

CATALOGO CURSOS



Taller de Cupping

● **Duración:** 4 horas

● **Objetivo:**

Llevaremos a cabo todo el ejercicio teórico y práctico de catación de café, tomando como objetivo todas las razones por las cuales se debe realizar el Cupping, ya sea para ámbitos profesionales o recreativos y de entrenamiento. También montaremos una mesa de cupping con todos sus componentes

● **Destinatarios:**

Para todo a quien desee saber diferenciar calidades, perfiles de sabores, perfiles de tueste, degustación efectiva del café y adquirir el conocimiento para toma de decisiones con respecto a la elección del tipo de café como materia prima.

● **Contenidos:**

1. Fundamentos del Cupping.
2. Análisis de la rueda de sabores del catador.
3. Análisis de características de sabores.
4. Función de nuestro sistema del olfato y gusto.
5. Montaje de la mesa de catación.
6. Desarrollo de un Cupping.
7. Debate sobre el análisis conseguido.

*Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación, y evaluaciones práctica y teórica
Porcentaje mínimo de aprobación de evaluaciones: 60%*

● **Valor**\$120.000