

# perfiles **de taza**

Teórico & Práctico  
**Presencial**  
1h



## Temario

- Taza de café.
  - Parámetros de cata de espresso.
  - Perfiles de sabor por origen.
  - Trazabilidad.
  - Perfil de sabor por índice de tueste.
  - Elementos en taza según extracción.
  - Rueda de Sabores de la SCA.  
(Specialty Coffee Association).
  - Orgánico.
  - Criba Especial.
  - Colombia.
  - Coupage 6 Orígenes.
-

## Taza de café

- Es el resultado de la búsqueda de un aroma y un sabor específicos.
  - Blend o monovarietal, uso de uno o varios orígenes.
  - Receta de proporciones adecuadas. ·Cada origen aporta unas notas organolépticas concretas.
  - Desarrollo de aromas y sabores en un nivel de tueste preciso.
-

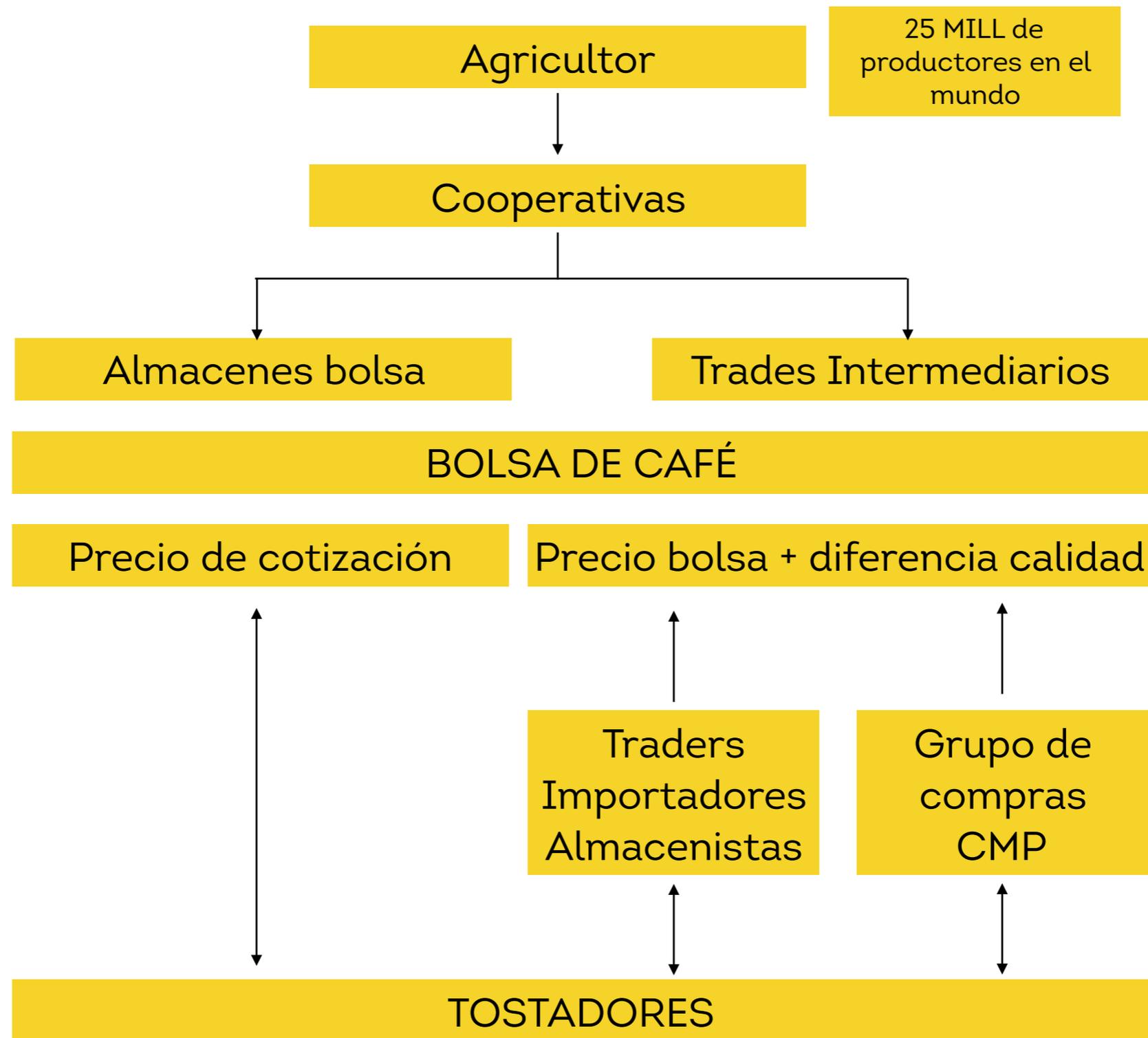
## Parámetros de cata espresso

- Intensidad de olor.
  - Textura de crema.
  - Aroma.
  - Cuerpo.
  - Acidez.
  - Amargor.
  - Astringencia.
  - Postgusto.
-

# Perfiles de sabor por origen

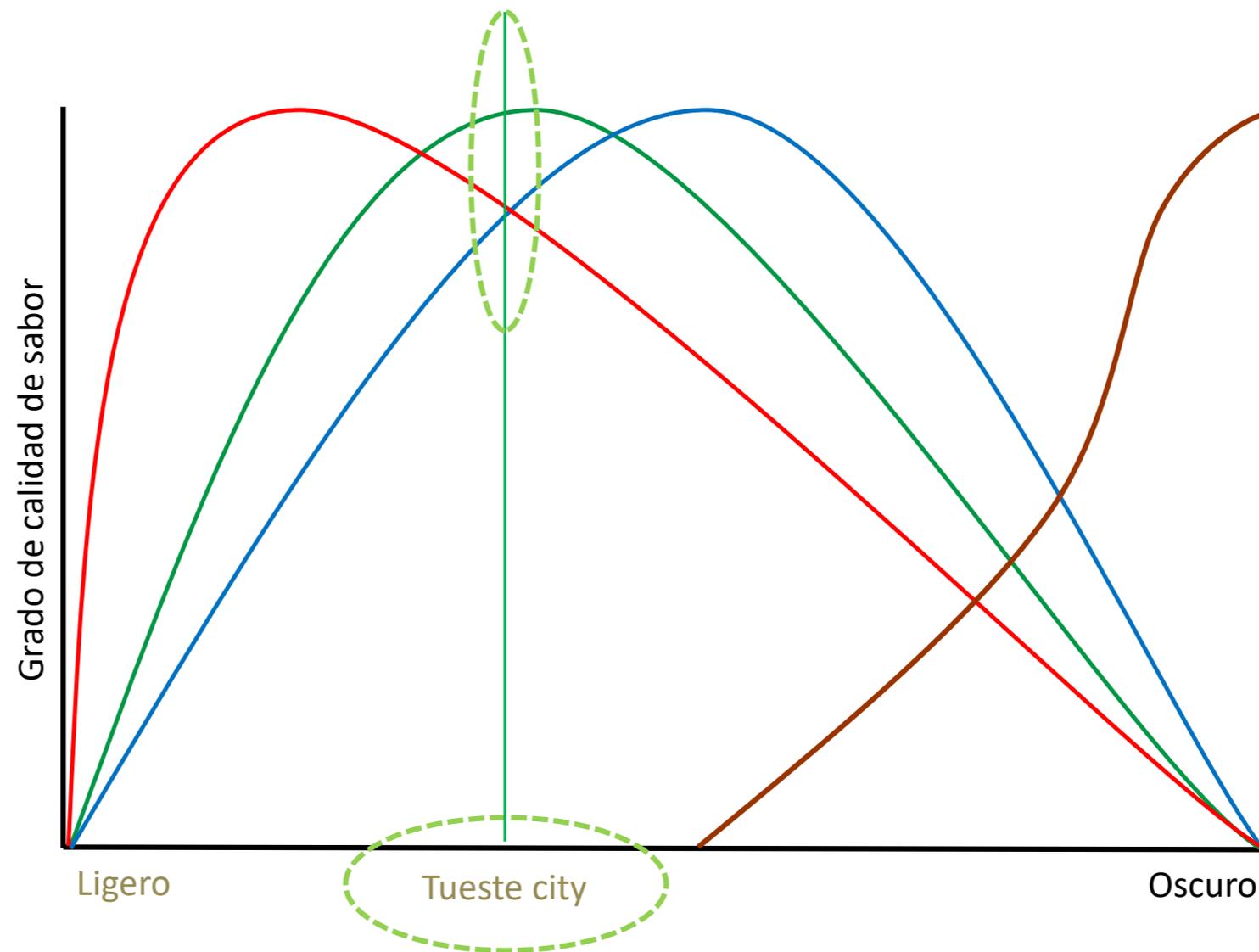


# Trazabilidad



# Perfil de sabor por índice de tueste

Índice de sabor por su grado de tueste



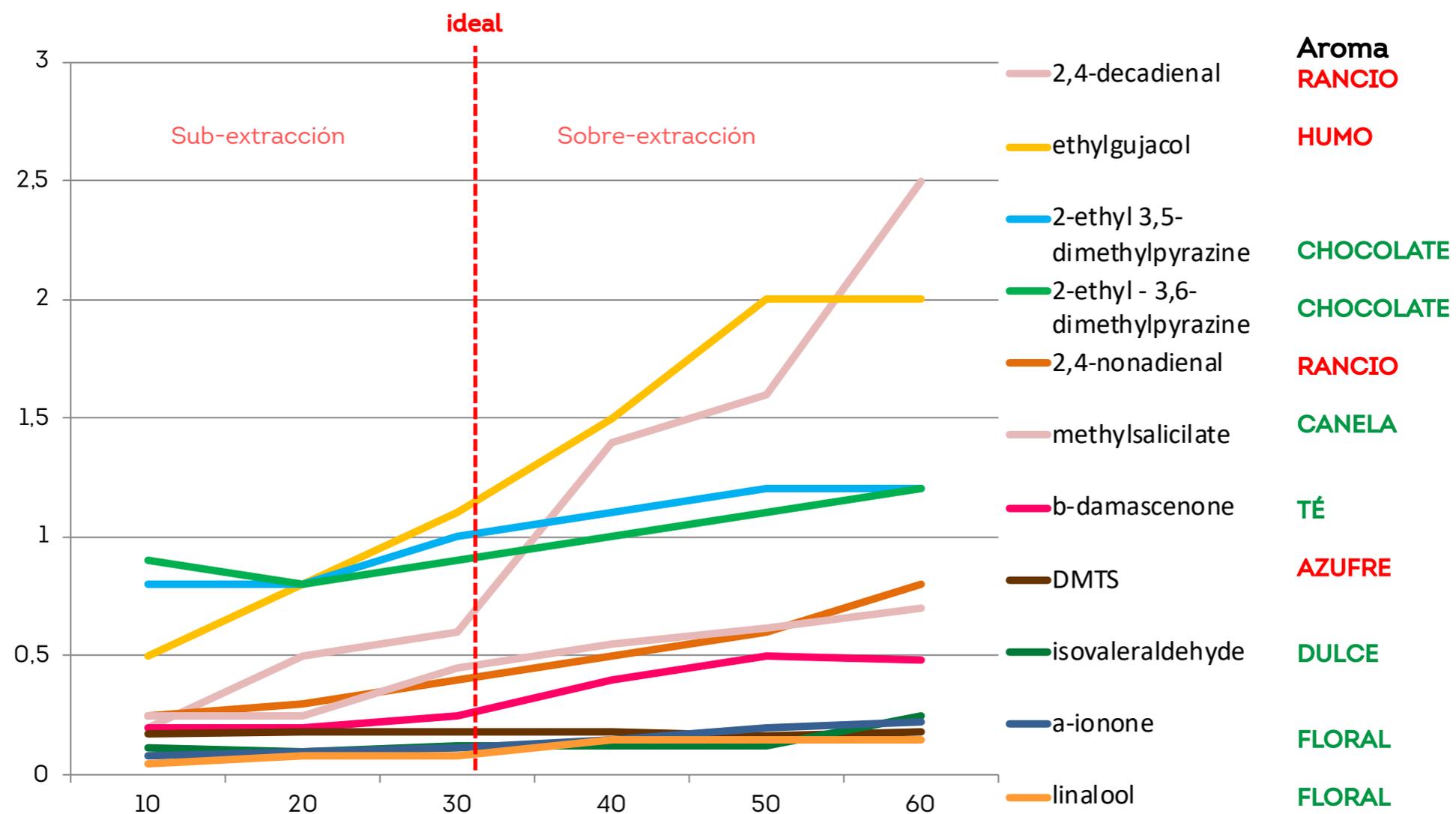
Acidez

Aromas-Sabores de origen

Cuerpo

Sabor a tueste oscuro

# Elementos en taza según extracción







## ORGÁNICO

·Blend de un arábica lavado, combinado con un poco de otro arábica natural y un robusta:

Honduras.

India.

Brasil.

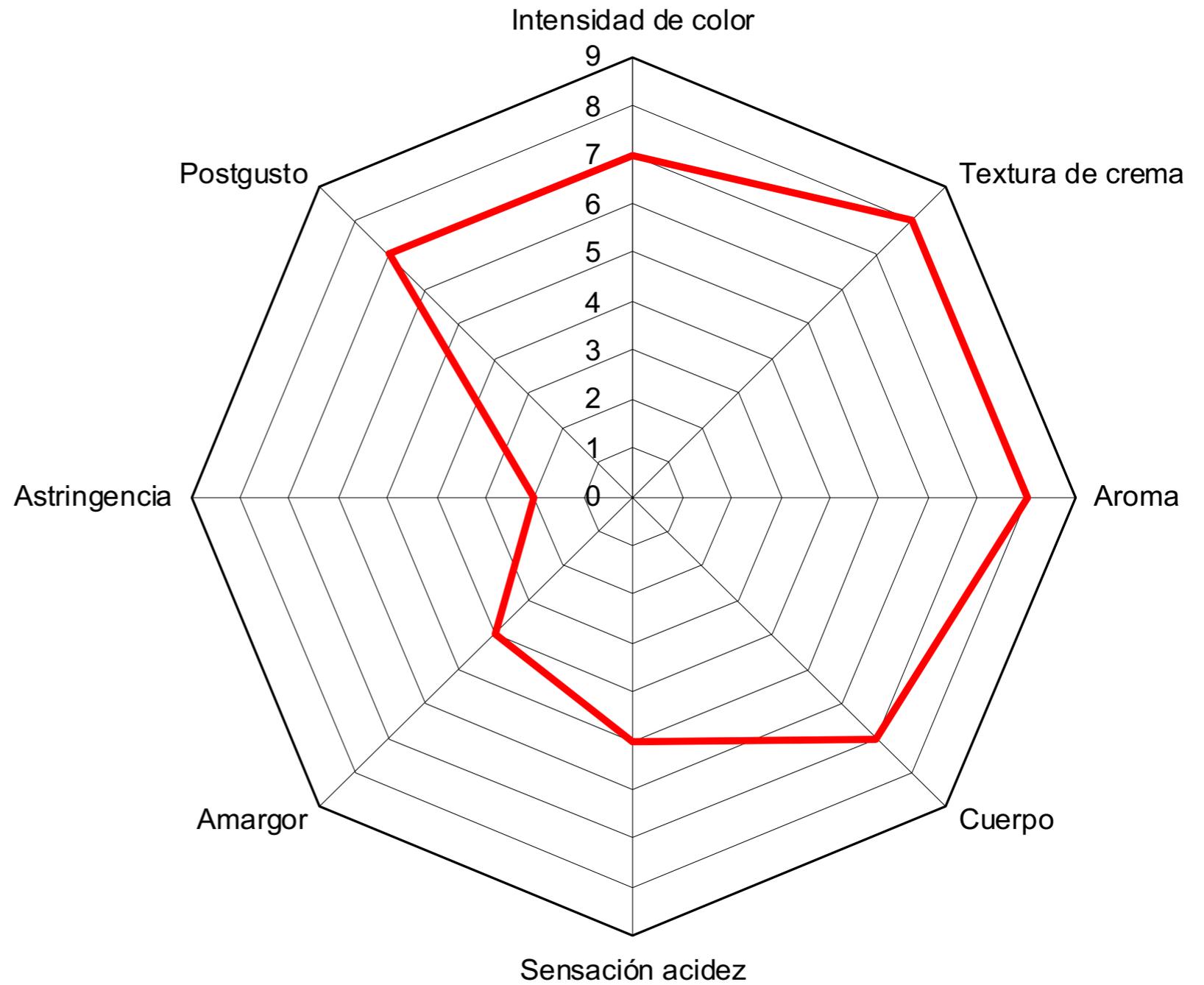
·Crema beige, densa y persistente.

·Aromas **florales, especiados y dulces.**

·Sabores a **fruta madura, avellana tostada y cacao.** De **acidez melosa** y jugosa, con cuerpo y un equilibrado amargor.

·Una taza **baja en cafeína.**

# ORGÁNICO





## CRIBA ESPECIAL

·Blend 100% Arábica:

Kenya.  
Costa Rica.  
Colombia.  
Brasil.

·Crema lisa, fina, muy brillante y delicada.

·Aromas **cítricos, florales y herbáceos.**

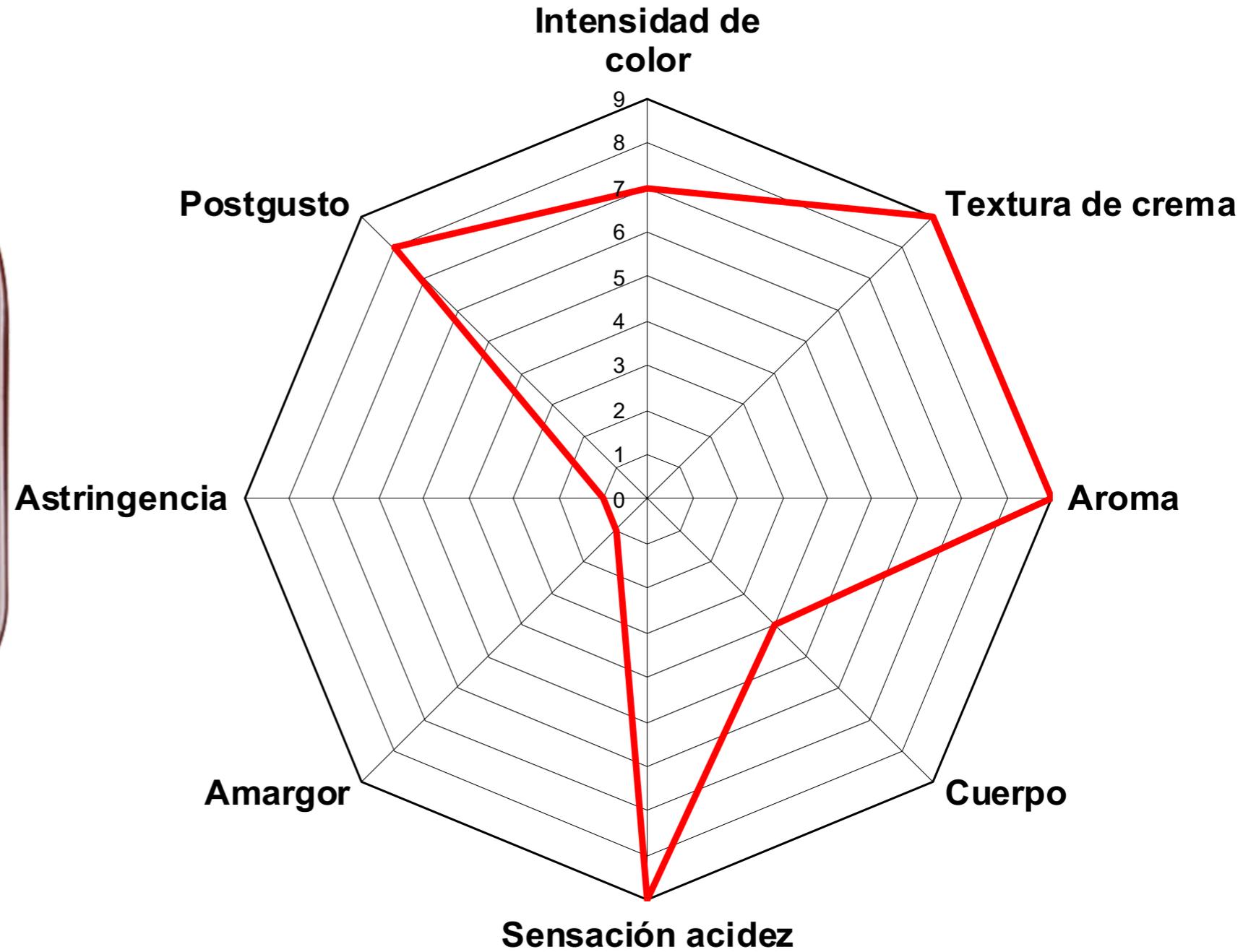
·En boca se percibe una acidez brillante. y equilibrada acidez con gustos a **cítricos y a cacao.**

·Sabores **cítricos, fruta roja, avellana tostada y un toque jugoso y achocolatado.**

·Postgusto largo con un amargor muy.

·Una taza **muy baja en cafeína.**

# CRIBA ESPECIAL

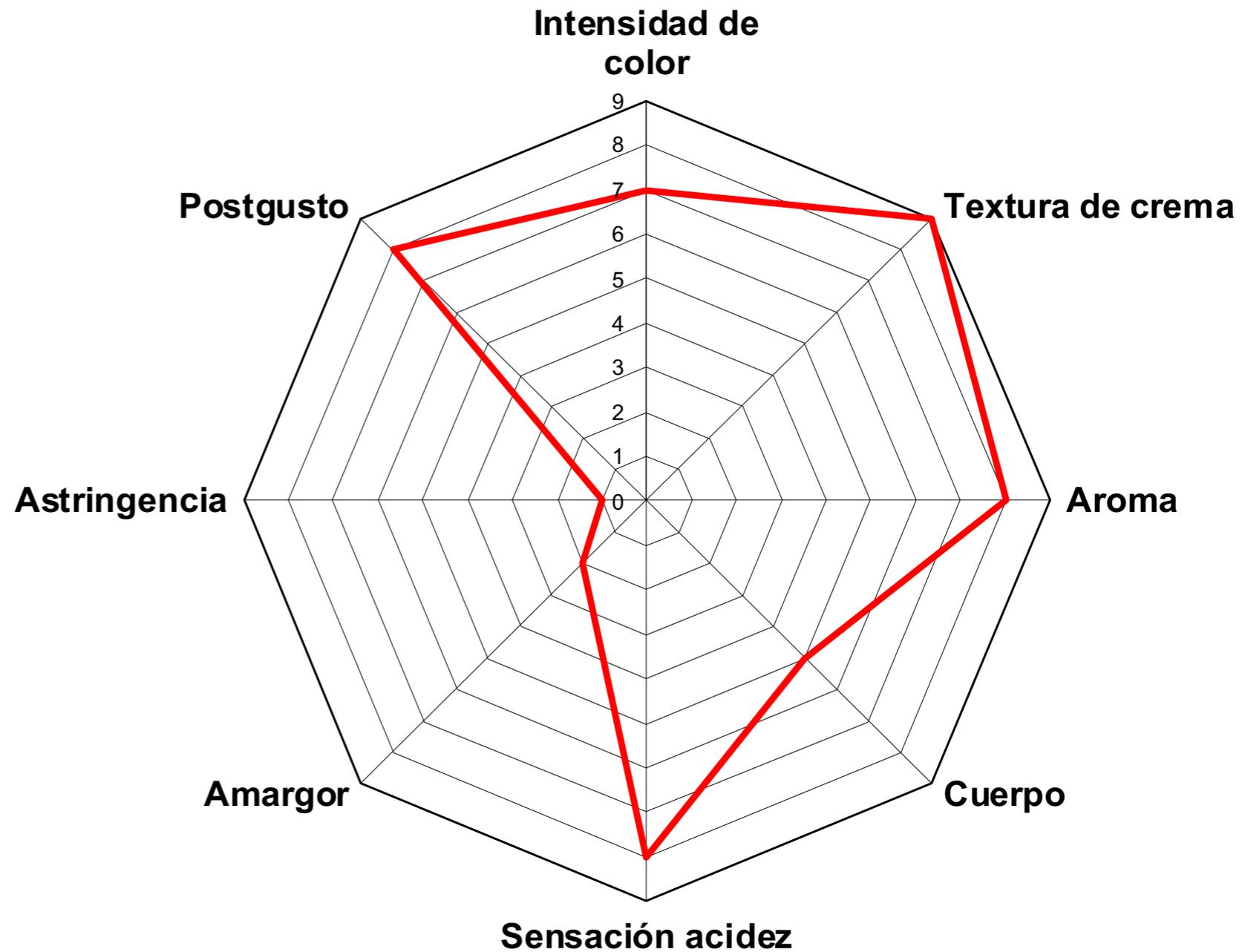




## COLOMBIA

- Café 100% de Colombia.
- Crema **lisa, elástica y brillante**, y muy persistente en taza.
- Aromas a **fruta madura y chocolate dulce**.
- Acidez melosa** y un leve amargor.
- Sabores a **fruta madura, avellana tostada** y un toque dulce de **vainilla y chocolate**.
- Muy bajo en cafeína.**

# COLOMBIA

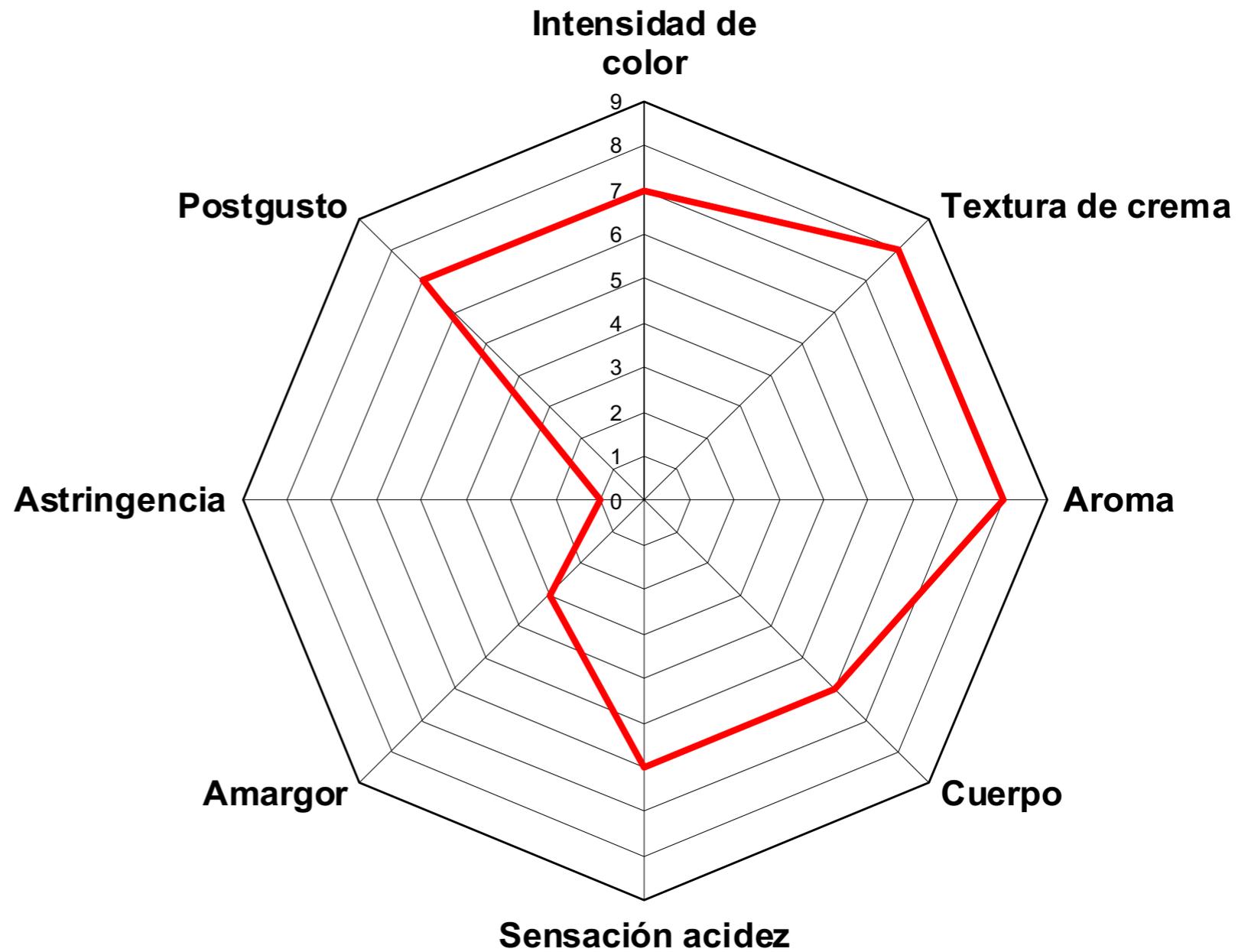




## COUPAGE 6 ORÍGENES

- Blend de orígenes muy diversos:
  - Etiopía.
  - Kenya.
  - Colombia.
  - Costa Rica.
  - Brasil.
  - Indonesia.
- Crema **tersa y brillante**.
- Aromas florales, especiados y dulces.
- Acidez **melosa y jugosa**, con cuerpo y un **equilibrado amargor**.
- Sabores a **fruta madura, avellana tostada y cacao**.
- Una taza **baja en cafeína**.

# COUPAGE 6 ORÍGENES



perfiles  
**de taza**



Formadores

**Alejandro Rodríguez:** Q grader

**Raúl Pérez:** Authorized S.C.A. Trainer

*Escuela de café*

