

Protocolo modificado de cata SCA

Si se quiere evitar contaminación cruzada, una mejor alternativa a la cata es el degustar café filtrado o preparar la bebida y luego servirla. En casos en los que hay que evaluar el grado de calidad del café o en los que es importante utilizar el protocolo de cata SCA, se sugiere utilizar este protocolo modificado:



Darle a cada participante que llegue una cuchara de cata y un vaso tipo shot para uso individual. Nota: la cuchara no debe tocar los labios ni el vaso del que se bebe.

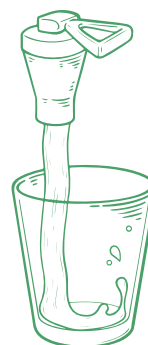
Colocar sobre las mesas de cata las tazas con las muestras de café; elegir a un catador para que rompa la costra con una cuchara limpia.



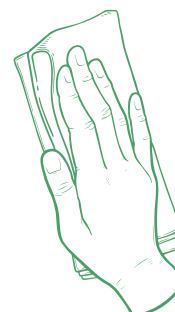
Tomar una pequeña porción de líquido de la taza de catación con la cuchara y verterla en el vaso tipo shot.



Probar el café directamente del vaso tipo shot. La cuchara no se debe usar para probar, sino sólo para transferir la muestra a los vasitos individuales. No olvidar que la cuchara no debe tocar ni los labios ni el vasito del que se prueba. Colocar entre cada muestra tazas con agua caliente para enjuagar los vasitos tipo shot y colocar cubetas para los desechos.



Entre cada taza con muestra, enjuagar la cuchara en una taza con agua caliente. Hay que recordar que las cucharas sólo deben utilizarse para transferir el café. Mantener cucharas y vasos de repuesto disponibles para quienes necesiten reemplazarlos durante la cata.



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



En respuesta al COVID-19, con el apoyo de expertos en cata e instituciones, se ha modificado el protocolo de cata SCA que se ha de usar en el Cupping Exchange de la Specialty Coffee Expo. Se prevé que este protocolo modificado evolucionará conforme se continúe con la colaboración con expertos en sanidad y en ciencia sensorial y conforme se reciba retroalimentación de la comunidad.

Este protocolo puede ser difícil de adoptar por catadores experimentados, por lo que se recomienda contar con personal o voluntarios adicionales para que estén pendientes durante la cata. También se recomienda el catar menor número de muestras y el iniciar la degustación antes de lo acostumbrado, ya que el líquido se enfría más rápidamente al ser transferido dos veces. Para quienes prefieren evitar la cata, se recomienda contar con la posibilidad de preparar café en porciones grandes para degustación. Finalmente, insistir mucho en NO escupir ni utilizar escupidoras al seguir el protocolo modificado.

12 de marzo de 2020 – versión 1.0, traducida el 26 de junio de 2020.