

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

6 DÍAS
INTENSIVOS



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS



Grader

24 AL 29 DE AGOSTO

10 PLAZAS
ABIERTAS



CON
ANDREA
ONELLI

• UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS •

• TEORÍA • PRÁCTICAS • EXÁMEN





Q-GRADER
PROGRAM

SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION



Q-Grader License – Specialty Coffee Association

Es un programa intensivo de seis días de duración que prepara al alumno para evaluar el café en un entorno profesional. Basado en la «Coffee Value Assessment», el plan de estudios está diseñado para que los profesionales del café con experiencia demuestren su **capacidad para evaluar el café según sus atributos físicos, descriptivos, afectivos y extrínsecos.**

El curso incluye nueve exámenes (ocho evaluaciones prácticas y una evaluación escrita). Al finalizar y aprobar las evaluaciones, los participantes **obtienen la Licencia Q-Grader**, una acreditación global que valida su capacidad avanzada para evaluar café con precisión y comunicar su calidad en mercados internacionales.

Dirigido a: Catadores, tostadores, productores, compradores de café, exportadores, baristas y profesionales que buscan fortalecer sus habilidades.





UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS

ONELLIA.COM



Q-GRADER
PROGRAM

SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION



PROGRAMA DE ESTUDIO

DIA 1

Fundamentos y sistema de evaluación

- Introducción al curso
- Catación: conceptos y habilidades clave
- Introducción al Coffee Value Assessment (CVA)
- Evaluación física del café y formulario CVA

DIA 2

Fundamentos y sistema de evaluación

- Evaluación descriptiva y percepción sensorial
- Evaluación descriptiva CVA (Parte 1)
- Catación desde múltiples perspectivas
- Ejemplos de categorías olfativas
- Soluciones de sabores básicos
- **Examen práctico:** Evaluación física





Q-GRADER
PROGRAM | SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION



PROGRAMA DE ESTUDIO

DIA 3

Diferenciación Sensorial

- Evaluación descriptiva CVA (Parte 2)
- Ejercicios de triangulación
- Preparaciones incorrectas del café
- **Examen práctico:** Reconocimiento de aromas

DIA 4

Evaluación Sensorial Avanzada

- **Examen práctico:** Evaluación descriptiva
- **Examen práctico:** Triangulación
- Introducción a la evaluación afectiva CVA





Q-GRADER
PROGRAM | SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION



PROGRAMA DE ESTUDIO

DIA 5

Análisis de calidad y defectos

- **Examen práctico:** Problemas de tostión
- **Examen práctico:** Soluciones de sabores
- **Examen práctico:** Evaluación afectiva
- Introducción a la evaluación extrínseca CVA

DIA 6

Evaluación del valor del café

- Descubrimiento del valor del café (Value Discovery)
- Reflexión final del curso y revisión de resultados





Q-GRADER
PROGRAM

SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION



FECHA:

24 AL 29 DE AGOSTO - 6 DÍAS

DE LUNES A SÁBADO

INTENSIDAD HORARIA:

48 HORAS (6 DÍAS) .

INCLUIDO EL TIEMPO DE LOS 8 EXAMENES PRÁCTICOS

VALOR DEL CURSO

US \$2.200

PRECIO EARLY BIRD

US \$1930 | 12% OFF

HASTA EL 21 DE MAYO

LUGAR:

BOGOTÁ (COLOMBIA)

CARRERA 22 # 71 A - 44 • ONELLI EDUCATION LAB





Q-GRADER
PROGRAM

SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION



REQUISITOS PREVIOS OBLIGATORIOS:

Ninguno. Sin embargo, se recomienda contar con experiencia en catación y análisis sensorial de café, evaluación de café tostado y verde, familiaridad con el Coffee Value Assessment (CVA) y buena capacidad sensorial para identificar diferencias entre muestras.

ACERCA DEL EXAMEN ESCRITO EN LINEA:

- Preguntas en el examen escrito en línea: 55
- Tiempo para el examen escrito en línea: 60 minutos
- 80% para nota mínima aprobatoria

ACERCA DE LOS EXÁMENES PRÁCTICOS:

- 8 Evaluaciones sensoriales.
- Cada evaluación requiere 80% de aprobación



INSTRUCTOR

ANDREA ONELLI



Specialty
Coffee
Association

- SENSORY SKILLS
- GREEN COFFEE
- ROASTING
- BREWING
- BARISTA SKILLS
- Q-GRADE EVOLVED



AUTHORIZED
SCA TRAINER



RED
LEVEL

LAGS CERTIFICATION
POINT - COLOMBIA



COFFEE QUALITY
INSTITUTE

Q ARABICA™ GRADER
Q PROCESSING™ GENERALIST
Q PROCESSING™ PROFESSIONAL
Q PROCESSING™ EXPERT
Q PROCESSING™ INSTRUCTOR



JUEZ NACIONAL E
INTERNACIONAL DE TAZA
DE EXCELENCIA
COLOMBIA - 2022 Y 2023.



Specialty
Coffee
Association



LATTE ART
GRADING
SYSTEM



Grader

UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS!