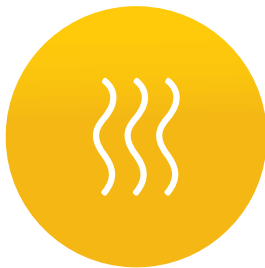


UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS • UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS

PLAZAS
LIMITADAS



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS

SENSORY SKILLS

SCA • INTERMEDIATE

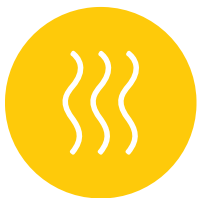
21 AL 23 DE MAYO 2026

6 PLAZAS
ABIERTAS



Specialty
Coffee
Association

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



**SENSORY
SKILLS** | FOUNDATION+
INTERMEDIATE



El **curso de análisis sensorial** está diseñado para las personas que quieren tener un más alto conocimiento y entender los mecanismos atrás de la psicología humana y como esta juega un rol importantísimo a la hora de entender un café.

El estudiante aprenderá no solo a describir un café, sino a poder calibrar y describir según los protocolos **SCA-CVA, COE y FINE ROBUSTAS** con diferentes calidades de cafés.

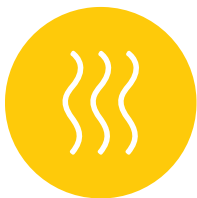
El curso ve el análisis sensorial desde una perspectiva que va de **la fisiología humana** a como cada persona interpreta las sensaciones gustativas y olfativas.

Además, **se introduce el concepto de modulación de sabores y se harán ejercicios propedéuticos para identificar las diferentes intensidades** y como estas juegan un papel clave para las calidades.



UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS

ONELLILAB.COM



**SENSORY
SKILLS** FOUNDATION+
INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

JUEVES

21 DE MAYO

DÍA 1

MAÑANA

- Teoría: Fisiología humana, umbrales y modulación de los sabores.
- Sesión de Cata: Gustos básicos, calibración y análisis de modulación de gustos.
- Practica: Calibración con aromas. Le Nez du Cafe.

TARDE

- Practica: Tueste de muestras.
- Sesión de Cata: Calibración sensorial con las muestras.





**SENSORY
SKILLS** FOUNDATION+
INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

VIERNES

22 DE MAYO

DÍA 2

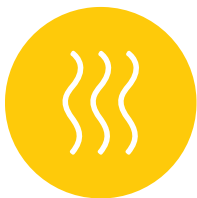
MAÑANA

- Practica: Calibración con diferentes familias de aromas.
- Sesión de Cata: Análisis de gustos con diferentes intensidades y diferentes ácidos.
- Sesión de Cata: Práctica con formatos oficiales SCA y SCA-SVA

TARDE

- Triangulación: análisis de café para desarrollo producto
- Ejercicio Descriptivo: Intensidad vs. Calidad.





**SENSORY
SKILLS** | FOUNDATION+
INTERMEDIATE



PROGRAMA DE ESTUDIO

SÁBADO

23 DE MAYO

DÍA 3

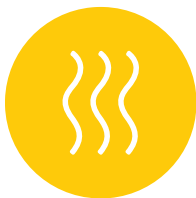
MAÑANA

- **Practica:** Calibración Cata de cafés con Formato SCA.
- **Sesión de Cata:** Análisis sensorial de cafés aplicando el formato SCA-CVA.
- **Examen práctico:** Cata de 6 Cafés Lavados usando el formato SCA.

• **TARDE**

- **Examen práctico:** Triangulación.
- **Examen práctico:** Descripción de aromas.





**SENSORY
SKILLS** FOUNDATION+
INTERMEDIATE



FECHA:

21, 22 Y 23 DE MAYO 2026

DE JUEVES A DOMINGO

INTENSIDAD HORARIA:

24 HORAS (3 DÍAS) .

INCLUIDO EL TIEMPO DEL EXAMEN PRÁCTICO

VALOR DEL CURSO

US \$950

**VALOR DEL CERTIFICADO
INTERNACIONAL DE LA SCA**

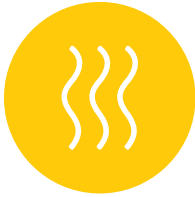
US \$120

LUGAR:

BOGOTÁ (COLOMBIA)

CARRERA 22 # 71 A - 44 • ONELLI EDUCATION LAB





**SENSORY
SKILLS** | FOUNDATION+
INTERMEDIATE



REQUISITOS PREVIOS:

Ninguno, pero se recomiendan conocimientos básicos en café y el curso Green Coffee Foundation.

ACERCA DEL EXAMEN ESCRITO EN LINEA:

- Preguntas en el examen escrito en línea: 35 (cada una Equivale un punto).
- Tiempo para el examen escrito en línea: 37 minutos
Puntuación mínima de aprobado: 70%

ACERCA DEL EXAMEN PRACTICO:

- Tiempo total concedido para el examen: 60 min.
- Puntuación mínima de aprobado: 70% = 37 puntos correctos / 53 puntos del exámen en total.



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.



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS

onelli
EDUCATION LAB

(+57) 302 836 9843
ONELLILAB.COM