



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ VERDE**  
**INAD006PO**

**PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ VERDE

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Área Profesional:** ALIMENTOS DIVERSOS

2. **Denominación:** ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ VERDE

3. **Código:** **INAD006PO**

4. **Objetivo General:** Valorar un café verde y los descriptores en la cata, utilizando correctamente los registros y valores adecuados.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 10

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 10

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m<sup>2</sup> por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

- Pizarra
- Rotafolios
- Material de aula
- Mesa y silla para formador
- Mesas y sillas para alumnos
- Bandeja, tazas y taza alta transparente, con tapa y café verde.
- Registros

- Paneles

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## **8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

## **9. Requisitos oficiales de los centros:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

## **10. CONTENIDOS FORMATIVOS:**

### **1. ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ.**

1.1. Definición.

1.2. Las Pruebas para la Valoración Sensorial.

### **2. LA CATA DE CAFÉ.**

2.1. Importancia.

2.2. Parámetros a Evaluar.

2.3. Tipos de Catas.

2.4. Recomendaciones.

2.5. Vocabulario.

### **3. CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ VERDE.**

3.1. Según Especie Botánica.

3.2. Según Beneficiado.

3.3. Según Organización Internacional del Café

### **4. CONCEPTO DE "BLEND" O MEZCLA.**

4.1. Definición.

4.2. Tipos de Mezclas

### **5. CATAS**

5.1. Características a evaluar en la cata:

5.1.1. Fragancia: A partir del grano tostado y molido.

5.1.2. Aroma: Oliendo la infusión.

5.1.3. Gusto: A través de probar la infusión.

5.1.4. Retronasal: Es la estimulación a partir de los vapores producidos en la boca en el momento de sorber.

5.1.5. Postgusto: Después de escupir la porción sorbida e ingerida en una pequeña parte.

Cuerpo Valorado a través de la densidad y textura de la bebida.

5.2. Catas

5.2.1. Cata nº1: Familiarizarse con el concepto de Blend y con sus distintos tipos.

5.2.2. Cata nº2: Utilizar las catas de café como método para el mantenimiento de un Blend o mezcla flexible que permita al tostador optimizar los precios de compra en alterar la calidad final en la taza Blend Arábica.

5.2.3. Cata nº3: Utilizar las catas de café como método para el mantenimiento de un Blend o mezcla flexible que permita al tostador optimizar los precios de compra en alterar la calidad final en la taza Blend Robusta.

5.2.4. Cata nº4: Emplear las catas de café como medio para desarrollar nuevos productos y establecer preferencias entre nuestros consumidores. Test de Arábica y Robusta.

5.2.5. Cata nº5: Emplear las catas de café como medio para desarrollar nuevos productos y establecer preferencias entre nuestros consumidores. Test de Robusta y Arábica.

5.2.6. Cata nº6: Utilizar las catas de café como medio para realizar Auditorías de Producto Terminado. Test de comparación por parejas. Producto A y B.

5.2.7. Cata nº7: Utilizar las catas de café como medio para realizar Auditorías de Producto Terminado. Test de comparación por parejas. Producto B y C.