

# 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\$70.000**