CAMARA CAFE & CACAO

CURSO AVANZADO DE CATACIÓN Y TACEO DE CAFÉ

77ª EDICIÓN

09 AL 12 DE MARZO DE 2026

9:00 AM - 1:00 PM

LABORATORIO DE LA CÁMARA PERUANA DEL CAFÉ Y CACAO

SOBRE EL CURSO

El curso avanzado de catación busca profundizar, mediante la práctica, el conocimiento sobre las herramientas para el análisis de rendimiento de café, conteo de defectos y enfatizar en las técnicas de catación 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

Es **deseable** haber llevado el curso básico de catación, o contar con conocimientos previos en catación de café (**no es excluyente**).

PROGRAMA

CURSO AVANZADO DE CATACIÓN Y TACEO DE CAFÉ

LUNES (VIRTUAL) I 9:00 AM - 12:30 PM

- Introducción al curso y presentación del programa.
- Introducción teórica amplia y detallada de la Norma Técnica Peruana NTP 209.027 Café Verde. Requisitos, ventajas, uso, importancia, aplicaciones.
- Introducción a la NTP 209.311 Cafés Especiales.
- Desarrollo de la NTP 209.028 Café Tostado y Molido.

MARTES I 9:00 AM - 1:00 PM

- Teoría y práctica: Presentación y Evaluación de muestras de café correspondiente a cada Grado de Calidad: Evaluación sensorial, según métodos NTP 209.027: de las Características Básicas del café.
- Práctica de catación con muestras de diferentes zonas cafetaleras.
- Discusión de los resultados/ Repetición del taceo.
- Práctica de tostado

MIÉRCOLES I 9:00 AM - 1:00 PM

- Teoría y práctica: Presentación y Evaluación de muestras de café según SCAA. Evaluación sensorial. Determinación de la fragancia, acidez, cuerpo, sabor, balance, uniformidad, taza limpia, dulzura, post gusto.
- Catación: diversas muestras de los participantes.
- Discusión sobre los resultados obtenidos/ Repetición del taceo.

JUEVES I 9:00 AM - 1:00 PM

- Prueba con serie de test triangulares.
- Práctica de la catación.
- Resumen de los resultados.
- Examen teórico referente a la Norma NTP 209.027.
- Examen práctico del curso: Clasificación de diversas muestras de café según el sistema NTP 209.027.
- Resumen del curso / Entrega de certificados.

MATERIALES A LLEVAR

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

INVERSIÓN

- General: US$ 165,00 o S/. 627,00
- Socios: US$ 135,00 o S/. 513,00

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

CAMARA CAFE & CACAO

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