

TALLER DE HABILIDADES SESONRIALES

TÉCNICAS Y CONTENIDO DEL CURSO

El curso Sensory Skills Foundation explora los aspectos básicos de la evaluación sensorial de forma práctica e interactiva. Aprende como percibimos lo que degustamos y como aplicar estos conocimientos a la evaluación de las características naturales del café.

También ofrece información de como identificar las calidades del café de especialidad, así como una descripción general de como implementarlo en el ámbito comercial.

PRINCIPIOS TEÓRICOS

- Que es el análisis sensorial
- Importancia de los sentidos al momento de evaluar un café

ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES

- Fisiología y anatomía
- Sabores básicos
- Actividad aromática básica

IDENTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES EN EL CAFÉ

- Sabor y cuerpo
- Aromas
- Comunicación y lenguaje
- La rueda de sabores de la SCA

PROTOCOLO DE CATACIÓN

- Que es degustar y metodología de catación SCA
- Protocolo de catación básico
- Equipo sensorial básico y la sala de catación.

TRANSFERENCIA, RECAUDO, CONSIGNACIÓN

Cuentas corrientes, a Nombre de Escuela
Gastronómica de Occidente Nit: 805031131-1

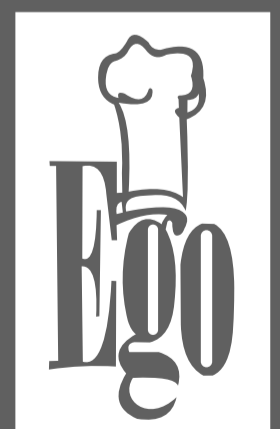
Cuenta corriente:
DAVIVIENDA: 406698294-6

Cuenta corriente:
BANCO DE OCCIDENTE: 013-88462-2

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB
www.egocali.edu.co

INCLUYE

- Materia prima
- Fichas tecnicas
- Delantal desechable
- Diploma
- Degustaciones



@escuelaego

@EscuelaEGO



PBX: (57 2) 556 0666 FAX: (57 2)556 0666
whatsApp Comercial: (57) 315-583 1196 (57) 316-3506436

www.egocali.edu.co