

Curso de 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)

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, 28015- 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.

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.