Básico</b>   | <b>Intermedio</b>  | <b>Profesional</b>   |
|---|--|--|
| <p><b>GRANOS DE CAFÉ</b><br/>Diferencias entre las Especies Arábica y Robusta<br/>Importancia de la Frescura del Café<br/>Influencia del Grado de Tueste en el Sabor</p> <p><b>GESTIÓN DEL ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO</b><br/>Componentes y Uso Seguro del Molino y Máquina de Espresso<br/>Espacio de Trabajo Limpio y Organizado</p> <p><b>PROCESO DEL ESPRESSO</b><br/>Recetas de Espresso<br/>Calibración y Dosificación del Molino<br/>Técnicas de Distribución y Tampeado</p> <p><b>EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN</b><br/>¿Qué es el Espresso?<br/>Rutina del Barista</p> <p><b>ANÁLISIS SENSORIAL DE ESPRESSO</b><br/>Extracción y Descriptores de Espresso</p> <p><b>LECHE</b><br/>Frescura<br/>Espuma y Temperatura de la Leche Vaporizada</p> <p><b>MENÚ BASADO EN ESPRESSO</b><br/>Bebidas Componentes y Construcción</p> <p><b>LIMPIEZA, SALUD Y SEGURIDAD</b><br/>Prácticas Laborales Seguras e Higiénicas<br/>Limpieza de Equipos</p> <p><b>CALIDAD DEL AGUA</b><br/>Impacto en la Calidad de la Elaboración y el Funcionamiento de la Máquina</p> <p><b>ATENCIÓN AL CLIENTE Y GESTIÓN DEL CAFÉ</b><br/>La Experiencia del Cliente</p> | <p><b>GRANOS DE CAFÉ</b><br/>Variedades de Arábica<br/>Impacto del Origen y los Procesamiento en el Sabor<br/>Impacto del Tueste en la Solubilidad y la Densidad<br/>Desgasificación del Café Tostado</p> <p><b>GESTIÓN DEL ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO</b><br/>Disposición de Accesorios y Equipos de Café<br/>Trabajando en Parejas</p> <p><b>PROCESO DEL ESPRESSO</b><br/>Modelos de Molinos y Tipos de Cuchillas<br/>Técnicas de Dosificación, Distribución y Tampeado</p> <p><b>EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN</b><br/>Cálculo de la Proporción de la Elaboración y Fórmula de Elaboración de Espresso (EBF)<br/>Intensidad y Extracción en la Elaboración del Espresso<br/>Uso de un Refractómetro<br/>Impacto de Recetas de Espresso en el Sabor y Cuerpo</p> <p><b>ANÁLISIS SENSORIAL</b><br/>Extracción de Diferentes Compuestos y Sabores<br/>Cuerpo y Textura de un Espresso<br/>Uso de la Rueda de Sabor SCA</p> <p><b>LECHE</b><br/>Composición y Deterioro de la Leche<br/>Calidad y Estabilidad de la Espuma<br/>Sustitutos de la Leche<br/>Técnicas de Vaporización y Estándar de Espuma SCA<br/>Estándares SCA de Latte Arte</p> <p><b>MENÚ BASADO EN ESPRESSO</b><br/>Construcción de bebidas y Diferencias de Sabor<br/>Cómo Preparar Varias Bebidas Correctamente</p> <p><b>LIMPIEZA, SALUD Y SEGURIDAD</b><br/>Cuidados de Salud y Seguridad<br/>Limpieza y Mantenimiento de Molinos y Máquinas</p> <p><b>CALIDAD DEL AGUA</b><br/>Análisis del Agua y Pautas SCA</p> <p><b>ATENCIÓN AL CLIENTE Y GESTIÓN DEL CAFÉ</b><br/>Interacciones con el Cliente, Costos y Bienes</p> | <p><b>GRANOS DE CAFÉ</b><br/>Densidad, Variedad y Cultivar<br/>Métodos de Procesamiento<br/>Descafeinación<br/>Envasado, Almacenamiento y Frescura</p> <p><b>GESTIÓN DEL ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO</b><br/>Preparación de bebidas</p> <p><b>PROCESO DEL ESPRESSO</b><br/>Dosificación, Tampeado y Desperdicio<br/>Distribución de Partículas de Café Molido<br/>Herramientas de Tampeado y Distribución</p> <p><b>EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN</b><br/>Máquina de Espresso<br/>Temperatura y la Presión en la Elaboración<br/>Sistemas de Calderas y Sistemas de Presión<br/>Diseñar Recetas de Elaboración<br/>Mezclas para Espresso<br/>Herramientas y Técnicas de Medición de Extracción</p> <p><b>ANÁLISIS SENSORIAL</b><br/>Ácidos Orgánicos<br/>Evaluación Sensorial, Equilibrio Óptimo de Cafés<br/>Efecto de la Leche en el Sabor del Café</p> <p><b>LECHE</b><br/>Composición y Procesamiento de la Leche<br/>Creación, Calidad y Estabilidad de la Espuma<br/>Factores que Afectan la Calidad de la Leche y su Capacidad para Formar Espuma<br/>Proteólisis y Lipólisis<br/>Efecto de la Acidez del Café en la Leche<br/>Efecto del Calor en la Leche<br/>Estándares de Espuma SCA<br/>Estándares SCA de Latte Arte - Vertido libre</p> <p><b>CALIDAD DEL AGUA</b><br/>Medición de TDS / alcalinidad / dureza total / pH<br/>Filtración de Agua: Pruebas y Sistemas de Filtración</p> <p><b>CONCEPTOS FINANCIEROS SIMPLES</b><br/>Costos y Bienes</p> |



## MÓDULO DE ELABORACIÓN - FILTRO - Disponible desde Octubre 2022

Los cursos de elaboración cubren numerosos métodos de preparación del café, así como las variables de elaboración que afectan la calidad. Se enfatiza el aprendizaje práctico con un enfoque en los perfiles de molido, métodos de elaboración, mediciones de la intensidad del café y gráficos de extracción de café.

**Métodos de Elaboración** se pueden estudiar en tres niveles diferentes dentro del Programa de Habilidades de Café de la SCA:

### Elaboración Básico

Este curso presenta al alumno los diferentes métodos de preparación del café. El alumno recibirá instrucción teórica y práctica para una variedad de dispositivos, incluido cafeteras de gravedad automáticas y manuales, así como otras cafeteras de uso común dentro de su cultura local. Las actividades y los objetivos de aprendizaje prácticos preparan al alumno para producir una bebida sabrosa basada en la comprensión de los elementos esenciales de la elaboración y un análisis de los resultados de la preparación. Un examen escrito evalúa los conocimientos teóricos basados en los objetivos de aprendizaje del curso básico.

|  |         |  |                      |                          |  |                                  |         |  |                      |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café | <b>Método de Entrega</b> | Presencial, a distancia o como combinación de ambos. | <b>Duración mínima del curso</b> | 7 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   60% |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|

### Elaboración Intermedio

Este curso se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso de Elaboración Fundamento. Es ideal para alguien que tiene experiencia en la elaboración de café y quiere explorar más a fondo cómo mejorar la calidad del café. Este curso cubre una amplia gama de temas, incluida una exploración del proceso de elaboración en términos de uso del dispositivo, orden de extracción y humectación; los elementos esenciales de la elaboración de café y su influencia individual en la taza final; la medición científica y registro de la concentración del café extraído; análisis de cafés y ajustes a considerar para obtener una taza bien extraída y equilibrada y, finalmente, la importancia de la limpieza y el mantenimiento. Un examen escrito evalúa el conocimiento del curso intermedio, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno para identificar las diferencias de intensidad y extracción en el café preparado; preparar cafés desde diferentes dispositivos y diagnosticar cómo corregir la receta de un café mal preparado de una cafetera de filtro automático.

|  |         |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café, Elaboración Fundamento y Habilidades Sensoriales Fundamento | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 14 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   70%<br>Examen practico   70% |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

### Elaboración Profesional

Este curso se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso Elaboración Intermedio. Los alumnos profundizan y examinarán más científicamente los elementos esenciales de una buena preparación, lo que sucede cuando se manipulan los parámetros de preparación y cómo dominar la navegación de la tabla de control de elaboración de café. Los alumnos obtendrán una comprensión más profunda del agua y su impacto en la elaboración de café, utilizando específicamente los ideales de objetivo, medida y tratamiento. Las herramientas más poderosas que posee un elaborador de café profesional son una mente analítica y la capacidad de procesar y manipular una multitud de variables cambiantes. Estas variables ayudan al elaborador de café a comprender la mejor manera de interpretar la información y luego ofrecer una solución u opinión que mejorará la calidad, el servicio y la entrega del café para sus clientes. Un examen escrito evalúa los conocimientos del curso profesional, mientras que un examen práctico evalúa las habilidades descritas anteriormente en función de las diferentes actividades laborales llevadas a cabo durante el curso.

|  |                        |  |  |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|------------------------|--|--|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Elaboración Intermedio | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Elaboración Fundamento y Habilidades Sensoriales | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 21 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   80%<br>Examen practico   80% |
|--|------------------------|--|--|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

**CURSOS DE ELABORACIÓN - DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS**

| Básico   | Intermedio   | Profesional  |
|--|--|--|
| <p><b>CONOCIMIENTO SOBRE EL CAFÉ</b><br/>                     Orígenes del Café<br/>                     Impacto Sensorial de LAS Especies y Procesamiento<br/>                     Frescura</p> <p><b>MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS</b><br/>                     Métodos y Dispositivos de Elaboración Molinos</p> <p><b>DIRECTRICES DE ELABORACIÓN</b><br/>                     7 Elementos Esenciales de la Elaboración de Café<br/>                     Proporción Agua-Café<br/>                     Proporciones Adecuadas según los Aparatos o las Culturas<br/>                     Impacto del Ajuste del Molino en la Extracción y el Caudal<br/>                     Tiempo de Infusión<br/>                     Turbulencia en la Elaboración<br/>                     Calidad del Agua<br/>                     Métodos de Filtrado<br/>                     Tiempo de conserva del café caliente</p> <p><b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b></p> <p><b>ANÁLISIS DEL CAFÉ ELABORADO</b><br/>                     Describir el Café Elaborado<br/>                     Café Equilibrado<br/>                     Extracción y Concentración Óptima<br/>                     SCA Brewing Control Chart</p> <p><b>MANTENIMIENTO</b><br/>                     Limpieza de los Equipos</p> | <p><b>CONOCIMIENTO SOBRE EL CAFÉ</b><br/>                     Historia<br/>                     Niveles de Tueste<br/>                     Frescura</p> <p><b>MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS</b><br/>                     Tipos de Cuchillas de Molinos</p> <p><b>DIRECTRICES DE ELABORACIÓN</b><br/>                     7 Elementos Esenciales de la Elaboración de Café<br/>                     Principios de la Proporción Agua-Café y Efecto sobre el Rendimiento Soluble<br/>                     Proporciones Adecuadas según los Aparatos o las Culturas<br/>                     Principios de Ajuste del Molino y Efecto sobre la Extracción de Solubles y la Tasa de Caudal<br/>                     Tiempo de Infusión<br/>                     Temperatura del Agua<br/>                     Elaboración en Frio de Café<br/>                     Turbulencia en la Elaboración<br/>                     Calidad del Agua<br/>                     Métodos de Filtrado</p> <p><b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b><br/>                     Uso de Cafeteras por Gravedad<br/>                     Procesos de Elaboración: Principios, Extracción de Sólidos e Importancia de completar el Ciclo de Elaboración<br/>                     Humectación: Causas, Cantidades e Impacto en la Extracción</p> <p><b>ANÁLISIS DEL CAFÉ ELABORADO</b><br/>                     Describir el Café Elaborado<br/>                     Café Equilibrado<br/>                     Rendimiento óptimo y máximo de Solubles (extracción)<br/>                     Concentración óptima<br/>                     SCA Brewing Control Chart: uso, medición y cálculos</p> <p><b>MANTENIMIENTO</b><br/>                     Limpieza de equipos</p> | <p><b>CONOCIMIENTO SOBRE EL CAFÉ</b><br/>                     Nivel de Tueste</p> <p><b>MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS</b><br/>                     Formas de Filtro de Gravedad<br/>                     Profundidad de Cama Recomendada<br/>                     Efecto de la Forma del Dispositivo en la Profundidad de la Cama de Café y en la Elaboración Terminada</p> <p><b>DIRECTRICES DE ELABORACIÓN</b><br/>                     7 Elementos Esenciales de la Elaboración de Café<br/>                     Ajuste del Molino: Distribución y Rangos del Tamaño de Partículas<br/>                     Medir la Distribución del Tamaño de Partículas<br/>                     Efecto de la Distribución del Tamaño de Partículas en la Elaboración<br/>                     Tiempo de Infusión, Métodos de Filtrado<br/>                     Efecto de la Temperatura del Agua sobre las Tasas de Extracción de Diferentes Compuestos Solubles y el Aspecto Sensorial del Café Elaborado<br/>                     Turbulencia en la Elaboración<br/>                     Calidad del Agua: Origen, Recomendaciones y Requisitos, Alcalinidad, Dureza total, Conductividad eléctrica, Métodos de tratamiento, Pruebas, Resultados Sensoriales en Café Elaborado</p> <p><b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b><br/>                     Uso del dispositivo: Cafeteras por Gravedad<br/>                     Humectación: Cantidad de agua, Humectabilidad, Cálculo del rendimiento basado en la retención de agua, Fase de humectación y Relación de preparación final y Aplicación de Humectación</p> <p><b>ANÁLISIS DEL CAFÉ ELABORADO</b><br/>                     Describir el Café Elaborado<br/>                     Café Equilibrado<br/>                     Rendimiento y Concentraciones de Solubles</p> <p><b>MANTENIMIENTO</b><br/>                     Calidad y Reemplazo de las Cuchillas del Molino</p> <p><b>DERIVACIÓN (BAIPÁS)</b><br/>                     Beneficios de usar Baipás<br/>                     Calcular, medir y representar gráficamente el Baipás<br/>                     Impacto sensorial del Baipás</p> |





## MÓDULO CAFÉ VERDE - No disponible

Los cursos de Café Verde cubren conceptos y habilidades relevantes para la evaluación, el comercio y el manejo del café verde. El contenido de estos cursos incluye aspectos aplicables de botánica, cultivo de café, procesamiento, clasificación, almacenamiento, transporte, mercados, certificaciones, contratos y más.

**Café Verde** se pueden estudiar en tres niveles diferentes dentro del Programa de Habilidades de Café de la SCA:

### Café Verde Básico

El curso Café Verde Fundamento introduce conceptos básicos relacionados con la producción, el comercio y la evaluación del café verde. Los participantes aprenderán sobre la cadena de suministro de café de especialidad desde la finca hasta el tueste, incluido el cultivo, la cosecha, el procesamiento, el secado, el envío, el almacenamiento y la entrega. Dentro de esta cadena de suministro, los alumnos examinan más de cerca los principios del cultivo, el procesamiento, la clasificación, el comercio y la gestión de la cartera de café. Los objetivos y actividades de aprendizaje prácticos preparan al alumno para realizar evaluaciones básicas del café verde. Un examen escrito evalúa los conocimientos teóricos basados en los objetivos de aprendizaje del curso básico.

|  |         |  |                      |                          |  |                                  |         |  |                      |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café | <b>Método de Entrega</b> | Presencial, a distancia o como combinación de ambos. | <b>Duración mínima del curso</b> | 7 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   60% |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|

### Café Verde Intermedio

El curso Café Verde Intermedio se basa en el conocimiento adquirido en el curso de Café Verde Fundamento y prepara al alumno para funciones laborales más complejas que se encuentran en la profesión del café verde. Los alumnos analizarán de forma más profunda y equilibrada la botánica, la agronomía, la estacionalidad, el procesamiento, el reposo, el envío, el almacenamiento, el descafeinado, los mercados, las certificaciones, las transacciones y la diferenciación de la calidad. Los alumnos también conocen la clasificación, los defectos y los atributos positivos relacionados con los contratos de café verde. Un examen escrito evalúa el conocimiento del curso intermedio, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno para calificar el café por tamaño; identificar defectos físicos; diferenciar visualmente las muestras según el proceso, la especie y la variedad; detectar defectos sensoriales; y realizar procedimientos básicos de análisis de muestras.

|  |         |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café, Café Verde y Habilidades Sensoriales Fundamento | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 14 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   70%<br>Examen practico   70% |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

### Café Verde Profesional

El curso Café Verde Profesional se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso Café Verde Intermedio y prepara al alumno para las funciones de trabajo gerenciales que se encuentran en la profesión del café verde. Este curso interactivo cubre aspectos clave de la botánica del café, el impacto del cambio climático, la gestión de fincas, las metodologías de procesamiento, los defectos sensoriales comunes, el análisis de muestras, los mercados de futuros en relación con el comercio verde, la gestión de carteras, los factores en los costos de la producción de café verde, los contratos, consideraciones, planes de compra específicos, evaluaciones de proveedores y acreditaciones de terceros. Un examen escrito evalúa el conocimiento del curso profesional, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno para identificar ciertos defectos sensoriales, realizar procesos de muestreo para garantizar la consistencia, crear estándares para un cliente, analizar muestras y tomar decisiones de compra.

|  |                       |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|-----------------------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Café Verde Intermedio | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Habilidades Sensoriales y Tueste Intermedio | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 21 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   80%<br>Examen practico   80% |
|--|-----------------------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

**CURSOS DE CAFÉ VERDE – DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS**

| Básico  | Intermedio   | Profesional  |
|---|--|--|
| <p><b>BOTÁNICA</b><br/>                     Variedades Comunes de Especies de Café<br/>                     La Expansión Mundial del Café<br/>                     Consideraciones Climáticas para las Especies de Café<br/>                     Diferencias Físicas en las Especies de Café</p> <p><b>PRODUCCION MUNDIAL</b><br/>                     Distribución de Especies<br/>                     Estadísticas de Orígenes</p> <p><b>CULTIVO DE CAFÉ</b><br/>                     Descripción General de la Gestión de Suelos y Plantas</p> <p><b>PROCESAMIENTO POSCOSECHA</b><br/>                     Anatomía de la Cereza del Café<br/>                     Prácticas de Cosecha<br/>                     Procesamiento Lavado<br/>                     Procesamiento Natural<br/>                     Procesamiento Despulpado Natural<br/>                     Secado<br/>                     Trilla<br/>                     Calificación</p> <p><b>MERCADOS</b><br/>                     Mercados de Futuros<br/>                     Introducción al Mercado de Futuros del Café</p> <p><b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b><br/>                     Sistemas de Transporte Comunes<br/>                     Tiempo y Condiciones de Almacenamiento</p> <p><b>CERTIFICACIÓN</b><br/>                     Diferenciación de mercado<br/>                     Acreditación de terceros</p> <p><b>DESCAFEINACIÓN</b><br/>                     Características del Café Descafeinado<br/>                     Características de la Cafeína</p> <p><b>EQUIPO Y MANTENIMIENTO</b><br/>                     Pantallas de Dimensionamiento / Clasificación<br/>                     Medidores de Humedad</p> | <p><b>BOTÁNICA</b><br/>                     Orígenes Botánicos del Café<br/>                     Especies de Café, Variedades, Propagación Mundial</p> <p><b>PRODUCCION MUNDIAL</b><br/>                     Evolución de la Producción y el Consumo<br/>                     Áreas de crecimiento</p> <p><b>CULTIVO DE CAFÉ</b><br/>                     Tamaño y ubicación de las fincas<br/>                     Gestión de la Planta<br/>                     Consideraciones Climáticas<br/>                     Año de Cosecha / Estacionalidad<br/>                     Impacto de la sombra y el <i>Terroir</i></p> <p><b>METODOLOGÍA DE PROCESAMIENTO</b><br/>                     Pesos y conversiones<br/>                     Anatomía de la cereza del café<br/>                     Prácticas de Cosecha<br/>                     Procesamiento Lavado, Natural y Despulpado Natural<br/>                     Secado, Reposo, Clasificación<br/>                     Riesgos de Defectos del Secado y Ocratoxinas A</p> <p><b>MERCADOS Y CONTRATOS</b><br/>                     Fundamentos del Mercado<br/>                     Arbitraje<br/>                     Precios al Contado, Diferenciales, Precios absolutos<br/>                     Formulación de contratos, Incoterms</p> <p><b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b><br/>                     Pesos de Sacas y Tecnología de Ensacado<br/>                     Marcas de bolsas ICO<br/>                     Consideraciones de Transporte, Documentos de envío<br/>                     Protocolos de Desembarco en el Puerto de Destino<br/>                     Consideraciones sobre el Almacenamiento y la Actividad del Agua</p> <p><b>CERTIFICACIÓN</b><br/>                     Sistemas y Acreditación de Terceros</p> <p><b>DESCAFEINACIÓN</b><br/>                     Flujo de trabajo y Métodos de Descafeinación<br/>                     Criterios Legales para el Descafeinado</p> <p><b>OPERACIONES Y LUGAR DE ANÁLISIS DEL CAFÉ VERDE</b></p> | <p><b>BOTÁNICA</b><br/>                     Diversidad genética y Fito mejoramiento<br/>                     Variedades Tradicionales y Modernas de Arábica<br/>                     Composición del Grano de Café Verde</p> <p><b>IMPACTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO</b><br/>                     Sobre Horticultura, Cultivo y Producción en general<br/>                     Estrategias de Mitigación y Adaptación</p> <p><b>CULTIVO DE CAFÉ</b><br/>                     Manejo de Suelos, Insumos y Sombras<br/>                     Plagas y Enfermedades del Café</p> <p><b>METODOLOGÍA DE PROCESAMIENTO</b><br/>                     Calidad de la Cereza, Tecnologías de Cosecha<br/>                     Despulpado y eliminación de Mucilagos<br/>                     Fermentación, Variaciones Experimentales<br/>                     Manejo del Agua y Tecnologías de Secado</p> <p><b>CALIFICACIÓN</b><br/>                     Defectos Visuales y Cualidades Sensoriales</p> <p><b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b><br/>                     Transporte, Empaque y Ensacado<br/>                     Procedimientos de Desembarque y Transporte Marítimo<br/>                     Consideraciones reglamentarias</p> <p><b>DESCAFEINACIÓN</b><br/>                     Posición en la cadena de suministro y consideraciones de costos</p> <p><b>CERTIFICACIÓN</b><br/>                     Componentes e Impacto de Certificaciones</p> <p><b>INTREPRETAR LOS DATOS DE PRODUCCIÓN</b></p> <p><b>MERCADOS DE FUTUROS</b><br/>                     Cambios de divisas y Mecanismos de Mercado Diferencial, Cobertura y Opciones<br/>                     Análisis técnico de mercado</p> <p><b>PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN FINANCIERA</b><br/>                     Estrategia de compras y gestión de riesgos<br/>                     Estacionalidad y tiempos óptimos de compra<br/>                     Costos financieros y de almacenamiento</p> |



## MÓDULO TUESTE - No disponible

Los módulos de Tueste enseñan sobre el proceso de tueste, incluido el ciclo y los niveles del tueste, la identificación de defectos, los cambios físicos que sufren los granos durante el proceso de tueste, así como la gestión del espacio de trabajo y producción.

**Tueste** se pueden estudiar en tres niveles diferentes dentro del Programa de Habilidades de Café de la SCA:

### Tueste Básico

El curso Tueste Fundamento le brinda al alumno una comprensión del proceso de tueste, incluidos los cambios físicos que tienen lugar durante el proceso, y cómo controlar los aspectos sensoriales del café tostado claro u oscuro. Los estudiantes también obtendrán una comprensión de la estructura básica de la máquina tostadora y el mantenimiento general y la prevención de incendios. Los objetivos de aprendizaje prácticos y las actividades preparan al alumno para seguir las instrucciones, dadas por el capacitador, para tres tuestes diferentes y registrar datos y observaciones relevantes por tueste utilizando un registro de tueste adecuado. Un examen escrito evalúa los conocimientos teóricos basados en los objetivos de aprendizaje del curso básico.

|  |         |  |                      |                          |  |                                  |         |  |                      |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café | <b>Método de Entrega</b> | Presencial, a distancia o como combinación de ambos. | <b>Duración mínima del curso</b> | 7 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   60% |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|

### Tueste Intermedio

El curso Tueste Intermedio se basa en los conceptos introductorios del curso de Tueste Fundamento. Es ideal para alguien que ha tostado y desea obtener una comprensión más profunda del perfil de tueste, cómo se relaciona el perfil con el color, la relación entre el perfil de tueste y la expresión sensorial y el impacto del tiempo de desarrollo. Los alumnos explorarán más a fondo los cambios físicos y químicos, así como la termodinámica básica y la transferencia de calor que se produce durante el tueste. A continuación, habrá una introducción al tueste de muestras y una revisión de los protocolos de seguridad y mantenimiento en la planta de tostado. Un examen escrito evalúa el conocimiento del curso intermedio, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno para tostar correctamente y retirar el café del color correcto utilizando una referencia, mientras completa con precisión el formulario de registro de tueste.

|  |         |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café, Tueste Fundamento | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 21 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   70%<br>Examen practico   70% |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

### Tueste Profesional

El curso de Tueste Profesional está diseñado para desarrollar los conceptos y habilidades introducidos en el curso Intermedio. Los alumnos obtendrán habilidades avanzadas en el desarrollo de perfiles y la evaluación del análisis sensorial. Este curso profundiza en una amplia gama de temas, incluido el control y la combinación de colores dentro de límites de tiempo diferentes y especificados, el uso y la configuración del software de perfil de tueste, las moléculas involucradas en las reacciones del tueste, la formación de gases durante el proceso de tueste, las causas químicas del color y el impacto en la solubilidad. , identificación visual de defectos de tueste, mezclas y control de calidad, así como una exploración de las opciones de producción para ayudar a satisfacer las diferentes preferencias de los clientes. Un examen escrito confirma el conocimiento del curso profesional, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno para tostar a diferentes objetivos de tiempo de desarrollo dentro de límites estrechos, puntuar visualmente un color de tueste, identificar defectos comunes de tueste mediante cata y finalmente distinguir entre diferencias pequeñas y grandes en un perfil de tueste para simular procesos de control de calidad de la producción.

|  |                   |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|-------------------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Tueste Intermedio | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Café Verde y Habilidades Sensoriales Intermedio | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 21 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   80%<br>Examen practico   80% |
|--|-------------------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

**CURSOS DE TUESTE – DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS**

| <b>Básico</b>  | <b>Intermedio</b>   | <b>Profesional</b>  |
|--|---|---|
| <p><b>INFORMACIÓN BÁSICA DE LA TOSTADORA</b><br/>Terminología<br/>Componentes de la Tostadora<br/>Controlando el Tueste</p> <p><b>PROCESO DEL TUESTE</b><br/>Cambios Físicos<br/>Producción y Uso de un Perfil de Tueste<br/>Eventos Críticos<br/>Cambios Transformacionales<br/>Impacto del Calor<br/>Sabor y Aroma<br/>Usando un Registro del Tueste</p> <p><b>SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO</b><br/>Seguridad en la Planta de Tueste<br/>Limpieza y Mantenimiento de la Tostadora</p> | <p><b>PERFIL DE TUESTE</b><br/>Medidas y Variables que apoyan el Perfil de Tueste<br/>Impacto del Calor y la Temperatura en el Perfil<br/>Documentar el Tueste<br/>Color: medición e importancia<br/>Tostar por Color<br/>Análisis Sensorial: Impacto en el Sabor y el Color<br/>Reconocer y Documentar<br/>Cata de Café Verde vs para Determinar el Perfil<br/>Relación entre el Tiempo de Desarrollo y el Sabor<br/>Relación entre Perfil y Color de Tueste<br/>Terminología</p> <p><b>CAMBIOS FÍSICOS</b><br/>Cambios Químicos y Físicos durante el Tueste<br/>Progresión de la Temperatura y Proyección de la Tasa de Aumento (RoR)<br/>Conceptos Básicos de los Cambios de Peso y Volumen, Cálculo y Comparación<br/>Cambios de Tamaño, Densidad y Humedad</p> <p><b>ELEMENTOS DE LA TOSTADORA</b><br/>Tostadoras de Tambor y de Lecho Fluido<br/>Fundamentos de la Termodinámica del Tueste<br/>Transferencia de Calor</p> <p><b>TUESTE DE MUESTRAS</b><br/>Propósito del Programa de Tueste de Muestras<br/>Tipos de Tostadoras de Muestra<br/>Proceso y Evaluación Sensorial de Muestras</p> <p><b>SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO</b><br/>Protocolos Preventivos y de Mantenimiento<br/>Salud y Seguridad<br/>Condiciones de Almacenamiento del Café Verde y Tostado</p> | <p><b>CAFÉ VERDE</b><br/>Análisis de Atributos Físicos<br/>Química del Café Verde: Principales Componentes Químicos, Causas de Ocratoxinas (OTA) y Riesgos para la Salud</p> <p><b>TERMODINÁMICA EN EL TOSTADO DE CAFÉ</b><br/>Transferencia de calor<br/>Difusión de Calor: Conceptos Básicos, Difusión de Calor del Exterior al Interior del Grano, Función del Agua y Efecto sobre los Defectos del Tueste</p> <p><b>CAMBIOS FÍSICOS</b><br/>Expansión: Transición Vítrea, Presión Interna, Porosidad y Degradación Estructural<br/>Cambios en la Capacidad de Extracción y Solubilidad: Efectos del Grado y Velocidad de Tueste</p> <p><b>CAMBIOS QUÍMICOS</b><br/>Razones Químicas para el Cambio de Color<br/>Medición del Color del Tueste<br/>Efecto sobre la Solubilidad<br/>Cambios de Acidez y Amargura<br/>Efecto sobre los Aromáticos<br/>Formación de Acrilamida</p> <p><b>ANÁLISIS SENSORIAL</b><br/>Evaluación de las Modulaciones del Tiempo de Desarrollo<br/>Metodología de Control de Calidad</p> <p><b>NEGOCIO MAYORISTA Y MINORISTA</b><br/>Preferencias del Cliente<br/>Cálculos de Precios: Costo del Café Tostado, Margen de Lucro y Requisitos de Tamaño de Lote</p> <p><b>GESTIÓN DE TOSTADORAS</b><br/>Diseño y Optimización de la Producción<br/>Gestión de la Cadena de Suministro<br/>Supervisión del Proceso de Tueste<br/>Mezclas<br/>Efecto del Grado de Tueste en la Limpieza y el Mantenimiento</p> |



## MÓDULO HABILIDADES SENSORIALES - Disponible en 2023

Los cursos de Habilidades Sensoriales cubren conceptos y habilidades relevantes para la evaluación del café y productos relacionados. El contenido de estos cursos interactivos incluye ciencia sensorial, protocolos específicos de la industria, atributos sensoriales comunes del café, entrenamiento sensorial fisiológico, implementación de programas sensoriales, diseño de pruebas para consumidores, aplicación en negocios y más.

**Habilidades Sensoriales** se pueden estudiar en tres niveles diferentes dentro del Programa de Habilidades de Café de la SCA:

### Habilidades Sensoriales Básico

El curso de Habilidades Sensoriales Fundamento presenta las bases de la evaluación sensorial de una manera práctica e interactiva. Investiga la forma en que los sentidos humanos influyen en la percepción y cómo aplicar este conocimiento al evaluar las características naturales del café. Los alumnos adquieren la capacidad de diferenciar ciertos aspectos sensoriales del café, incluidos el cuerpo, la acidez, el amargor y más. El curso introduce referencias de identificación de fragancias y también se centra en el propósito y el procedimiento para realizar una cata SCA. Los alumnos obtienen información para identificar las cualidades del café de especialidad, así como una descripción general de cómo implementar esto en los negocios. Los objetivos de aprendizaje prácticos y las actividades preparan específicamente al alumno para identificar las diferencias básicas en los atributos del café, recordar la identificación de la fragancia y configurar una cata de acuerdo con el Protocolo de cata de la SCA. Un examen escrito evalúa los conocimientos teóricos basados en los objetivos de aprendizaje del curso básico.

|  |         |  |                      |                          |  |                                  |         |  |                      |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café | <b>Método de Entrega</b> | Presencial, a distancia o como combinación de ambos. | <b>Duración mínima del curso</b> | 7 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   60% |
|--|---------|--|----------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---------|--|----------------------|

### Habilidades Sensoriales Intermedio

El curso Intermedio de Habilidades Sensoriales se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso Fundamento de Habilidades Sensoriales y prepara al alumno para funciones laborales más complejas en la evaluación sensorial del café y productos relacionados. Este curso cubre una amplia gama de temas, incluida la fisiología del gusto y el aroma; los tipos de pruebas de análisis sensorial, el funcionamiento de una sesión de cata; la diversidad de atributos del café; el uso de la SCA Flavor Wheel y el WCR Sensory Lexicón; y la implementación de un panel y sesión de análisis sensorial. Un examen escrito evalúa el conocimiento del curso intermedio, mientras que un examen práctico evalúa la capacidad del alumno para identificar las diferencias básicas en los atributos del café y recordar la identificación de la fragancia.

|  |         |  |   |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Ninguno | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Introducción al Café, Habilidades Sensoriales y Café Verde Fundamento | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 14 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   70%<br>Examen practico   70% |
|--|---------|--|---|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

### Habilidades Sensoriales Profesional

El curso Profesional de Habilidades Sensoriales se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso Intermedio de Habilidades Sensoriales y prepara al alumno para funciones de trabajo gerencial en la evaluación sensorial del café y productos relacionados. En este curso interactivo, los alumnos se alinean con los estándares sensoriales y del café de la industria; aprenden sobre la implementación de la evaluación sensorial en un negocio cafetero; adquieren las habilidades necesarias para comenzar a identificar y evaluar las cualidades del café verde de especialidad; y demostrar cómo medir y describir con precisión las características de las bebidas de café. Los participantes aprenderán cómo generar mediciones sensoriales repetibles y metódicas del café, junto con la interpretación de esos resultados. Un examen escrito confirma los conocimientos del curso profesional, mientras que un examen práctico evalúa las habilidades descritas anteriormente en función de las diferentes actividades laborales llevadas a cabo durante el curso.

|  |                                    |  |                                |                          |   |                                  |          |  |   |
|--|------------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|
| <b>Requisitos previos obligatorios</b> | Habilidades Sensoriales Intermedio | <b>Requisitos previos recomendados</b> | Café Verde y Tueste Intermedio | <b>Método de Entrega</b> | Presencial o como una combinación de presencial para elementos prácticos y aprendizaje a distancia para teoría. | <b>Duración mínima del curso</b> | 21 horas | <b>Exámenes obligatorios   Puntaje de Aprobación</b> | Examen escrito   80%<br>Examen practico   80% |
|--|------------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------|---|----------------------------------|----------|--|---|

**CURSOS DE HABILIDADES SENSORIALES – DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS**

| <b>Básico</b>  | <b>Intermedio</b>  | <b>Profesional</b>   |
|--|--|--|
| <p><b>PRINCIPIOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL</b><br/>Definición de Análisis Sensorial<br/>Papel del Análisis Sensorial en la Industria del Café</p> <p><b>ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES</b><br/>Fisiología y Anatomía Humana<br/>Sabores Básicos<br/>Aromas Básicos</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ</b><br/>Sabor y Cuerpo en el Café<br/>Aromas en el Café<br/>Comunicación y Lenguaje en el Análisis Sensorial<br/>Introducción a la Rueda de Sabor de la SCA</p> <p><b>PROTOCOLO DE CATA</b><br/>Definición de Cata<br/>La Metodología de Cata de la SCA<br/>Principal Protocolo de Cata<br/>Equipos Sensoriales Esenciales dentro de la Sala de Cata</p> | <p><b>DESCRIPCIÓN SENSORIAL</b><br/>Cuatro etapas e Importancia del Análisis Sensorial<br/>Propósito y Desafíos de la Ciencia Sensorial<br/>Propósito de la Cata en Relación con la Ciencia Sensorial</p> <p><b>ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES</b><br/>Sabor y Aroma<br/>Fisiología Humana y los Sentidos<br/>Impacto de la Psicología en la Percepción Sensorial<br/>Evaluación de las Cualidades Sensoriales del Café<br/>5 Sabores Básicos y Sensaciones Comunes en la Boca<br/>Impacto de la Cadena de Suministro en el Sabor<br/>Aromas Positivos y Negativos</p> <p><b>PRUEBAS TRIANGULARES</b><br/>Propósito y Aplicaciones comunes de Pruebas Triangulares<br/>Protocolos y Estadísticas de Pruebas Triangulares<br/>Métodos Alternativos para Pruebas de Discriminación</p> <p><b>OPERACIONES DE SESIÓN DE CATA</b><br/>Terminología Clave en el Formulario de Cata SCA<br/>Escalas Cualitativas y Cuantitativas</p> <p><b>FORMAS DE CATA EN USO</b><br/>Formas de Cata no-SCA<br/>Importancia de las Catas y los Protocolos Estandarizados</p> <p><b>CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA SENSORIAL</b><br/>Definición y Propósito de un Panel Sensorial<br/>Requisitos del Lugar y Mejores prácticas de Análisis Sensorial</p> <p><b>CONFIGURACIÓN DE UN PANEL SENSORIAL</b><br/>Selección, Capacitación y Propuestas del Panel<br/>Prueba de Rendimiento sensorial y Calibración</p> <p><b>PRUEBAS IN / OUT vs PRUEBAS DESCRIPTIVAS</b><br/>Definición y Propósito de la prueba de Entrada / Salida</p> <p><b>PRUEBAS ANALÍTICAS</b></p> | <p><b>DESCRIPCIÓN GENERAL SENSORIAL</b><br/>Definición e Importancia del Análisis Sensorial</p> <p><b>ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES</b><br/>Cadena de Percepción Sensorial<br/>Sensación y Percepción<br/>Impacto de las interacciones de los estímulos en la percepción, Umbrales y Sensibilidad</p> <p><b>SESGO Y ERROR</b><br/>Sesgos de Base Psicológica<br/>Mitigación del Sesgo en la Evaluación Sensorial</p> <p><b>RUEDA SABOR SCA Y LEXICON WCR</b><br/>Aplicación y Taxonomía</p> <p><b>ATRIBUTOS GUSTATORIOS DEL CAFÉ</b><br/>Intensidad de Rango de los Atributos Gustativos<br/>Distinguir Diferencias en la Calidad de los Atributos</p> <p><b>SENSACIÓN DEL CAFÉ EN LA BOCA</b></p> <p><b>ATRIBUTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DEL CAFÉ</b><br/>Percepciones Culturales de los Sabores<br/>Distinguir y evaluar el valor de los atributos del sabor, Atributos Negativos Comunes</p> <p><b>PERFIL SENSORIAL DESCRIPTIVO</b><br/>Conceptos Básicos y Métodos Descriptivos<br/>Analizar Datos e Interpretar Resultados</p> <p><b>APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DE CATA SCA</b><br/>Revisión y Aplicación del Protocolo de Cata SCA<br/>Consideraciones del Uso de la forma de Cata SCA<br/>Calibración de Cata SCA</p> <p><b>PANELES SENSORIALES Y CALIBRACIÓN APLICADA</b><br/>Evaluación Sensorial Objetiva<br/>Preparación de un Programa de Formación<br/>Rendimiento, Salud y Bienestar del Panel sensorial</p> <p><b>VIDA ÚTIL, PRUEBAS DEL CONSUMIDOR Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS</b><br/>Plan para el Diseño de Pruebas Sensoriales</p> |