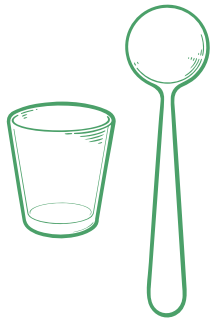


# Protocolo Modificado de Taceo SCA

La degustación de cafés infusionados por lotes (batch), en muchos casos, es la mejor alternativa para tacear cuando queremos evitar la contaminación cruzada. En casos donde la función de calificación del café mediante el protocolo de taceo SCA es importante, alentamos a utilizar el protocolo modificado.



Proveer a cada participante del taceo con una cuchara de taceo y un vaso individual a su llegada. Nota: La cuchara no debe tocar la boca del participante o el vaso de donde beberá.

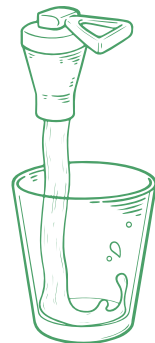


Coloque las tazas de muestra en las mesas de taceo; el líder deberá retirar la costra con una cuchara limpia.

Acérquese a la muestra a evaluar con una cuchara y saque una cucharada de la muestra de la taza y viértala en su vaso.



Deguste directamente de su vaso. La cuchara no deberá ser utilizada para degustar, sólo para transferir muestras a los vasos individuales. No olvide, la cuchara no deberá tocar su boca o el vaso donde beberá.

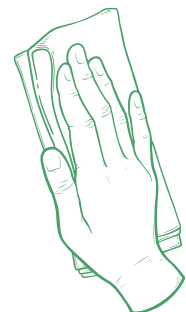


Provea agua caliente y tachose de desecho entre las muestras para enjuagar el café de los vasos personales.

Entre cada muestra, enjague las cucharas en un vaso para enjuagar cucharas. Recuerde, las cucharas solo deben utilizarse para transferir el café.



Cucharas y vasos de respaldo deben estar disponibles para aquellos que pudieran necesitar un reemplazo durante el taceo.



Desinfectar la superficie de las mesas de taceo entre cada sesión.

*En respuesta al COVID-19, modificamos el protocolo de taceo SCA para usarse en la Specialty Coffee Expo Cupping Exchange con información que los expertos en taceo e instituciones nos proveen. Nos anticipamos a la evolución de este protocolo modificado así como continuamos colaborando con la salud, expertos sensoriales y recibimos retroalimentación de nuestra comunidad.*

*Este protocolo podría ser difícil de adoptar para los taceadores más experimentados, por eso recomendamos tener personal adicional o voluntarios disponibles que monitoreen el taceo conforme éste se desarrolla. También recomendamos tacear un menor número de muestras cuando se use este método y tomar muestras más rápido: el elemento de "doble transferencia" de muestras en el protocolo enfría las muestras más rápido. Para aquellos que desean evitar el taceo, recomendamos tener disponible el acceso a la infusión de café por lotes (batch) para la degustación. Finalmente, desaprobamos firmemente la práctica de escupir y usar escupideros cuando se utilice este protocolo modificado.*