

Eleva la
experiencia
del café
en tu negocio con una
cata profesional


PROFESSIONAL



Descubre cómo realizar una cata de café profesional en tu negocio siguiendo los estándares de la **Specialty Coffee Association (SCA)**. Aprende a evaluar el aroma, sabor y calidad para sorprender a tus clientes y diferenciarte en el mercado.

En la industria de alimentos y bebidas, ofrecer un café excepcional no es solo un valor agregado, sino una estrategia clave para fidelizar a los clientes. Con una cata de café bien estructurada, cada taza se convierte en una experiencia sensorial única.

¿Por qué ofrecer catas de café en tu negocio?



El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo, y su calidad puede transformar la experiencia del cliente.

Incluir catas de café en tu establecimiento agrega valor, mejora la percepción de marca y aumenta la fidelización, lo que puede traducirse en mayores ingresos.

Nestlé
PROFESSIONAL



Beneficios clave de las catas de café

Descubre cómo puede transformar tu negocio.

- 1 Diferenciación y valor agregado**
El sector gastronómico evoluciona constantemente y los clientes buscan experiencias exclusivas. Ofrecer catas de café posiciona tu negocio como un referente en calidad de la educación sensorial. **No solo vendes café, sino que creas una experiencia inmersiva.**
- 2 Incremento en ventas y ticket promedio**
Un café de mayor calidad y una experiencia de cata profesional **justifican precios más altos**. Además, los clientes que disfrutan una cata suelen comprar café en grano, accesorios y otros productos complementarios, lo que incrementa las ventas y el ticket promedio en tu negocio.
- 3 Atracción y fidelización de clientes**
Los consumidores de hoy no solo quieren una buena taza de café, sino que desean **conocer su origen, su perfil de sabor y su historia**. Una cata les permite descubrir variedades, aprender sobre el café de especialidad y fortalecer la conexión con la marca.
- 4 Capacitación del equipo y mejor servicio**
Capacitar a tu equipo en técnicas de catas mejora el servicio al cliente, garantiza **una preparación consistente y de calidad** en cada taza. Un personal bien informado puede explicar los perfiles de sabores y recomendar opciones, mejorando la experiencia del consumidor.
- 5 Posicionamiento como experto en café**
La percepción del café está cambiando: los consumidores ahora buscan calidad, trazabilidad y sostenibilidad. Al ofrecer catas de café bajo los parámetros de la **Specialty Coffee Association (SCA)**, tu negocio se destaca como **experto y referente en café de especialidad** dentro del sector de food service.

Pasos para organizar y ofrecer una cata de café en tu negocio

Este evento bien organizado transforma la manera en que los clientes disfrutan y perciben el café. Sigue estos pasos para realizar una cata profesional bajo los estándares de la SCA.

1. Preparación del espacio y materiales

Para garantizar una cata profesional, es fundamental contar con un espacio adecuado y los insumos esenciales:

- **Espacio adecuado:** Área tranquila, bien iluminada y libre de olores que puedan interferir con la percepción del café.

- **Materiales necesarios:**



Tazas de cata: 3 y 5 taza por muestra de café a evaluar.



Cucharas de cata.



Recipientes para escupir.



Agua filtrada, limpia y libre de olores, con una temperatura entre 92°C y 96°C.



Molino de café ajustable para obtener la molienda adecuada.



Formulario de evaluación de la **SCA** para registrar las observaciones durante la cata.

2. Preparación del café

A diferencia de métodos como Chemex, V60 o espresso, que pueden modificar la percepción del café debido al filtrado o la presión, en este tipo de catas sencillas recomendamos el uso de prensa francesa, un método accesible que permite percibir con claridad los sabores del café en infusión.

- **Molienda:** Se utiliza una molienda gruesa para evitar que el café pase a través del filtro metálico de la prensa y deje residuos en la taza.
- **Proporción:** Se recomienda utilizar aproximadamente 27 gramos de café por 400 ml de agua, lo que equivale a unas 2 tazas medianas de café. Esta relación permite una extracción balanceada y deliciosa.
- **Temperatura del agua:** Debe estar entre 92°C y 96°C para lograr una óptima extracción.
- **Infusión directa:** Se coloca el café molido en la prensa y se vierte el agua caliente sobre él.
- **Tiempo de infusión:** Se deja reposar durante 4 minutos antes de presionar el émbolo y servir.

3. Evaluación del café

La evaluación sensorial del café se realiza en varias etapas:

- **Fragancia y aroma:** se debe percibir tanto en seco como en húmedo, se debe oler el café molido antes de añadir agua para identificar aromas iniciales. Después de agregar el agua y durante la infusión, se perciben los aromas que se liberan.
- **Romper la costra:** tras los 4 minutos de infusión, se forma una capa de café molido en la superficie. Se usa una cuchara para romper esta costra, acercando la nariz para inhalar los aromas liberados en ese momento.
- **Catación y registro de descriptores:** con una cuchara de cata, se toma una muestra del café y se sorbe de manera que el líquido se distribuye por toda la boca. Esto permite evaluar los diferentes perfiles de sabor y textura.



Nestlé
PROFESSIONAL



4. Criterios a evaluar en la cata

Durante la cata, se analizan los siguientes atributos:

- **Aroma:** Intensidad y calidad de los olores percibidos.
- **Sabor:** Perfil gustativo general del café.
- **Postgusto:** Sensación y sabores que permanecen después de consumir.
- **Acidez:** Brillo o viveza del café, no confundir con amargor. La acidez suele percibirse en los costados de la lengua, lo que ayuda a distinguirla sensorialmente del amargor, que se detecta en otras zonas.
- **Cuerpo:** Sensación de peso o densidad en la boca.
- **Equilibrio:** Armonía entre los diferentes componentes del sabor.
- **Dulzor:** Presencia de sabores naturalmente dulces.
- **Uniformidad:** Consistencia del sabor en todas las tazas de una misma muestra.
- **Limpieza de la taza:** Ausencia de sabores o sensaciones no deseadas.

5. Identificación de defectos en la taza

Durante la cata, es fundamental detectar posibles defectos que afecten la calidad del café.

- **Sabores mohosos o terrosos:** Indican problemas en el procesamiento o almacenamiento.
- **Fermentación excesiva:** Notas a vinagre o alcohol, resultado de una fermentación prolongada.
- **Amargor pronunciado:** Puede ser consecuencia de un tueste excesivo o defectos en los granos.
- **Astringencia:** Sensación de sequedad en la boca, asociada a una extracción inadecuada o granos defectuosos.



Para llevar la experiencia a otro nivel, **NESTLÉ PROFESSIONAL®** ofrece soluciones, productos y equipo diseñados para garantizar la mejor calidad en cada cata. Con nuestra experiencia, apoyamos a tu negocio en la búsqueda de sabores excepcionales y en la creación de momentos únicos alrededor del café.

6. ¿Qué significan los puntajes del café?

La SCA utiliza una escala de 100 puntos para evaluar la calidad del café, considerando atributos como aroma, acidez y cuerpo.

- **Hasta 80 pts:** Café Mainstream o de consumo. Suele ofrecer tazas limpias, pero es un café convencional
- **Entre 80 – 90 pts:** Specialty Coffee. Cafés con notas distintas, mejor balance, acidez equilibrada, post gusto limpio, sin astringencia y buena densidad.
- **Entre 85 – 90 pts:** Coffee Specialty Boutique. Cafés con notas sobresalientes, redondos, sedosos, acidez media a alta, sabores frutales y florales, con un post gusto largo y agradable.
- **90 pts o más:** Cafés Champagne o cafés excepcionales. Destacan desde el primer contacto olfativo con notas poco comunes como lavanda, jazmín, frutos tipo arándanos, melocotón o albaricoque. Su acidez puede recordar al zacate de limón, naranja dulce o toronja. Textura densa, tipo mantequilla derretida o jarabe de maple, con post gustos persistentes y complejos, que pueden incluir notas o nueces, almendras, macadamias o cacao intensas. Todo esto depende del origen, la variedad y el proceso.



Nestlé
PROFESSIONAL





FORMATO DE CATACIÓN DE LA ASOCIACIÓN AMERICANA DE CAFÉS ESPECIALES

Nombre: _____

Fecha: _____

Escala de calidad:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Sobresaliente
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	Nivel de tostado o muestra	Puntaje: Fragancia/ Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza limpia	Puntaje: General	Puntaje Total:
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	
		Seco Cualidades Rotura	Puntaje: Regusto	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzura	Defectos (sustraer)	
			6 7 8 9 10	Alto Bajo	Espeso Ligero	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	Mancha= 2 #Tazas Intesidad	
								Fallo= 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
NOTAS:									PUNTAJE FINAL

Muestra #	Nivel de tostado o muestra	Puntaje: Fragancia/ Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza limpia	Puntaje: General	Puntaje Total:
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	
		Seco Cualidades Rotura	Puntaje: Regusto	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzura	Defectos (sustraer)	
			6 7 8 9 10	Alto Bajo	Espeso Ligero	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	Mancha= 2 #Tazas Intesidad	
								Fallo= 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
NOTAS:									PUNTAJE FINAL

Muestra #	Nivel de tostado o muestra	Puntaje: Fragancia/ Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza limpia	Puntaje: General	Puntaje Total:
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	
		Seco Cualidades Rotura	Puntaje: Regusto	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzura	Defectos (sustraer)	
			6 7 8 9 10	Alto Bajo	Espeso Ligero	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	Mancha= 2 #Tazas Intesidad	
								Fallo= 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
NOTAS:									PUNTAJE FINAL

Muestra #	Nivel de tostado o muestra	Puntaje: Fragancia/ Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza limpia	Puntaje: General	Puntaje Total:
		6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	
		Seco Cualidades Rotura	Puntaje: Regusto	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzura	Defectos (sustraer)	
			6 7 8 9 10	Alto Bajo	Espeso Ligero	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	Mancha= 2 #Tazas Intesidad	
								Fallo= 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
NOTAS:									PUNTAJE FINAL



La mejor forma
de **sorprender a tus
clientes** es ofreciéndoles
productos de una
calidad inigualable.

NESTLÉ PROFESSIONAL®
te ayuda a cumplir esa meta.

La información proporcionada se basa en una visión general de la industria y no es específica de su negocio.

Cada negocio es único y las decisiones relacionadas con él deben tomarse tras consultar con los expertos adecuados, de considerarlo necesario.

Fuentes

- [Coffee Standards — Specialty Coffee Association](#)
- [SCA Scoring Protocol - Mare Terra Coffee](#)
- [Coffee Tasting Experiences - What to Expect!](#)
- [Why You Should Organise a Coffee Event – And How to Do It - Perfect Daily Grind](#)
- [What is the coffee cupping procedure, according to the SCA protocol? - Vinhood](#)



*¡Somos el socio que
te inspira a crecer!*