

The background of the image shows a close-up of several white coffee cups filled with dark coffee, with silver spoons resting in them. In the foreground, a hand is holding a white sensory analysis form. The form has a header that reads 'La Asociación de Cafés Especiales de América Formulario de Catación' and contains a grid for recording sensory attributes. The text 'ANÁLISIS SENSORIAL de café' is overlaid in large, bold, black letters, with a horizontal dotted line separating the words 'ANÁLISIS SENSORIAL' and 'de café'.

**curso**

**ANÁLISIS**

**SENSORIAL**

---

**de café**

Dirigido a profesionales del café y consumidores avanzados que quieren conocer las técnicas y desarrollar las habilidades para el reconocimiento de la calidad del café.

Temario:

Fundamentos y características del análisis sensorial

Conoce las técnicas para el análisis del café

Aprende a desarrollar las habilidades sensoriales

Clasificación e identificación de rasgos organolépticos

Protocolo del análisis del café

Manejo del instrumentación y paneles de análisis

Prácticas de análisis sensorial con diversos tipos de café

El curso de análisis sensorial es impartido por Enrique Cantero (Q Arábica Grader)

Duración: 6h

Día: ver disponibilidad en el área “Resérvalo ya”

Horario: 10h a 14h y de 15h a 17h.

Plazas disponibles: 3

Precio: 250€ (iva incluido)

Lugar: Calle Fernández de los Ríos 26

¿Qué incluye el curso?

Todo el material necesario para que el alumno desarrolle de forma adecuada la actividad el día del curso

Guía digital de análisis del café

Diploma acreditativo

Descuento del 5% en nuestra tienda

## Curso de análisis sensorial de café

Plazas disponibles para este curso: 3

No es necesario traer ningún utensilio a las clases, todo lo necesario será proporcionado por Cafés Guayacán.

Debido a las pruebas sensoriales que contiene este curso, al alumno se le enviarán unas instrucciones de preparación previas.

El horario y temario es el señalado en esta página web.

El curso dará comienzo a la hora señalada en la web, recomendamos acudir 5 minutos antes de la celebración del mismo.

### Precios, reserva de plazas y métodos de compra

El precio de los cursos es el que figura en la web salvo error tipográfico.

Todos los precios llevan incluido el IVA.

Los cursos pueden ser comprados a través de la página web o físicamente en Cafés Guayacán: Calle Fernández de los Ríos 26, 28038- Madrid.

Es imprescindible abonar el 100 % del valor del curso para confirmar la reserva.

### Formas de pago:

- En la web de Cafés Guayacán: tarjeta de crédito.
- En las instalaciones de Cafés Guayacán: efectivo o tarjeta de crédito.

## Condiciones de cancelación

Debido a la operativa, una vez realizada la inscripción no es posible su cancelación.

Hasta antes de las 72h a la realización del curso, Cafés Guayacán permite al cliente cambiar la fecha (sujeto a disponibilidad) o ceder su plaza a otra persona.

Cafés Guayacán no devolverá el dinero.

Si tienes una incidencia de fuerza mayor acreditada, por favor, contacta con nosotros y veremos cómo lo podemos solucionar.

Cafés Guayacán se reserva el derecho de anular el curso por no cubrir un mínimo de plazas, avisando a los alumnos con un mínimo de 72 horas de antelación a la celebración del mismo. Ante causas de fuerza mayor el centro puede anular un curso con menos de 24 horas de antelación a la celebración del mismo dando la opción al cliente de reembolso del importe o cambio de fecha.