



CAMARA
CAFE & CACAO

CURSO BÁSICO DE CATACIÓN Y TACEO DE CAFÉ

166ª EDICIÓN

11 AL 14 DE MAYO DE 2026

9:00 AM - 1:00 PM

LABORATORIO DE LA

CÁMARA PERUANA DEL CAFÉ Y CACAO

SOBRE EL CURSO

El curso de cata busca implementar herramientas para el análisis de rendimiento de café, conteo de defectos y conocer las técnicas de cata según estándares nacionales e internacionales

DOCENTE



LOURDES CÓRDOVA

Experta catadora, capacitada en los laboratorios de la empresa Kraft Foods de Alemania y Taloca en Colombia, catadora oficial en los Concursos Nacionales de Cafés de Calidad.

REQUISITOS

Ninguno.



PROGRAMA

CURSO BÁSICO DE CATACIÓN Y TACEO DE CAFÉ

LUNES | 9:00 AM - 1:00 PM

- Introducción al tema café
- Introducción teórica al Análisis del Café Pergamino
- Introducción teórica al Análisis del Café Verde en Grano
- Análisis Físico café
- Introducción teórica a la Tostación, molido e infusión de café
Teoría del tostado. Introducción teórica
- Resumen y Conclusiones

MARTES | 9:00 AM - 1:00 PM

- Introducción teórica del Análisis Sensorial del Café
- Descriptores de evaluación Fragancia, Acidez, aroma, cuerpo, balance, uniformidad, dulzura, post gusto
- Uso de Formatos
- Introducción teórica al test triangular

MIÉRCOLES | 9:00 AM - 1:00 PM

- Evaluación del Café en Pergamino: aspecto, olor, defectos físicos
- Muestreo de muestras, Trillado del café pergamino
- Cálculo de la merma y rendimiento
- Uso de la Ficha de Rendimiento
- Introducción Análisis del Café Verde en Grano
- Demostración de los diferentes defectos del café
- Conteo de defectos. Explicación
- Uso de la Ficha de Café Verde

JUEVES | 9:00 AM - 1:00 PM

- Práctica del Tostado. Diversas muestras.
- Evaluación del aspecto físico de los granos tostados
- Práctica de la Catación. Diversos orígenes: Norte, Centro, Sur
- Catación muestras con varios defectos del sabor
- Discusión sobre los resultados obtenidos / Repetición del taceo
- Interpretación de los resultados
- Test Triangular

MATERIALES A LLEVAR

- 500 g de café verde, café tostado en granos, o café molido

INVERSIÓN

- General: S/. 620
- Socios: S/. 530

Confirme su participación llenando la ficha de inscripción y enviando la imagen de su voucher de pago.

MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información e inscripciones:

E-mail: secretaria@camcafeperu.com.pe

Whatsapp: +51 999 938 856



Calle Alcanfores 1245, Miraflores, Lima, Perú
secretaria@camcafeperu.com.pe
www.camcafeperu.com.pe