



TALLER

AVANZADO

Cata Sensorial de Café – Avanzado

Cata experta con metodología Q-Grader: evaluación profesional y defectos del café verde.

98,00 €/persona — Todo incluido

- ⌚

DURACIÓN

2h50
- ★

NIVEL

Avanzado
- 📍

LUGAR

Coffee Hackers — C/ Sancho de Ávila, 8 08018 Barcelona
- 🗣️

IDIOMA

Español
- 📦

QUÉ INCLUYE

Todo el material, café, leche, bebidas & soporte
- 👤

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Para apasionados del café
- 🕒

HORARIOS

Jueves y Viernes, 16:00-18:30 y Sabados, 11:00-13:30

★

4,9/5

+ de 250 opiniones Google

👤

GRUPOS REDUCIDOS

Máx. 6 personas

☕

BARISTAS EXPERTOS

Especialistas en café

📦

MATERIAL PRO

Equipos de alta calidad

✓

SATISFECHO O REEMBOLSADO

Cancelación hasta 48h antes

🕒 SOBRE EL TALLER

Avanzado es la experiencia definitiva para quienes quieren alcanzar el nivel de catador profesional. Trabajarás con el protocolo Q Grader de la Coffee Quality Institute, realizarás catas a ciegas y analizarás cafés de fermentaciones especiales y procesos experimentales. Trabajamos con cafés únicos, orgánicos y de procesos avanzados que representan lo más complejo y sorprendente del café de especialidad mundial: fermentaciones anaeróbicas, procesos experimentales y microlotes de orígenes excepcionales. Un taller para quienes quieren entender el café al nivel más alto posible.

💡 **CONSEJO HACKER** — La calibración sensorial es el entrenamiento más importante de un catador. Cata el mismo café en distintos momentos del día y en distintos días y compara tus notas. La consistencia de tus percepciones es el indicador más fiable de tu nivel como catador.

🕒 ¿QUÉ APRENDERÁS?

💡

COMPRENDER

Comprenderás cómo las fermentaciones anaeróbicas, los procesos experimentales y los microlotes generan perfiles de café únicos y complejos.

📋

PRACTICAR

Realizarás catas a ciegas para identificar origen y proceso a partir de las características sensoriales. Un ejercicio que calibra el paladar a un nivel poco alcanzado.

❤️

DISFRUTAR

Aprenderás a puntuar cafés con el protocolo Q Grader y justificar diferencias con criterios técnicos.

☕

PROFUNDIZAR

Construirás tu propio perfil sensorial para mejorar tu precisión y consistencia como catador.

✓ ¿CÓMO RESERVAR?

Reserva tu plaza en 3 sencillos pasos a través de nuestra web.

1

ELEGE TU TALLER

Selecciona el taller que te gustaría hacer

2

SELECCIONA FECHA Y HORA

Escoge el día y hora que mejor te venga

3

CONFIRMA TU PLAZA

Completa tu reserva online Reserva online y recibe tu confirmación pago seguro. Recibirás confirmación por email.

🕒 DESARROLLO DEL TALLER

Paso a paso, de la teoría a la práctica.

1

🕒

ACOGIDA E INTRODUCCIÓN

Presentación de los cafés del día: fermentaciones y procesos experimentales. Contexto técnico y científico de cada muestra.

2

☕

CATA COMPARATIVA

Cata estructurada de múltiples orígenes y procesos. Análisis comparativo guiado.

3

📋

IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS

Cata de muestras con defectos controlados. Identificación y descripción de cada defecto.

4

❤️

PUNTUACIÓN SCA Y CONCLUSIONES

Puntuación avanzada siguiendo el protocolo SCA. Comparación de resultados y recomendaciones personalizadas.

📅 REGALA UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Sorprende a alguien especial con un bono regalo para cualquiera de nuestros talleres. La experiencia perfecta para los amantes del café. Ideal para cumpleaños, Navidad, San Valentín o cualquier ocasión especial.

📅

BONO FLEXIBLE

Elige fecha y taller

🕒

VÁLIDO 12 MESES

Sin prisas para usarlo

📧

ENVÍO INMEDIATO

Recíbelo por email

★

TODOS LOS TALLERES

Cata, Espresso, Filtro

📅

BONO REGALO

📅

REGALAR UN BONO

🕒 COMBÍNALO CON...

☕

Cafetera Sage Bambino™ Plus

Equipa tu casa como un pro!

529,90 €

☕

Dispositivo V60

Equipa tu casa como un pro!

25,00 €

🕒

Tabi

Complejo, exótico y con gran cuerpo.

13,00 €

🕒 OTROS TALLERES

📅

Maridaje de Café

AVANZADO

18,00 €

📅

Taller Preparaciones Filtro

AVANZADO

98,00 €

☕

Taller Espresso & Latte Art

AVANZADO

98,00 €



SOMOS COFFEE HACKERS
Exploramos, seleccionamos y tostamos los mejores cafés del mundo.



TOSTADO SEMANAL
Café siempre fresco



ENVÍO RÁPIDO
24/48h



ATENCIÓN PERSONAL
Estamos para ayudarte