



Wine Professional Bar



Catador Profesional de Café



Aprende a analizar,
describir y disfrutar el
café como un experto.



www.wineprofessionalbar.com



Descubre

los Secretos
detrás de cada

TAZA DE CAFÉ

APRENDERAS

CATAR CAFÉ PROFESIONALMENTE PASO A PASO.

IDENTIFICAR FRAGANCIAS, SABORES Y DEFECTOS SENSORIALES.

ENTENDER COMO INFLUYEN EL ORIGEN, LA ALTITUD Y EL TUESTE.

COMPARAR CAFÉS DE AMÉRICA, ÁFRICA Y ASIA.

DOMINAR EL LENGUAJE TÉCNICO DE LA CATA PROFESIONAL.

A APLICAR LA FICHA OFICIAL DE EVALUACIÓN SCA.

REALIZAR CATAS A CIEGAS Y DESCRIBIR PERFILES AROMÁTICOS.

DURACIÓN Y FORMATO

10 SEMANAS - 3 CLASES X SEMANA 1HR C/U.

MODALIDAD ONLINE EN VIVO (PLATAFORMA INTERACTIVA).

APRENDE LA TÉCNICA
UTILIZADA POR LOS
JUECES DE LA
SPECIALTY COFFE

