

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN**

**FACULTAD DE INGENIERÍA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS**



**DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO Y CALIDAD EN TAZA  
DEL CAFÉ (*Coffea arabica* L.) EN LAS VARIEDADES CATURRA Y  
CATIMOR, DISTRITO DE HUABAL - JAÉN 2020**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**Autores** : **Bach. Fany Córdova Rafael**  
**Bach. Yomari Analí Efus Díaz**

**Asesor** : **Mg. Jorge Cabrejos Barriga**

**JAÉN – PERÚ, MARZO, 2021**



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Ley de Creación N° 29304

Universidad Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 002-2019-SUNEDU/CD

## I. FORMATO 03: ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Jaén, el día 29 de marzo del año 2021, siendo las 15:00 horas, se reunieron los integrantes del Jurado:

- Presidente : Mg. Polito Michael Huayama Sopla
- Secretario : Mg. Hans Himbler Minchán Velayarce
- Vocal : Mg. Noly Cristóbal Vílchez Parra

para evaluar la Sustentación de:

- ( ) Trabajo de Investigación
- ( X ) Tesis
- ( ) Trabajo de Suficiencia Profesional

Titulado: **“DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO Y CALIDAD EN TAZA DEL CAFÉ (*Coffea arabica* L.) EN LAS VARIEDADES CATURRA Y CATIMOR, EN EL DISTRITO DE HUABAL-JAÉN 2020”**, presentado por los Bachilleres **Fany Córdova Rafael** y **Yomari Analí Efus Díaz**, de la Carrera Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Jaén.

Después de la sustentación y defensa, el Jurado acuerda:

- ( X ) Aprobar ( ) Desaprobar ( X ) Unanimidad ( ) Mayoría

Con la siguiente mención:

- a) Excelente 18, 19, 20 ( )
- b) Muy bueno 16, 17 ( )
- c) Bueno 14, 15 ( 14 )
- d) Regular 13 ( )
- e) Desaprobado 12 ó menos ( )

Siendo las 16:20 horas del mismo día, el Jurado concluye el acto de sustentación confirmando su participación con la suscripción de la presente.

Jaén, 29 de marzo de 2021

Mg. Polito Michael Huayama Sopla  
Presidente Jurado Evaluador

HANS HIMBLER MINCHAN VELAYARCE  
ING° EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
REG. CIP. 184957

Mg. Hans Himbler Minchán Velayarce  
Secretario Jurado Evaluador

Mg. Noly Cristóbal Vílchez Parra  
Vocal Jurado Evaluador

## ÍNDICE

ÍNDICE.....	II
RESUMEN .....	VII
ABSTRACT .....	VIII
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	6
2.1. Objetivo General.....	6
2.2. Objetivos Específicos .....	6
III. MATERIALES Y MÉTODOS.....	7
3.1. Lugar de ejecución.....	7
3.2. Materiales, equipos e insumos .....	7
3.3. Metodología.....	8
3.4. Tipo de investigación.....	12
IV. RESULTADOS .....	13
4.1. Análisis físico para las muestras de café Catimor y Caturra. ....	13
4.2. Características sensoriales de las variedades Caturra y Catimor .....	16
4.3. Diferencias de calidad en taza de variedades de Caturra y Catimor.....	23
V. DISCUSIONES .....	24
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	26
6.1. Conclusiones.....	26
6.2. Recomendaciones .....	27
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	28
VIII. ANEXOS .....	32

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Análisis físico de las muestras de café Catimor y Caturra.</i> .....	13
Tabla 2. <i>Perfil sensorial de las dos variedades de café de la zona San Francisco del agua Colorada (1850 m.s.n.m.)</i> .....	16
Tabla 3. <i>Perfil sensorial de las dos variedades de café de la zona Santa Rosa (1800 m.s.n m.)</i> .....	18
Tabla 4. <i>Perfil sensorial de las dos variedades de café de la zona El Huaco con una altitud de (1761 m.s.n.m).</i> .....	20
Tabla 5. <i>Escala de calificación para cafés especiales.</i> .....	46
Tabla 6. <i>Requisitos de la Specialty Coffee Association of America. (SCAA)</i> .....	46
Tabla 7. <i>Clasificación total de la puntuación de la calidad</i> .....	47
Tabla 8. <i>Requisitos de la Specialty Coffee Association of America. (SCAA)</i> .....	47

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Flujograma del procedimiento de recolección de datos.</i> .....	11
Figura 2. <i>Porcentaje de humedad de las muestras de las variedades de café.</i> .....	14
Figura 3. <i>Porcentaje de rendimiento de las muestras de las variedades de café.</i> .....	15
Figura 4. <i>Atributos para las dos variedades del café en la zona San Francisco del agua Colorada (1850 m.s.n m).</i> .....	17
Figura 5. <i>Atributos para las dos variedades del café en la zona Santa Rosa (1800 m.s.n m.)</i> .....	19
Figura 6. <i>Atributos para las dos variedades del café en la zona El Huaco con una altitud de 1761 m.s.n.m.</i> .....	21
Figura 7. <i>pH de las variedades de café Caturra y Catimor</i> .....	22
Figura 8. <i>Rendimiento en taza de café Caturra y Catimor.</i> .....	23
Figura 9. <i>Lotes de café.</i> .....	33
Figura 10. <i>Pesado de las muestras de café caturra.</i> .....	33
Figura 11. <i>Pesado de las muestras del Café Catimor</i> .....	33
Figura 12. <i>Muestras envasadas</i> .....	33
Figura 13. <i>Muestra en pergamino de café Caturra</i> .....	34
Figura 14. <i>Muestra en pergamino de café Catimor.</i> .....	34
Figura 15. <i>Trilladora Granel para pilar el café.</i> .....	34
Figura 16. <i>Café en grano oro</i> .....	34
Figura 17. <i>Zarandeado en malla N° 14</i> .....	35
Figura 18. <i>Selección de las muestras al 100 %</i> .....	35
Figura 19. <i>Pesado de la muestra en oro</i> .....	35
Figura 20. <i>Determinación de la humedad</i> .....	35
Figura 21. <i>Pesado del grano de oro seleccionado</i> .....	37
Figura 22. <i>Pesado de 110 g de cada muestra de café oro para proceder al tostado.</i> .....	37
Figura 23. <i>Tostadora Probat</i> .....	37
Figura 24. <i>Tostado del café</i> .....	37
Figura 25. <i>Muestras de café tostado.</i> .....	39
Figura 26. <i>Preparación de las muestras para su pesado</i> .....	39
Figura 27. <i>Pesado de café Caturra.</i> .....	39
Figura 28. <i>Pesado de café Catimor</i> .....	39
Figura 29. <i>Muestra en 8.5 g para el molido</i> .....	40

Figura 30. <i>Proceso de molienda de café</i> .....	40
Figura 31. <i>Puntajes de cada catador</i> .....	40
Figura 32. <i>Catación del café</i> .....	40
Figura 33. <i>Degustando de los sabores del café</i> .....	41
Figura 34. <i>Degustando el aroma del café</i> .....	41
Figura 35. <i>Analizando el pH del café</i> .....	44
Figura 36. <i>Determinando el pH del café</i> .....	44

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. IMÁGENES DE LAS OPERACIONES PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRA.....	32
Anexo 2. PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE CATACIÓN .....	36
Anexo 3. PROCESO DEL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DEL CAFÉ EN LIQUIDO ....	43
Anexo 4. FORMATO INTERNACIONAL DE CATACIÓN .....	45
Anexo 5. ATRIBUTOS DE TAZA DE CAFÉ (CATADOR WILDER RUIZ CASTILLO). .....	48
Anexo 6. ATRIBUTOS DE TAZA DE CAFÉ (CATADOR RONY LAVAN G.) .....	67
Anexo 7. CERTIFICADOS Q – GRADE DE LOS CATADORES .....	85

## RESUMEN

El café es el principal producto de agroexportación en el Perú y es reconocido internacionalmente por su excelente calidad; generando ingresos en el sector agricultura y agroindustria. El objetivo de esta investigación es determinar el rendimiento y calidad en taza del café (*Coffea arabica* L.), de las variedades Caturra y Catimor, producido en el distrito de Huabal, provincia de Jaén. El café en grano procede de los caseríos de San Francisco, Santa Rosa y el Huaco ubicados en el distrito de Huabal, a una altitud a 1850, 1800 y 1761 m.s.n.m. Se determinó el rendimiento y calidad en taza del café a través del análisis en granos secos y trillados, y la calidad en taza sobre la bebida para establecer el verdadero rendimiento y calidad. Se extrajo del almacén de la Asociación muestras 20 Kg cada una, por cada caserío de procedencia y variedad de café pergamino; luego se realizaron los procesos de trillado, pesado y granulometría; el análisis físico (humedad y rendimiento); y el tostado, molido y catación (realizada por dos catadores certificados Q-Grade). Como resultado se encontró que, la variedad Caturra logró un rendimiento de 78.25 %, y la variedad Catimor con 73.83 %; en cuanto a calidad en taza, la variedad Catimor obtuvo una calificación de 78.10 %, y la variedad caturra con 85.50 %, concluimos que la variedad caturra alcanzo una valoración de excelente.

**Palabras claves:** Rendimiento, calidad en taza, Caturra, Catimor.



## **ABSTRACT**

Coffee is the main agricultural export product in Peru and is internationally recognized for its excellent quality; generating income in the agriculture and agribusiness sector. The objective of this research is to determine the yield and cup quality of coffee (*Coffea arabica* L.), of the Caturra and Catimor varieties, produced in the district of Huabal, province of Jaén. The coffee beans come from the villages of San Francisco, Santa Rosa and El Huaco located in the district of Huabal, at an altitude of 1850, 1800 and 1761 m.a.s.l. The yield and quality of the coffee cup were determined through the analysis of dry and threshed beans, and the quality of the cup on the drink to establish the true yield and quality. Samples of 20 kg each were extracted from the Association's warehouse, for each farmhouse of origin and variety of parchment coffee; then the threshing, weighing and granulometry processes were carried out; physical analysis (humidity and yield); and roasting, grinding and cupping (carried out by two Q-Grade certified tasters). As a result, it was found that the Caturra variety achieved a yield of 78.25%, and the Catimor variety with 73.83%; Regarding cup quality, the Catimor variety obtained a rating of 78.10%, and the Caturra variety with 85.50%, we conclude that the Caturra variety achieved an excellent rating.

**Keywords:** Yield, cup quality, Caturra, Catimor

## II. INTRODUCCIÓN

El café es uno de los productos que ha generado y seguirá generando ingresos para los que lo producen y es el sustento de muchas familias que se dedican a la agricultura en nuestra provincia de Jaén y específicamente en el distrito de Huabal, pero muchas veces no se conoce con cierta claridad su rendimiento y calidad en taza de este producto en sus variedades de Catimor y Caturra, generando este desconocimiento que el costo que se pague sea menor al que debe ser de acuerdo a su calidad, actualmente en la zona de Jaén, se desconoce de datos de la diferenciación organoléptica y de calidad entre variedades cultivadas de café; no existiendo reportes de estudios, que demuestren sus diferencias de la calidad entre ellos; ante esta problemática esta investigación pretende determinar el rendimiento y calidad en taza del café en las variedades de Caturra y Catimor que se produce en el distrito de Huabal, a través de ensayos y procedimientos normados con la finalidad de que se conozca el verdadero rendimiento y calidad del café.

Guambi *et al* (2017) realizaron el estudio en 40 muestras de café de las variedades Típica, Caturra, Bourbon y Sarchimor, tomadas en las provincias El Oro, Loja y Manabí, a una altitud de 800 a 1200 m.s.n.m. y café de estricta altura >1200 m.s.n.m. Determinaron la relación entre variedades y calidad organoléptica. Como resultado alcanzaron que las variedades Típica, Bourbon, Caturra y Sarchimor, no tienen diferenciación en atributos organolépticos, la altitud de la zona de cultivo si es un factor determinante del perfil sensorial de los cafés arábigos, pues a mayor altitud mejor calidad organoléptica.

Gonzales (2017) evaluó la calidad física y organoléptica, para ello se basó en las normas de SCAA, donde logró que en las edades del cafeto no influyen en el contenido de humedad de los cafés; pero si por los tipos de beneficio. Así mismo la variedad Catimor, en café verde oro todos los tratamientos fueron superiores al 50 % y en calidad de taza fluctúan entre 81.28 a 83.20 puntos según el Specialty Coffee Association of América (SCAA).

Alarcón (2016) evaluó a 29 descriptores (11 cualitativos y 18 cuantitativos). Los datos obtenidos en esta investigación fueron analizados usando el Programa Statgraphic centurión, se hizo un análisis de varianza y una prueba de Duncan a un nivel de significancia de 0.05 para cada variable estudiada. Como resultado de esta investigación con respecto a calidad física, la variedad Costa Rica 95 (76.75 %), Catimor (73.62 %) y Colombia (72.72 %); y en calidad organoléptica, la variedad Colombia (82.05 puntos), Costa Rica 95 (80.89) y Catimor (79.93).

(Quispe E. , 2015), en su estudio “Evaluación de perfiles de taza en tres zonas productoras de café (*Coffea arábica*) variedad catimor en el Valle del distrito de Ayapata - Carabaya”, evaluó el rendimiento y perfiles de taza en tres zonas productoras de café (*Coffea arábica*). consiguió los resultados en las propiedades físicas en rendimiento: El café de la zona baja M1 (800 - 1000m.s.n.m.) tiene 78.29%, en la zona media M2 (1000 - 1400m.s.n.m.) con 77.59% y zona alta M3 (1400 -1600 m.s.n.m.) con 76.25%, concluyó que hay una diferencia significativa entre las muestras. En perfil de taza y sus características, el mejor puntaje fue la muestra de zona alta M3, con un aroma floral 7.83 puntos, sabor achocolatado y vainilla 7.50 puntos, acidez alta 8.17 puntos y cuerpo medio 7.58 puntos; no hubo efecto significativo en cuanto a sabor y cuerpo del café en el presente estudio.

Gamboa et al (2013) caracterizaron la taza de café especial en el municipio de Chachagüí, departamento de Nariño, Colombia, utilizó el café proveniente de 19 fincas en manejo y taza, para ello recolectó 3 muestras de café pergamino seco por finca para realizar el análisis sensorial, Como resultado de esta investigación se adquirió que este municipio tiene una alta calidad en taza con una calificación promedio de 85.3 %.

Lázaro (2012) en su investigación en la que obtuvo el grano tostado que comprendió las operaciones de muestreo, pilado-pulido, clasificación, tostado, enfriado y envasado; obtención de la infusión comprende las operaciones de dosificación, molienda, infusión y evaluación de taza. La degustación de las muestras las realizó por 4 catadores entrenados siendo la zona alta la que alcanzó las mejores calificaciones con puntajes en fragancia y aroma 7.19; sabor 7.28; post - gusto 7.34; acidez 7.66; cuerpo 7.22; uniformidad de taza 10; balance 7.65; limpieza de taza 10.0; dulzor 9.81 e impresión

global 7.18. En rendimiento en taza también la zona alta adquirió un mejor promedio con un rendimiento de 81.43% que se clasifica como café Altura Selecto (HG- Selecto) con tonalidades de bueno a excelente.

Torres (2018) en su investigación en la que utilizó la metodología propuesta por la SCAA, calidad física y calidad sensorial del café en taza, para el procesamiento de datos utilizó ANOVA y prueba de medias Tukey al 5% de nivel de significancia. Como resultados concluyó en la calidad física que la humedad disminuye con el incremento de la altitud, siendo que la variedad Typica presenta mayor humedad con  $35.4 \pm 0.8\%$ , además en la evaluación de la calidad sensorial del café en taza, la variedad Typica logró mejor puntuación de 7.7 y puntaje final de 85.4 %, con una descripción que corresponde a la descripción de “Excelente” según la SCAA.

Vega *et al* (2019) evaluaron la calidad en taza del café (*Coffea arabica L*) Catimor incorporando zumo y cáscara de naranja en el proceso de la fermentación, en esta investigación se consiguió como resultado que la muestra 1 (café Catimor) con 81.92 puntos en taza, en comparación con la muestra 4 (café Catimor + zumo + cáscara seca) con 83.83 puntos, donde se puede apreciar que existe una diferencia significativa de 1.91 puntos en el rendimiento organoléptico. Bajo las condiciones experimentales resultó el aumento de 1.91 puntos en calidad de taza de acuerdo al grupo de catadores.

Ramos (2019) en su tesis en la que se evaluó el potencial de calidad de café y comparó la calidad de taza. Como resultado logró que el mejor café de calidad 88.7 puntos fue en San Juan del Oro contra 86.5 puntos en Apolo. El mejor perfil organoléptico de taza se presentó en San Juan del Oro con notas de "floral, miel, jazmín, complejo". En base a la clasificación de café de la Specialty Coffee Association of America el 55.4% del café estudiado está en la categoría café especial y el 44.4% café de origen especial.

Gamonal (2014) evaluó la calidad física y sensorial de cuatro variedades de café (*Coffea arabica L.*) tolerantes a la roya (*Hemileia vastatrix*), en relación a dos pisos ecológicos de la provincia de Lamas y Rioja. Como resultados de esta investigación existen diferencias significativas. La variedad Caturra presentó mayor influencia sobre la característica física del fruto, en características sensoriales influyó significativamente en

fragancia/aroma, sabor, acidez y balance, y también se obtuvo mejor calificación de calidad en taza; sin embargo, Catimor presenta la más baja calificación en los atributos sensoriales como también de calidad en taza.

Concha y Quijano (2020) en su investigación determinó el índice de taza de café pergamino en condiciones de almacenamiento en la localidad de Calabazo – San Ignacio con una altura de 1200 m.s.n.m. siendo los tratamientos tres variedades de café pergamino: t1: Catimor, t2: Caturra y t3: Catimor + Caturra (Blend); además se consideró la variable: rendimiento sensorial. El análisis de varianza ANVA determinó que para los tratamientos fueron altamente significativos a la prueba de Tukey, arrojando que la variedad Caturra mantuvo su índice en taza es de 82.83, siendo un café especial, mientras que la variedad Catimor presentó un cambio en el índice de taza de 79.67 de tal manera se demuestra que es un café convencional; sin embargo, la mezcla de las variedades (Caturra y Catimor) mostraron un índice de taza de 79.83 entrando al rango de un café de buena calidad.

El tostado es un proceso físico químico a través del cual las características iniciales de la materia prima café verde son alteradas para producir otros componentes, balanceando el sabor, la acidez, el sabor residual y el cuerpo del café de acuerdo a la necesidad del tostador y al gusto del cliente. (Castillo et al., 2016)

Caturra es una mutación de la variedad Bourbon descubierta en Brasil con una alta producción y buena calidad, pero que requiere de una amplia atención y fertilización. La planta es más baja, Tiene hojas grandes con bordes ondulados similares al Bourbon. Se adapta bien a casi cualquier ambiente, pero mejor entre los 500 y 1700 metros de altitudes, con precipitaciones anuales entre 2500 - 3500 mm. A mayor altitud aumenta la calidad, pero disminuye la producción. (Vergara 2014)

Catimor es un cruce entre Timor (híbrido de robusta y arábica, muy resistente a la oxidación) y Caturra, fue creada en Portugal en 1959. El híbrido Timor se caracteriza por tener genes resistentes a la roya. La maduración es temprana y la producción es muy alta, por lo que deben ser monitoreados de cerca. Se adapta bien a regiones más bajas, pero a una altura mayor tiene una mejor calidad de taza. (Vergara, 2014)

Esta investigación es conveniente porque incentivaría que otros investigadores realicen estudios sobre las variables de la calidad del café, beneficiando a productores en diferentes regiones del país. Es conveniente para la Universidad Nacional de Jaén, dado que esta tiene como uno de sus fines y principios realizar investigación científica y promover el desarrollo de la sociedad. La investigación abarca únicamente dos variedades de cafés seleccionados, producidos en el distrito de Huabal, provincia de Jaén y pertenecientes a la Asociación Productores Agropecuarios Lima Coffee Perú – Jaén, también es necesaria para determinar la calidad entre variedades de café; dando a conocer información a las asociaciones de productores de la zona, para tomar decisiones adecuadas en la mejora de sus ingresos y contribuir a su desarrollo social y económico.

### **III. OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo General**

- Determinar el rendimiento y calidad en taza del café (*Coffea arabica* L.) de las variedades Caturra y Catimor.

#### **3.2. Objetivos Específicos**

- Analizar físicamente las muestras de café de las variedades Catimor y Caturra.
- Evaluar las características sensoriales de las variedades (*Coffea arabica* L.), Caturra y Catimor del distrito de Huabal.
- Analizar las diferencias de calidad en taza de variedades de Caturra y Catimor.

## **IV. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **4.1. Lugar de ejecución**

Esta investigación se realizó en el laboratorio de la Asociación de Productores Agropecuarios Lima Coffee Perú – Jaén.

### **4.2. Materiales, equipos e insumos**

- Pyrex o tazas de vidrio de 150 ml
- Cucharas para catación redondas de acero inoxidable
- Escupideros de aluminio
- Mesa para catación
- Bandejas para catación de plástico de 110 g
- Tetera de aluminio
- Plumero de acero inoxidable
- Mandiles de algodón
- Formato oficial de catación de la SCAA.
- Jarras de 500 ml
- Etiquetas para identificación de muestras
- Cocina
- Lámpara
- Cofias
- Guantes



- Franelas
- PH metro
- Balanza gramera
- Tostadora Probat
- Balanza Acaia
- Medidor de humedad Gehaka G600
- Molino Industrial ditting grinder
- Café
- Agua
- Agua destilada

#### **4.3. Metodología**

Se obtuvo tres muestras diferentes por cada variedad de diferentes agricultores del distrito de Huabal de tres caseríos diferentes que son, San Francisco del agua Colorada con una altitud de 1850 m.s n m, Santa Rosa a una altitud media de 1800 m.s.n.m. y El Huaco con una altitud de 1761 m.s.n.m. en almacén de la Asociación de Productores Agropecuarios Lima Coffee Perú – Jaén. Para determinar la calidad del café, se utilizó dos tipos de análisis, el café en granos secos y trillados, y el análisis de calidad en taza sobre la bebida. Luego se realizó las siguientes operaciones:

##### **a) Obtención de la muestra**

Se sacó 20 kg por muestra de cada variedad de café pergamino, utilizando plumero de acero inoxidable por cada variedad de los sacos apilados en el almacén.

##### **b) Pesado**

Se pesó los 20kg por muestra, de ambas variedades utilizando la balanza gramera.

##### **c) Trillado**

Se trilló 5 kg de las tres muestras de las dos variedades de café pergamino para retirar la cascarilla y obtener el café oro, utilizando una trilladora industrial.

**d) Granulometría**

Se llevó a la malla N° 14 para determinar algunos defectos, después se escogió al 100 % la muestra para determinar el rendimiento físico.

**e) Rendimiento y humedad**

Es de gran importancia determinar la humedad porque si un café está por debajo del rango establecido (10 %H) según la SCAA, el café es muy seco y afectaría a la curva de tostación, y cuando está por encima de (12 %H) indicaría que está muy húmedo o muy verde, y por lo tanto no es posible realizar la trilla ni la tostación. (SCAA, 2018)

Se pesó 142 g para determinar la humedad, en el Medidor de humedad Gehaka G600 (10 a 12% H).

Se analizaron las muestras manualmente para determinar el rendimiento. Se calculó el porcentaje (%) de rendimiento físico, se pesaron los granos buenos, y este peso se dividió con el peso de la muestra en pergamino, y multiplicado por cien.

$$\%Rdto = \frac{\text{Peso Oro}}{\text{Peso Pergamino}} \times 100$$

**f) Pesado**

Se pesó de cada muestra 8 repeticiones de 110 g de café de cada variedad.

**g) Tostado**

Se colocó la muestra a la tostadora Probat a una temperatura de 200 °C, con un protocolo de 8 a 12 min. Luego se esperó 2 min para el enfriamiento.

**h) Pesado**

Se pesó 8.5 g en cada vaso de precipitación, de café tostado utilizando la balanza Acaia.

**i) Molienda**

Se molió los granos tostados con ayuda de un molino industrial ditting grinder,

luego se utilizó 5 vasos de precipitación por repetición para continuar el protocolo de catación.

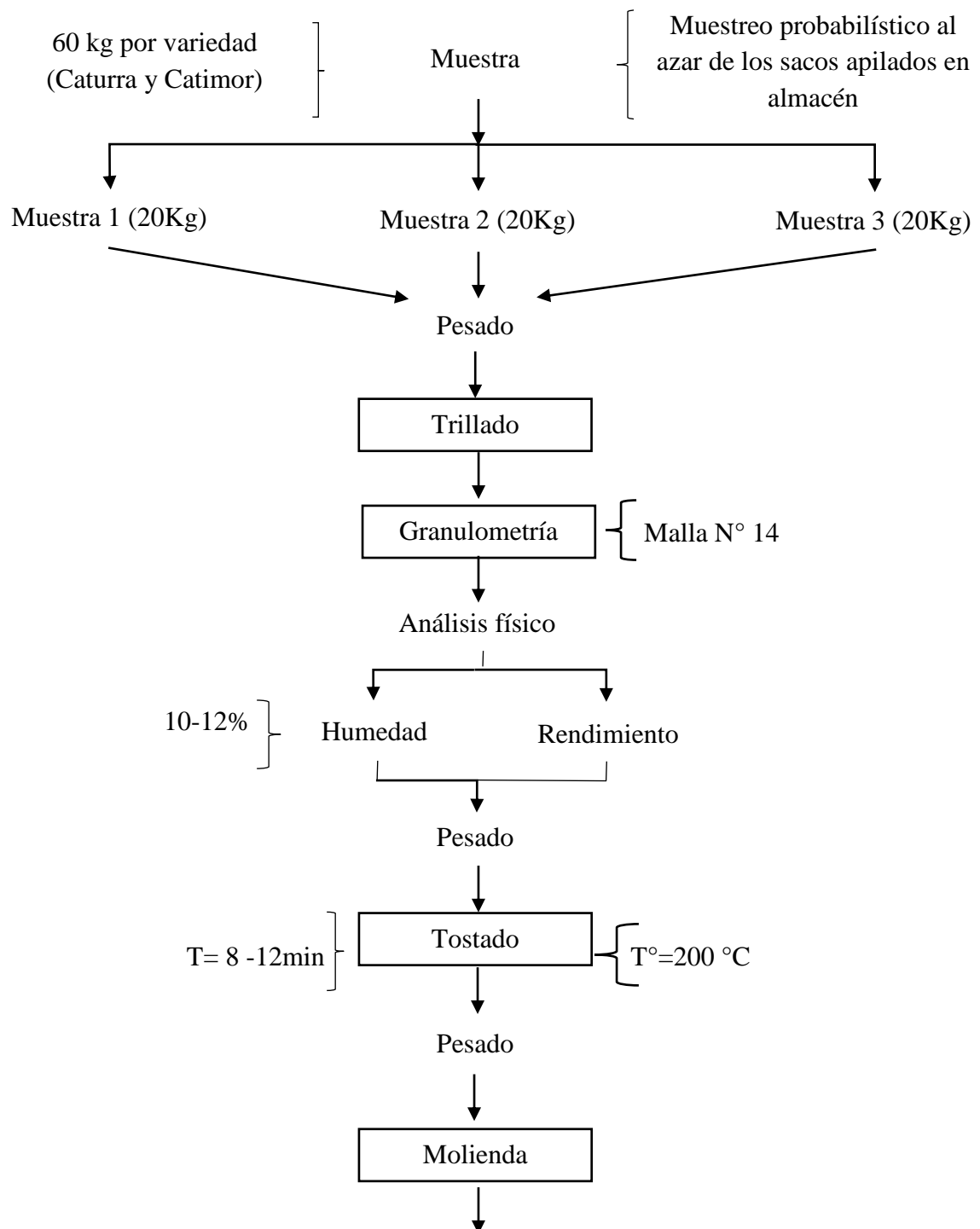
**j) Catación**

El café tostado molido, se colocó en 5 vasos de precipitación de vidrio de 150 ml, conteniendo cada uno 8.5 g, donde los dos catadores certificados (Rony Laván Guerrero y Wilder Ruiz Castillo) realizaron el análisis sensorial (Fragancia/aroma, sabor, acidez, cuerpo, uniformidad y taza limpia). A los 5 vasos de precipitación de cada repetición, con contenido de café molido tostado se agregó agua hervida a una temperatura de 80 °C. Luego se dejó reposar por un lapso de 4 minutos con el agua hervida. Después se procedió a romper la costra del café que queda en la parte superior del vaso de precipitación para el rompimiento de taza, se dejó enfriar 10 minutos para el inicio de catación, se cató en tres fases; en caliente, en temperatura media y fría, guiándose en el formato de catación establecido por la SCAA (Speciality Coffee Association America). Luego se obtuvo los diferentes sabores y el tipo de rango permitidos en taza. Los catadores especialistas fueron, los que laboran en la Asociación de Productores Agropecuarios Lima Coffe Perú-Jaén.

En la catación por medio de los dos catadores se encontró diferentes sabores aromas y fragancia como frutas cítricas, naranja, buen cuerpo, vegetal, plano, chocolate, cereal, vegetales, astringente, nueces, etc. Y finalmente se midió el pH a todas las muestras.

**Figura 1.**

*Flujograma del procedimiento de recolección de datos.*



## Catación

### **4.4. Tipo de investigación**

Esta investigación es de tipo descriptiva – no experimental, porque no se ha trabajado con ningún tipo de insumo adicional que pueda alterar o mejorar la calidad de las variedades de café estudiadas, los resultados de todas las características que ayudaron a determinar la calidad del café han sido evaluadas en las condiciones en las que han sido extraídas.

## V. RESULTADOS

### 5.1. Análisis físico para las muestras de café Catimor y Caturra.

**Tabla 1.**

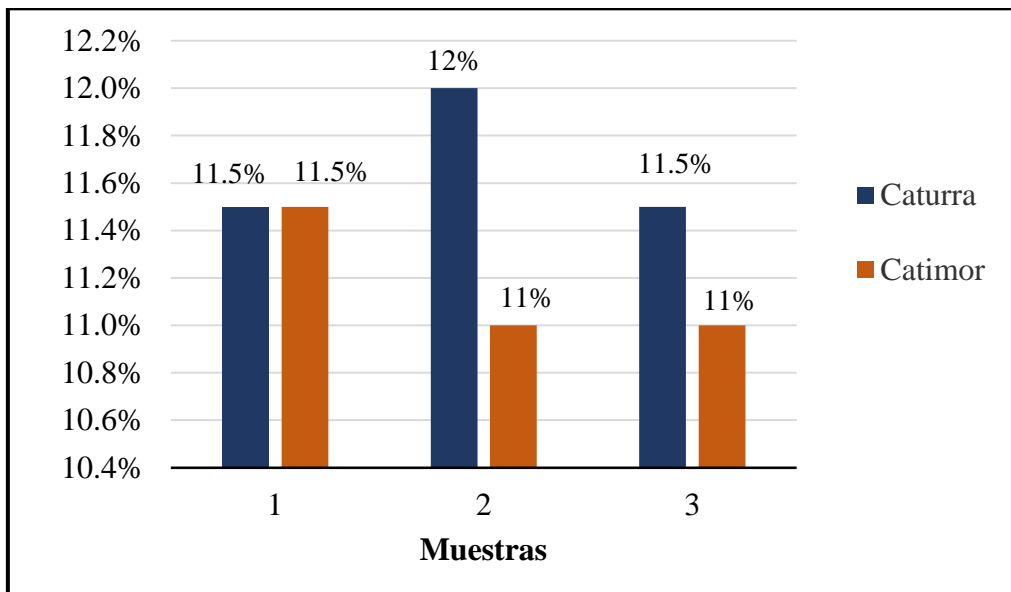
*Análisis físico de las muestras de café Catimor y Caturra.*

<b>Variedad de café</b>	<b>Características físicas</b>	<b>Muestra 1</b>	<b>Muestra 2</b>	<b>Muestra 3</b>
Caturra	Peso pergamino (g)	400	400	400
	Cáscara (g)	92	72	72
	Peso oro (g)	317	310	312
	Humedad (%)	11.5	12	11.5
	Rendimiento (%)	79.25	77.5	78
Catimor	Peso pergamino (g)	400	400	400
	Cáscara (g)	92	74	75
	Peso oro (g)	293	308	285
	Humedad (%)	11.5	11	11
	Rendimiento (%)	73.25	77	71.25

En la tabla 1, se presenta los análisis físicos realizados a las muestras de café Catimor y Caturra, para ello se analizaron 3 muestra por variedad de café, teniendo una muestra de 400 gramos en peso de café pergamino por cada muestra. Las características físicas que se analizaron y se presentan en la tabla fueron la humedad y rendimiento; con respecto a la humedad se obtuvo valores de 11.5 %, 12 % y 11.5 % para la variedad Caturra y valores de 11.5 %, 11 % y 11 % para la variedad Catimor.

**Figura 2.**

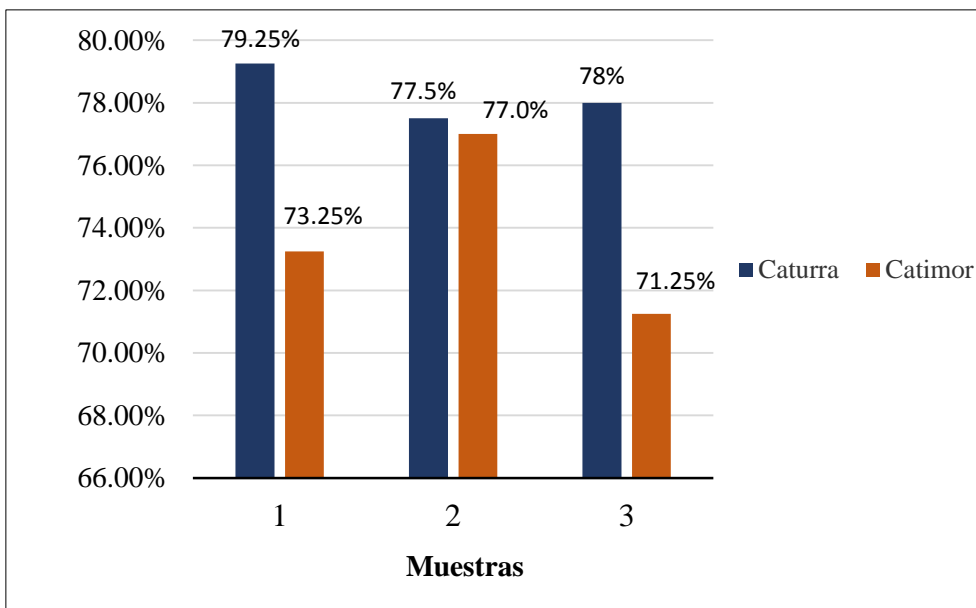
*Porcentaje de humedad de las muestras de las variedades de café.*



En la figura 2, se presenta el gráfico de barras donde se muestra el resultado de la humedad en porcentaje de las variedades de café, se observa que en la muestra 2, la variedad de café Caturra obtuvo un mayor porcentaje de humedad con respecto a la variedad Catimor, con un valor de 12 % y con respecto a las dos muestras más; mientras que la humedad mínima fue obtenida de la variedad Catimor, con un valor de 11 %.

**Figura 3.**

*Porcentaje de rendimiento de las muestras de las variedades de café.*



En la figura 3, se presenta el gráfico de barras donde se muestra el resultado del rendimiento en porcentaje de las variedades de café, en la figura se observa que el rendimiento del café Caturra es mayor que el café Catimor, con un resultado de 79.25 % de rendimiento; mientras que el rendimiento mínimo fue obtenido de la variedad Catimor con un valor de 71.25 % de rendimiento.



## 5.2. Características sensoriales de las variedades Caturra y Catimor

**Tabla 2.**

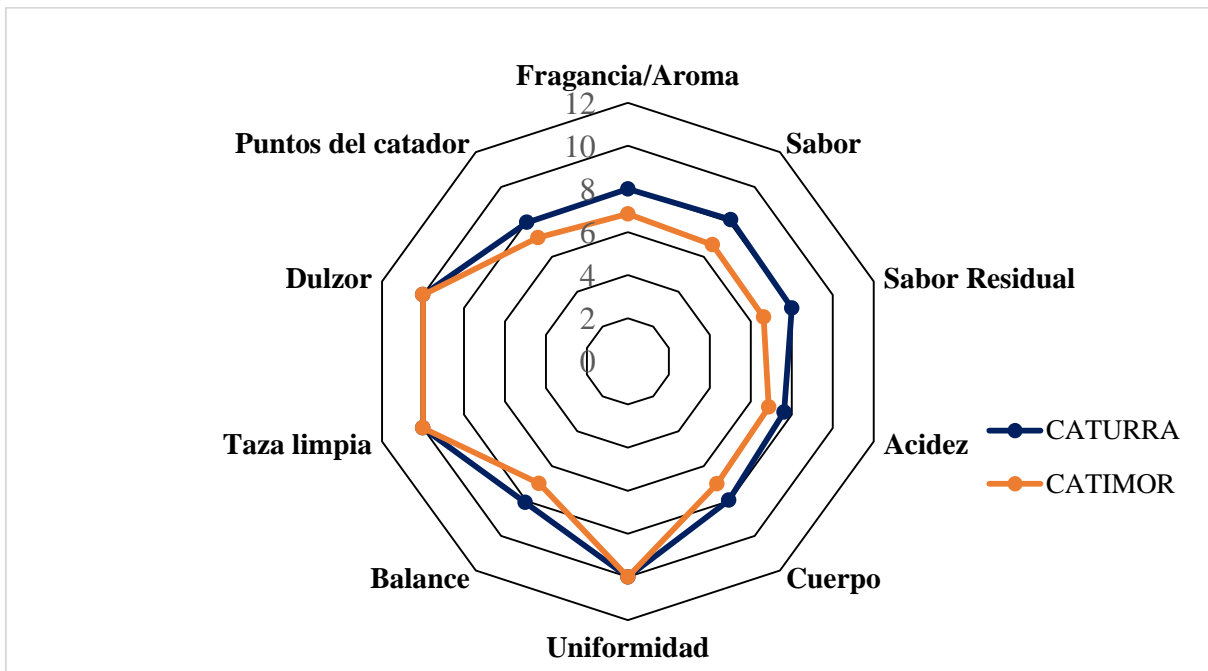
*Perfil sensorial de las dos variedades de café de la zona San Francisco del agua Colorada (1850 m.s.n.m.)*

VARIEDAD	ATRIBUTOS	RONY								WILDER								PROMEDIOS		
		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8			
CATURRA 1	Fragancia/Aroma	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	
	Sabor	8.00	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.13
	Sabor Residual	8.00	8.00	8.00	8.50	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.00	8.00	8.00
	Acidez	8.00	8.00	7.00	8.00	8.00	7.50	8.00	7.50	8.00	7.00	7.00	8.00	7.00	7.50	7.50	8.00	8.00	8.00	7.63
	Cuerpo	8.00	8.00	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	7.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.97
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Balance	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.09
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Puntos del catador	8.00	8.00	7.00	7.00	8.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.50	8.00	8.00	8.50	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	7.97
	<b>Puntaje final</b>	<b>86.00</b>	<b>86.00</b>	<b>85.00</b>	<b>86.50</b>	<b>86.00</b>	<b>86.50</b>	<b>86.00</b>	<b>85.00</b>	<b>86.00</b>	<b>85.50</b>	<b>84.00</b>	<b>86.00</b>	<b>85.50</b>	<b>86.00</b>	<b>86.50</b>	<b>86.00</b>	<b>86.50</b>	<b>86.00</b>	<b>85.78</b>
CATIMOR 1	Fragancia/Aroma	7.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.50	7.00	7.50	6.00	6.00	7.00	6.00	7.00	7.00	7.00	6.00	6.00	6.84	
	Sabor	6.00	6.00	7.50	6.50	7.00	6.50	7.00	6.50	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	6.00	7.00	7.00	7.00	6.69
	Sabor Residual	7.00	7.00	6.00	6.00	7.00	7.00	7.00	6.00	6.00	6.00	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.63
	Acidez	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.88
	Cuerpo	7.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.50	7.00	7.50	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.03
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Balance	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	8.00	7.00	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Puntos del catador	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.50	7.00	7.50	7.00	7.50	7.00	7.09
	<b>Puntaje final</b>	<b>77.00</b>	<b>78.00</b>	<b>79.50</b>	<b>77.50</b>	<b>79.00</b>	<b>79.50</b>	<b>79.00</b>	<b>78.50</b>	<b>76.00</b>	<b>77.50</b>	<b>78.00</b>	<b>78.00</b>	<b>78.50</b>	<b>78.00</b>	<b>78.50</b>	<b>78.00</b>	<b>78.50</b>	<b>78.00</b>	<b>78.16</b>

En la tabla 2 se tienen los perfiles sensoriales para las dos variedades de café Caturra y Catimor cultivadas en esta zona. Se puede apreciar los resultados de las 8 repeticiones por los dos catadores, la variedad con mejores resultados es la caturra con un puntaje en tasa de 85.78 y el café Catimor con un puntaje más bajo en tasa de 78.16.

**Figura 4.**

*Atributos para las dos variedades del café en la zona San Francisco del agua Colorada (1850 m.s.n m.)*



En la figura 4 se expone el perfil descriptivo de los atributos para las muestras del café Caturra y Catimor. Se observa que las dos variedades presentan puntajes de atributos semejantes, con respecto al atributo dulzor, uniformidad y taza limpia. Concluimos que la variedad caturra presenta puntajes de atributos más altos en fragancia/ aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, balance y puntajes del catador teniendo una calificación de muy bueno, según la escala de clasificación de cafés especiales (SCAA), estas evaluaciones fueron realizada por 2 catadores profesionales.

**Tabla 3.**

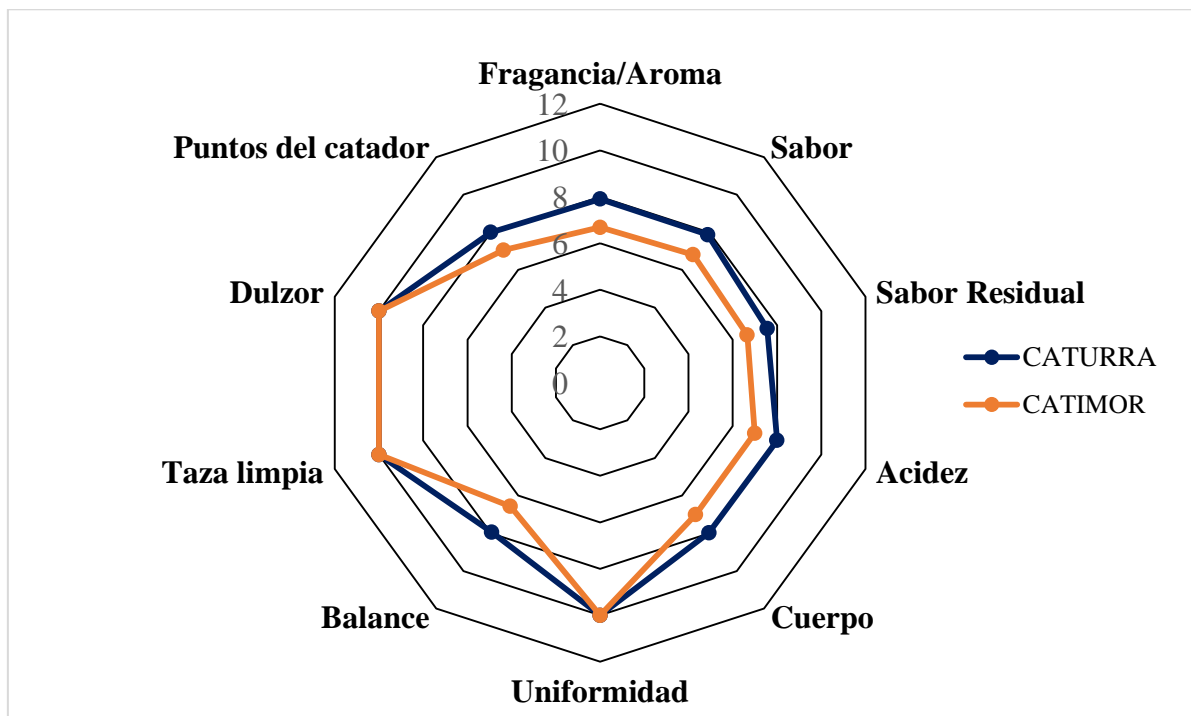
*Perfil sensorial de las dos variedades de café de la zona Santa Rosa (1800 m.s.n m.)*

VARIEDAD	ATRIBUTOS	RONY								WILDER								PROMEDIOS	
		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8		
CATURRA 2	Fragancia/Aroma	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.50	7.00	8.00	7.50	8.00	8.00	8.00	8.00	7.88	
	Sabor	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.94	
	Sabor Residual	7.50	7.50	8.00	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.50	8.00	7.75	
	Acidez	8.00	8.00	9.00	9.00	9.00	9.00	8.00	9.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.00	7.50	8.00	9.00	8.31	
	Cuerpo	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Balance	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	
	Puntos del catador	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.50	7.78	
	<b>Puntaje final</b>	<b>85.00</b>	<b>85.00</b>	<b>86.50</b>	<b>86.00</b>	<b>86.00</b>	<b>86.00</b>	<b>85.50</b>	<b>86.50</b>	<b>84.50</b>	<b>85.00</b>	<b>85.50</b>	<b>85.50</b>	<b>86.00</b>	<b>85.50</b>	<b>85.50</b>	<b>86.50</b>	<b>85.66</b>	
CATIMOR 2	Fragancia/Aroma	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	
	Sabor	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	7.00	6.00	7.00	7.00	6.00	7.00	6.00	7.00	6.75	
	Sabor Residual	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	6.50	7.00	6.00	7.00	7.00	6.00	7.00	6.00	7.00	6.00	6.66	
	Acidez	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	7.00	7.00	7.00	8.00	7.00	7.00	8.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.06	
	Cuerpo	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	8.00	7.00	6.00	8.00	7.00	8.00	7.00	7.06	
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	
	Balance	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	8.00	6.00	6.00	8.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.69	
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	
	Puntos del catador	7.00	7.50	7.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.50	7.00	7.50	7.00	7.16	
	<b>Puntaje final</b>	<b>79.00</b>	<b>79.50</b>	<b>79.00</b>	<b>79.00</b>	<b>78.50</b>	<b>78.00</b>	<b>78.50</b>	<b>77.00</b>	<b>79.00</b>	<b>78.50</b>	<b>78.00</b>	<b>79.00</b>	<b>78.50</b>	<b>77.00</b>	<b>78.50</b>	<b>77.00</b>	<b>78.38</b>	

En la tabla 3 se tienen los perfiles sensoriales para las dos variedades de café cultivadas en esta zona. Se puede apreciar los resultados de las 8 repeticiones por cada catador de las dos variedades Caturra y Catimor, se observa que la variedad con mejor resultado es la Caturra con un promedio en tasa de 85.66 y para el café Catimor con un promedio más bajo en tasa de 78.38.

**Figura 5.**

*Atributos para las dos variedades del café en la zona Santa Rosa (1800 m.s.n m.)*



En la figura 5 se expone el perfil descriptivo de los atributos para las muestras del café Caturra y Catimor evaluadas por los dos catadores Rony y Wilder. Se observa que las dos variedades presentan puntajes de atributos semejantes, con respecto al atributo dulzor, uniformidad y taza limpia. Se observa que la variedad caturra presenta puntajes de atributos más altos en fragancia/ aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, balance y puntajes del catador teniendo una calificación de muy bueno, según la escala de clasificación de cafés especiales (SCAA), estas evaluaciones fueron realizada por 2 catadores profesionales.

**Tabla 4.**

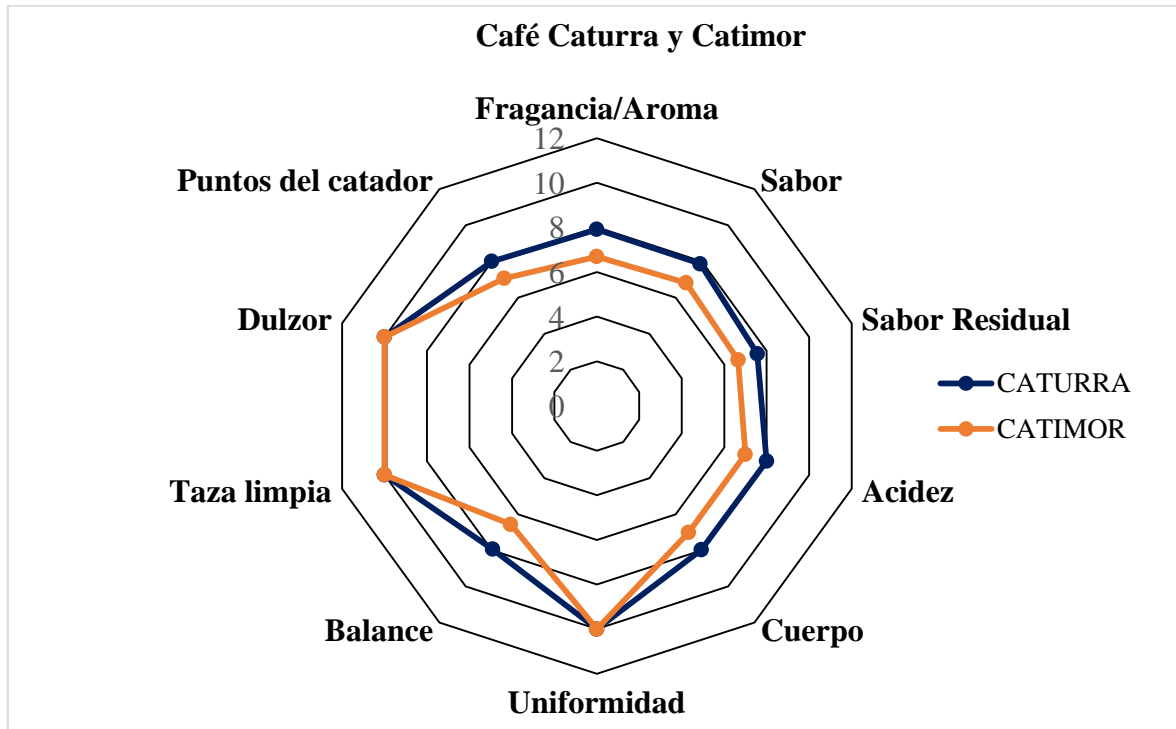
*Perfil sensorial de las dos variedades de café de la zona El Huaco con una altitud de 1761 m.s.n.m.*

VARIEDAD	ATRIBUTOS	RONY LABAN								WILDER								PROMEDIOS
		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	
CATURRA 3	Fragancia/Aroma	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.00	7.91
	Sabor	8.00	7.00	7.00	8.00	7.00	8.00	8.00	8.00	8.50	8.00	8.00	8.50	8.00	8.00	8.00	8.00	7.88
	Sabor Residual	8.00	8.00	7.00	8.00	8.00	7.00	7.00	7.00	8.00	8.00	7.00	8.00	8.00	7.00	7.00	8.00	7.56
	Acidez	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
	Cuerpo	9.00	8.00	8.00	9.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.50	8.00	7.50	7.50	7.50	7.50	7.97
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Balance	7.50	8.00	8.00	7.50	8.00	7.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	9.00	8.00	7.94
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Puntos del catador	8.00	8.50	8.00	8.00	8.50	8.00	8.50	8.00	8.00	8.00	7.50	8.00	8.00	7.50	8.00	7.50	8.00
	<b>Puntaje final</b>	<b>86.50</b>	<b>85.50</b>	<b>84.00</b>	<b>86.50</b>	<b>85.50</b>	<b>84.00</b>	<b>85.50</b>	<b>85.00</b>	<b>86.50</b>	<b>86.00</b>	<b>83.00</b>	<b>86.50</b>	<b>85.50</b>	<b>83.50</b>	<b>85.50</b>	<b>85.00</b>	<b>85.25</b>
CATIMOR 3	Fragancia/Aroma	7.00	7.00	7.00	6.50	6.00	7.00	6.00	7.00	7.00	6.50	7.00	6.00	7.00	7.00	6.00	7.00	6.69
	Sabor	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	7.00	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.81
	Sabor Residual	6.50	6.00	7.00	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	6.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	7.00	6.66
	Acidez	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00
	Cuerpo	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Balance	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.56
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Puntos del catador	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.00	7.00	7.50	7.00	7.06
	<b>Puntaje final</b>	<b>77.50</b>	<b>78.00</b>	<b>79.00</b>	<b>77.50</b>	<b>78.00</b>	<b>79.00</b>	<b>77.00</b>	<b>79.00</b>	<b>77.00</b>	<b>77.00</b>	<b>78.00</b>	<b>77.00</b>	<b>78.00</b>	<b>78.00</b>	<b>76.50</b>	<b>78.00</b>	<b>77.78</b>

En la tabla 4 se tienen los perfiles sensoriales para las dos variedades de café cultivadas en esta zona. Se puede ver que la variedad con mejores resultados es la Caturra con un puntaje en tasa de 85.25 y para el café Catimor con un puntaje más bajo en tasa de 77.78.

**Figura 6.**

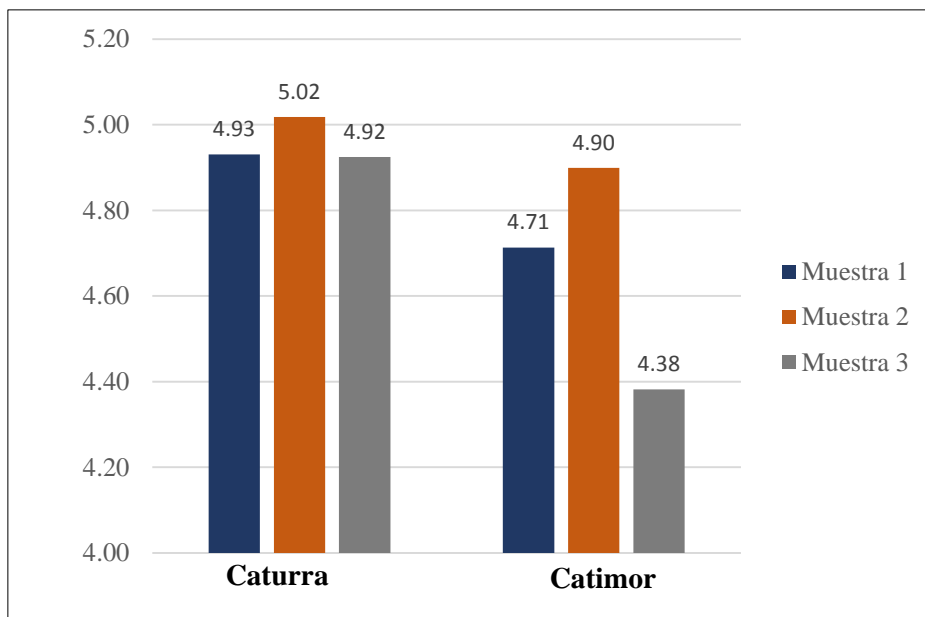
*Atributos para las dos variedades del café en la zona El Huaco con una altitud de 1761 m.s.n.m.*



En la figura 6 se muestra el perfil descriptivo de los atributos para las muestras del café Caturra y Catimor. Se identifica que las dos variedades presentan puntajes de atributos semejantes, con respecto al atributo uniformidad, dulzor y taza limpia. Determinamos que la variedad caturra presenta puntajes de atributos más altos en fragancia/ aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, balance y puntajes del catador teniendo una calificación de muy bueno, según la escala de clasificación de cafés especiales (SCAA), estas evaluaciones fueron realizadas por 2 catadores profesionales.

**Figura 7.**

*pH de las variedades de café Caturra y Catimor*

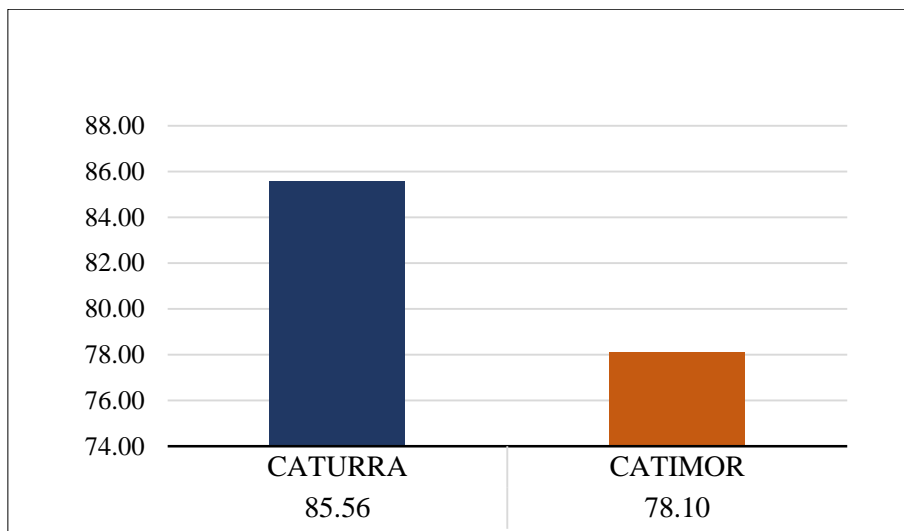


En la figura 7, se presenta los resultados de pH de cada variedad de café analizada, se muestra los resultados de las tres muestras evaluadas, en la que se puede apreciar que la variedad Caturra es la que obtuvo un pH más alto con respecto de la variedad Catimor. Como pH promedio de la variedad Caturra se obtuvo un valor de 4.96 y de la variedad Catimor se obtuvo un pH de 4.66. Estos resultados indican que la variedad Catimor se encuentra fuera de los parámetros de pH para café, los cuales son entre 4.9 y 5.2.

### 5.3. Diferencias de calidad en taza de variedades de Caturra y Catimor.

**Figura 8.**

*Rendimiento en taza de café Caturra y Catimor*



En la figura 8, se muestra que el mejor rendimiento en taza es la variedad Caturra, con una valoración aproximada de 85.56 en calidad de taza, mientras la variedad Catimor con un puntaje de 78.10 de calidad en taza.



## VI. DISCUSIONES

En la evaluación promedio de la calidad en taza la variedad Catimor obtuvo 78.10 % y la variedad Caturra alcanzó una calificación de 85.50%, con una valoración de excelente calidad; siendo el café Caturra de mejor calidad porque a mayor de 1600 m.s.n.m. de altitud se tiene mejor calidad en taza en esta variedad, confirmando los resultados de Concha y Quijano (2020) determinaron que para la variedad Caturra obtuvieron un índice en taza de 82.83%, siendo un café especial, mientras que la variedad Catimor presentó un índice de taza de 79.67 %. A una altura de 1200 m.s.n.m, en la provincia de San Ignacio, según su investigación el café Caturra es uno de los cafés más resistentes al tiempo, que puede durar almacenado un promedio de cuatro meses siendo muy diferente la variedad Catimor que su consistencia de almacenamiento sólo es de un mes aproximadamente, en su investigación influyó mucho el tiempo de almacenado.

De acuerdo a los resultados se puede afirmar que, en la zona de producción San Francisco del agua Colorada (1850 m.s.n m.) se obtuvieron mejores resultados sensoriales para la variedad Caturra (85.78 puntos), a más altura, mejor calidad. Según (MINAGRI, 2016), las variedades de café: typica, caturra, borbón y pache, son cafés especiales por encima de 1000 msnm, concuerda con los resultados obtenidos para las tres zonas.

La variedad Caturra obtuvo mejores puntuaciones de atributos de calidad en taza que la variedad Catimor; siendo los atributos sensoriales de mayor puntuación fragancia/aroma con 7.93 puntos; sabor 7.98 puntos; sabor residual 7.77; acidez 7.98 puntos; cuerpo 7.98 puntos; uniformidad 10.00 puntos; balance 8.01; taza limpia 10.00 puntos; dulzor 10.00 y puntos del catador 7.92, resultados similares a los obtenidos por Lázaro (2012) con puntajes en fragancia y aroma 7.19; sabor 7.28; post - gusto 7.34; acidez 7.66; cuerpo 7.22; uniformidad de taza 10.0; balance 7.65; limpieza de taza 10.0; dulzor 9.81 e impresión global 7.18. (Quispe E. , 2015) el mejor puntaje fue la muestra de zona alta M3, con un

aroma floral 7.83 puntos, sabor achocolatado y vainilla 7.50 puntos, acidez alta 8.17 puntos y cuerpo medio 7.58 puntos; no hubo efecto significativo en cuanto a sabor y cuerpo del café en el presente estudio.

La variedad del café Caturra presenta mayor rendimiento físico con respecto a la variedad Catimor, pues se obtuvo altos rendimientos de 78.25% mientras que la variedad Catimor alcanzó promedios de rendimiento de 73.1 %, debido a que el café Caturra presentó menos defectos en la malla 14. Alarcón (2016) como resultado de su investigación consiguió que, con respecto a calidad física, la variedad Costa Rica 95 (76.75 %), Catimor (73.62 %) y Colombia (72.72 %); y en calidad organoléptica, la variedad Colombia (82.05 puntos), Costa Rica 95 (80.89) debido a los factores que influenciaron en la fermentación.

## **VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1. Conclusiones**

La variedad del café Caturra presenta mayor rendimiento físico con respecto a la variedad Catimor, pues se obtuvo altos rendimientos de 78.25 %, 78.67g de cascara, 313 gr de grano oro, y una humedad de 11.6 %; mientras que la variedad Catimor obtuvo promedios de rendimiento 73.1 %, 80.3g de cascara, 295.3 g de grano oro, y una humedad de 11.17 %.

Las dos variedades presentaron puntajes semejantes de atributos con respecto a sus características sensoriales, con respecto al atributo uniformidad, taza limpia y dulzor se concluye que café Caturra presenta puntaje más alto precisamente en los atributos como fragancia/ aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance y puntos del catador según la escala de clasificación de cafés especiales (SCAA), teniendo una calificación de muy bueno

Se determinó que, si existe diferencias de calidad en taza entre las variedades de café Caturra y Catimor, en la variedad Caturra, se obtuvo una excelente calidad en taza con un promedio de 85.56 %; y en la variedad Catimor un promedio de 78.10 % de calidad en taza que se encuentran por debajo de la calidad especial. Teniendo una diferencia de 7.46 % de calidad en taza de estas variedades.

## **7.2. Recomendaciones**

Realizar el análisis sensorial utilizando nuevas tecnologías que permitan obtener resultados cada vez más certeros.

Se recomienda incluir en futuras investigaciones análisis de la influencia de los pisos altitudinales en la variación tanto de rendimiento como de calidad en taza de las variedades de café más importantes que se producen en la Región.

Se recomienda utilizar un panel con un número mayor de catadores con la finalidad de obtener resultados más precisos

Se recomienda capacitar a los agricultores a que puedan saber su calidad en taza de su café y obtener mejores precios.

## VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alarcón Aguila, G. (2016). *Comportamiento de tres variedades de café (Coffea arabica L.) en el Valle del Perené, Junín-Perú*. Universidad Nacional Agraria la Molina, Facultad de Agronomía. Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/1982/F01-A437-T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castillo, M., Muñoz, M., & Engler, F. (2016). *Manual básico de buenas prácticas para el tostado del café*. Obtenido de [https://www.swisscontact.org/fileadmin/user\\_upload/COUNTRIES/Ecuador/Documents/Content/ManualTuesteCafe.pdf](https://www.swisscontact.org/fileadmin/user_upload/COUNTRIES/Ecuador/Documents/Content/ManualTuesteCafe.pdf)
- Concha Flores, K., & Quijano Campos, E. (2020). Determinación del índice de taza de café pergamino en condiciones de almacenamiento en la zona de Calabozo – San Ignacio. Universidad Nacional de Jaén.
- Duicela Guambi, L. A., Velásquez Cedeño, S. d., & Farfán Talledo, D. S. (2017). Calidad Organoléptica de cafés Arabigos en relación a las variedades y altitudes de las zonas de cultivo, Ecuador. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 1-10.
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2016). Avances técnicos. *Centro Nacional de Investigación de café (Cenicafé)*. Obtenido de <https://www.cenicafe.org/es/publications/RevistaCenicafe67-1.pdf>
- Gamboa, P., Mosquera, S., & Paz, I. (2013). Caracterización de taza de café especial en el municipio de Chachagüí, departamento de Nariño, Colombia. *Bioteología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 85 -92. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/bsaa/v11n2/v11n2a10.pdf>
- Gamonal, L. (2014). *Evaluación Física y Sensorial de cuatro variedades de café (Coffea arabica L.) Tolerantes a roya (Hemileia vastatrix), en relación a dos pisos*. Universidad Nacional de San Martín.
- Gonzales, W. (2017). *Influencia de la edad del cafeto (Coffea arabica L.) Var. Catimor y tipo de beneficio en la calidad física y organoléptica en Villa Rica*. Universidad Nacional Agraria de la Selva.
- Lázaro Córdova, R. P. (2012). *Caracterización Organoléptica en taza del Café Orgánico (Coffea arabica) Variedad Caturra según Altitud en Satipo*. Universidad Nacional del Centro del Perú.
- Lopez, F., Escamilla, E., Zamarripa, A., & J, C. (2016). Producción y calidad en variedades de café (Coffea arabica L.) en Veracruz, México. *SciELO Analytics*. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0187-73802016000300297&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0187-73802016000300297&lng=es&nrm=iso)
- MINAGRI. (2015). *Ministerio de desarrollo agrario y riesgo*. Obtenido de <https://www.midagri.gob.pe/portal/24-sector-agrario/cafe>

- Quispe, C. M. (2011). *Determinacion comparativa de perfiles de taza en tres pisos altitudinales de cafe arabigo en la cuenca del rio Tambopata - Sandia*. (Tesis de pregrado), Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Quispe, E. (2015). *Evaluación de perfiles de taza en tres zonas productoras de café (coffea arabica) variedad Catimor valle del distrito de Ayapata y Carabaya*. Puno: Universidad Nacional de Antiplano.
- Quispe, E. J. (2015). *Evaluación de perfiles de taza en tres zonas productoras de café (Coffea Arábica) variedad Catimor en el Valle del distrito de Ayapata-Carabaya*. Universidad Nacional del Altiplano.
- Ramos, E. (2019). *Comparación de la calidad de café (Coffea arabica L.) en San Juan del Oro - Puno - Perú y Apolo - La Paz - Bolivia*. (Tesis pregrado). Universidad Nacional del Altiplano.
- Sanchez De La Cruz, I. G. (2018). *Efecto de la adición de levadura (saccharomyces sp) en el proceso de fermentación de café (coffea arábica)*. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas. Obtenido de <http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/UNTRM/1514/Sanchez%20De%200La%20Cruz%20Inder%20Gley.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- SCAA. (2018). *Protocolo para Catar*. Obtenido de Disponible <http://www.scaa.org/protocolo>
- Torres Flores, Y. (2018). *Calidad física y sensorial de dos variedades de café (Coffea Arábica L.), cultivados en dos pisos altitudinales producidos en el Distrito de Inkawasi-Cusco*. Universidad Nacional José María Arguedas, Ingeniería, Andahuaylas. Obtenido de <http://repositorio.unajma.edu.pe/handle/123456789/420>
- Vega Campos , V. A., & Pintado Céspedes, P. M. (2019). *Calidad en taza del Café (Coffea Arabica L.) Catimor con Zumo y Cáscara de naranja incorporado en el proceso de Fermentación*. Universidad Nacional de Jaén.
- Vergara Cobián, S. A. (2014). *Evaluacion Fisica y sensorial de cuatro variedades de café (Coffea arabica L.) tolerantes a roya (Hemileia vastatrix), en relacion a dos pisos ecologicos de la provincias de Lamas y Rioja*. Tarapoto-Perú: Universidad Nacional de San Martin de Tarapoto.

## **DEDICATORIA**

A mis padres y familiares, quienes me apoyaron incondicionalmente para cumplir una de mis metas, pues les debo el respeto, y gracias a ellos practicamos los buenos valores aprendidos en familia.

A mis amigos y docentes por sus consejos, enseñanzas, y a todos aquellos que nos brindaron pautas para realizar esta investigación y estar apoyándonos en todos los momentos de nuestra vida.

**Fany**

A mis padres quienes me apoyaron todo el tiempo, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. Ha sido el orgullo y el privilegio de ser su hija, son los mejores padres.

A mis hermanas (os) por estar siempre presentes, acompañándome y por el apoyo moral, que me brindaron a lo largo de esta etapa de mi vida.

A mis docentes quienes nunca desistieron al enseñarme, aun sin importar que muchas veces no ponía atención en clase, a ellos que continuaron depositando su esperanza en mí.

Dedico esta tesis a todos aquellos que me apoyaron moral y económicamente.

A todos los que me apoyaron para escribir y concluir esta tesis.

**Yomary Analí**

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, ser el que nos da su protección, bendición y nos permite seguir cumpliendo con nuestras metas.

Agradecemos a nuestro asesor de tesis, ingeniero Jorge Barriga, por orientarnos y asesorarnos durante el desarrollo de esta investigación.

A la Asociación Agropecuaria Lima Coffe Perú – Jaén, por habernos brindado y facilitado el uso del Laboratorio del análisis de control de calidad del café. A los catadores Rony Lavan Guerrero y Wilder Ruiz Castillo, por brindarnos su apoyo, paciencia y por dedicar su tiempo, en el análisis organoléptico del café (Catación).

De manera especial, a nuestros padres y toda nuestra familia por su apoyo incondicional en todo momento de nuestra vida y en el proceso de ejecución de esta investigación.

A nuestra alma máter Universidad Nacional de Jaén, por brindarnos una formación eficiente a través de sus docentes.



## **IX. ANEXOS**

### **Anexo 1. IMÁGENES DE LAS OPERACIONES PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRA**

**Figura 9.**

*Lotes de café*



**Figura 10.**

*Pesado de las muestras de café caturra*



**Figura 11.**

*Pesado de las muestras del Café Catimor*



**Figura 12.**

*Muestras envasadas*



**Figura 13.**

*Muestra en pergamino de café Caturra*



**Figura 14.**

*Muestra en pergamino de café Catimor*



**Figura 15.**

*Trilladora Granel para pilar el café*



**Figura 16.**

*Café en grano oro*



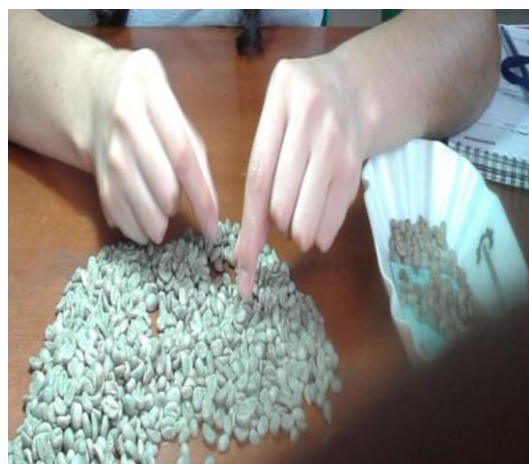
**Figura 17.**

*Zarandeado en malla N° 14*



**Figura 18.**

*Selección de las muestras al 100 %*



**Figura 19.**

*Pesado de la muestra en oro*



**Figura 20.**

*Determinación de la humedad*



## **Anexo 2. PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE CATACIÓN**

**Figura 21.**

*Pesado del grano de oro seleccionado*



**Figura 23.**

*Tostadora Probat*

**Figura 22.**

*Pesado de 110 g de cada muestra de café oro para proceder al tostado.*



**Figura 24.**

*Tostado del café*



**Figura 25.**

*Muestras de café tostado*



**Figura 26.**

*Preparación de las muestras para su pesado*



**Figura 27.**

*Pesado de café Caturra*

**Figura 28.**

*Pesado de café Catimor*





**Figura 29.**  
*Muestra en 8.5 g para el molido*



**Figura 30.**  
*Proceso de molienda de café*



**Figura 31.**  
*Puntajes de cada catador*



**Figura 32.**  
*Catación del café*



**Figura 33.**

*Degustando de los sabores del café*



**Figura 34.**

*Degustando el aroma del café*





### **Anexo 3. PROCESO DEL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DEL CAFÉ EN LIQUIDO**

**Figura 35.**

*Analizando el pH del café*



**Figura 36. Determinando el pH del café**

*Determinando el pH del café*



## **Anexo 4. FORMATO INTERNACIONAL DE CATACIÓN**

Sirve para dar un rango de puntaje a una determinada muestra de café y clasificar

las muestras de café, según parámetros de calidad establecidos por instituciones que regulan los cafés especiales (SCAA), en las tablas 20 y 22 se muestran a continuación las escalas de calificación. (SCAA, 2018)

**Tabla 5.**

*Escala de calificación para cafés especiales.*

<b>Bueno</b>	<b>Muy bueno</b>	<b>Excelente</b>	<b>Extraordinario</b>
6	7	8	9
6.25	7.25	8.25	9.25
6.5	7.5	8.5	9.5
6.75	7.75	8.75	9.75

Fuente: (SCAA, 2018)

**Tabla 6.**

*Requisitos de la Specialty Coffee Association of America. (SCAA)*

<b>Requisitos del café tostado</b>	
Color	Uniforme. Agtron 55 (tueste medio)
Olor	libre de olores extraños
Tueste	Grado especial: cero (0) quakers Q coffee: máximo tres (3) quakers
Muestreo	En base a 100 gramos de muestra.
Tiempo de Tueste	Entre 8 y 12 minutos

Fuente: (SCAA, 2018)

**Tabla 7.**

<b>Puntaje total</b>	<b>Descripción de la especialidad</b>	<b>Clasificación</b>	<i>Clasificación total de la puntuación de la calidad</i>
90-100	Excepcional	Especialidad rara	<i>Fuente : :</i>
85-89.99	Excelente	Origen especial	
80-84.99	Muy bueno	Especial	
<80	Debajo de la calidad especial	Debajo de lo especial	

(SCAA, 2018)

**Tabla 8.**

*Requisitos de la Specialty Coffee Association of America. (SCAA)*

<b>Requisitos físicos del Café verde</b>	
Color	Verde uniforme
Olor	Libre de olores extraños
Humedad	Café lavado 10% al 12%
	Café natural 10% al 13%
Tamaño	No más del 5% de variación en las especificaciones del contrato, medido por la retención en las zarandas tradicionales de agujero redondo.
Imperfecciones	No más de 5 defectos secundarios completos. No se permiten defectos primarios.
Muestreo	Café verde: 350 gramos de muestra.

Fuente: (SCAA, 2018)



**Anexo 5. ATRIBUTOS DE TAZA DE CAFÉ (CATADOR WILDER RUIZ CASTILLO).**



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Catimor

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 6	Sabor Total: 7	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 6	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 76	
R <sub>1</sub>		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 6	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)
										Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>Caño verde, pactoso, plano, medio, taza limpia.</u>										Puntaje Final 76

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 6	Sabor Total: 7	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 77.5	
R <sub>2</sub>		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 6	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)
										Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>Cereal, frutos, manzana, caña, plano.</u>										Puntaje Final 77.5

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 7	Acidez Total: 6	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 78	
R <sub>3</sub>		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 6	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)
										Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>Frutas secas, naranjas, ligera, pactoso.</u>										Puntaje Final 78

*Ruiz*

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
*Ruiz*  
 Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 13/02/2020 Caturra

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Muestra # R1 R4	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
		Secco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensidad <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Jugoso Caramelo, almendra, buen balance</u>									Puntaje Final <u>86</u>

Muestra # R2 R5	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 85	Suma 85.5
		Secco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensidad <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Floral, dulce, frutas maduros, Limon, Suave, equilibrado, taza limpia.</u>									Puntaje Final <u>85.5</u>

Muestra # R3 R6	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 7.5	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
		Secco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensidad <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Melo so, jasmín, nueces, Piña, Cremoso, buen balance.</u>									Puntaje Final <u>86</u>

*Ruiz*

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
LimCof  
*Ruiz*  
Rony Lavan Guerrero  
PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Catimor

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 7</b>	Sabor <b>Total: 6</b>	Acidez <b>Total: 7</b>	Cuerpo <b>Total: 7</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 7.5</b>	Suma <b>78.5</b>	
R7		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 7</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
Notas: <u>Vegetal, piña, plano, corto, taza limpia.</u>										Puntaje Final <b>78.5</b>

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 6</b>	Sabor <b>Total: 7</b>	Acidez <b>Total: 7</b>	Cuerpo <b>Total: 7</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 7</b>	Suma <b>78</b>	
R8		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 7</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
										Ligeros=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Frutos, manzana, corto, ligero, Uniforme.</u>										Puntaje Final <b>78</b>

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total:</b>	Sabor <b>Total:</b>	Acidez <b>Total:</b>	Cuerpo <b>Total:</b>	Uniformidad <b>Total:</b>	Taza Limpia <b>Total:</b>	Puntaje Catador <b>Total:</b>	Suma	
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total:</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total:</b>	Dulzor <b>Total:</b>	Defectos (sustraer)
										Ligeros=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas:										Puntaje Final

Ruiz

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 2 Catimor

Muestra # <b>R<sub>1</sub></b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>6</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>79</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>6</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>8</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>chocolate, monsonilla, cremoso, corto, buen balance.</u>									Puntaje Final <b>79</b>

Muestra # <b>R<sub>2</sub></b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>6</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>8</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7.5</b>	Suma <b>78.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>6</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutas Secas, naranja, ligero, vegetal, buen cuerpo.</u>									Puntaje Final <b>78.5</b>

Muestra # <b>R<sub>3</sub></b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>78</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>6</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>floral, miel, vegetal, ácido, uniforme</u>									Puntaje Final <b>78</b>

Ruiz

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof Ruiz  
 Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 # Muestra 2 Catamor

Muestra #  <u>R4</u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>Total: 7</u>	Sabor <u>Total: 7</u>	Acidez <u>Total: 8</u>	Cuerpo <u>Total: 6</u>	Uniformidad <u>Total: 10</u>	Taza Limpia <u>Total: 10</u>	Puntaje Catador <u>Total: 7</u>	Suma <u>79</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>Total: 6</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance <u>Total: 8</u>	Dulzor <u>Total: 10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Cereales, mandarina, ligero, corto, buen balance.</u>									Puntaje Final <u>79</u>

Muestra # R5

Muestra #  <u>R5</u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>Total: 7</u>	Sabor <u>Total: 6</u>	Acidez <u>Total: 7</u>	Cuerpo <u>Total: 8</u>	Uniformidad <u>Total: 10</u>	Taza Limpia <u>Total: 10</u>	Puntaje Catador <u>Total: 7.5</u>	Suma <u>78.5</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>Total: 7</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance <u>Total: 6</u>	Dulzor <u>Total: 10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutos, durazno, ácido, cremoso, buen cuerpo.</u>									Puntaje Final <u>78.5</u>

Muestra # R6

Muestra #  <u>R6</u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>Total: 7</u>	Sabor <u>Total: 7</u>	Acidez <u>Total: 7</u>	Cuerpo <u>Total: 7</u>	Uniformidad <u>Total: 10</u>	Taza Limpia <u>Total: 10</u>	Puntaje Catador <u>Total: 7</u>	Suma <u>77</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>Total: 6</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance <u>Total: 6</u>	Dulzor <u>Total: 10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutos secos, vegetal, corto, medio cremoso.</u>									Puntaje Final <u>77</u>

Ruiz

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo  
 Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 2 Catimor.

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 6	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 78.5
R7	 Seco Cualidades: Espuma	 Total: 7	 Total: 6	 Total: 7	 Total: 8	 Total: 10	 Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	Puntaje Final 78.5
		 Total: 7	 Alto Total: 7 Bajo	 Alto Total: 8 Bajo	 Total: 6	 Total: 10			
Notas: <u>Malta, caramelo, ácido, corto, buen cuerpo.</u>									

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 7	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 77
R8	 Seco Cualidades: Espuma	 Total: 7	 Total: 7	 Total: 7	 Total: 7	 Total: 10	 Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	Puntaje Final 77
		 Total: 6	 Alto Total: 7 Bajo	 Alto Total: 7 Bajo	 Total: 6	 Total: 10			
Notas: <u>Frutas verdes, pastoso, plano, taza limpia.</u>									

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:	Suma
	 Seco Cualidades: Espuma	 Total:	 Total:	 Total:	 Total:	 Total:	 Total:	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	Puntaje Final
		 Total:	 Alto Total: Bajo	 Alto Total: Bajo	 Total:	 Total:			
Notas:									

Ruiz

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3

Catimor

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 7</b>	Sabor <b>Total: 6</b>	Acidez <b>Total: 7</b>	Cuerpo <b>Total: 7</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 7</b>	Suma <b>77</b>	
R <sub>1</sub>		Seco <input checked="" type="checkbox"/>	Cualidades: <input checked="" type="checkbox"/>	Espuma <input checked="" type="checkbox"/>	Sabor Residual <b>Total: 6</b>	Intensidad Alto <input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Bajo <input checked="" type="checkbox"/>	Balance <b>Total: 7</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Alto <input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Bajo <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>frutos, almendra, cítricos, plano, uniforme.</u>										
									Puntaje Final <b>77</b>	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 6.5</b>	Sabor <b>Total: 7</b>	Acidez <b>Total: 7</b>	Cuerpo <b>Total: 7</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 7.5</b>	Suma <b>77</b>	
R <sub>2</sub>		Seco <input checked="" type="checkbox"/>	Cualidades: <input checked="" type="checkbox"/>	Espuma <input checked="" type="checkbox"/>	Sabor Residual <b>Total: 6</b>	Intensidad Alto <input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Bajo <input checked="" type="checkbox"/>	Balance <b>Total: 6</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Alto <input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Bajo <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>malta, terro, caña verde, plano + taza limpia.</u>										
									Puntaje Final <b>77</b>	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 7</b>	Sabor <b>Total: 7</b>	Acidez <b>Total: 7</b>	Cuerpo <b>Total: 7</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 7</b>	Suma <b>78</b>	
R <sub>3</sub>		Seco <input checked="" type="checkbox"/>	Cualidades: <input checked="" type="checkbox"/>	Espuma <input checked="" type="checkbox"/>	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto <input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Bajo <input checked="" type="checkbox"/>	Balance <b>Total: 6</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Alto <input checked="" type="checkbox"/>	Intensidad Bajo <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>frutas secas, vegetal, corto, medio cremoso, taza limpia.</u>										
									Puntaje Final <b>78</b>	





LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo  
 Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3 Catimor

Muestra #  R4	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 6</b>		Sabor <b>Total: 7</b>		Acidez <b>Total: 7</b>		Cuerpo <b>Total: 7</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 7</b>		Suma <b>77</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto	Bajo	Intensidad Alto	Bajo	Balance <b>Total: 6</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)		# Tazas	Intensidad	
													Ligero=2		X	=
Notas: <u>Vegetal, pastoso, corto, suave, taza limpia.</u>															Puntaje Final <b>77</b>	

Muestra #  R5	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 7</b>		Sabor <b>Total: 7</b>		Acidez <b>Total: 7</b>		Cuerpo <b>Total: 7</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 7</b>		Suma <b>78</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto	Bajo	Intensidad Alto	Bajo	Balance <b>Total: 6</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)		# Tazas	Intensidad	
													Ligero=2		X	=
Notas: <u>Frutas secas, naranja, vegetal, plano, taza limpia.</u>															Puntaje Final <b>78</b>	

Muestra #  R6	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 7</b>		Sabor <b>Total: 7</b>		Acidez <b>Total: 7</b>		Cuerpo <b>Total: 7</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 7</b>		Suma <b>78</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto	Bajo	Intensidad Alto	Bajo	Balance <b>Total: 6</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)		# Tazas	Intensidad	
													Ligero=2		X	=
Notas: <u>Floral, manzana, cereal, corto, uniforme</u>															Puntaje Final <b>78</b>	





LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Caturra

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
R <sub>1</sub>		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	Puntaje Final 86
Notas: Frutos, mandarina, jugoso, balanceado, taza limpia.									

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8.5	Suma 85.5
R <sub>2</sub>		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	Puntaje Final 85.5
Notas: Frutos maduros, Caramelo, jugoso, buen balance.									

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7.5	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 84
R <sub>3</sub>		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 7.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	Puntaje Final 84
Notas: Frutos, jugoso, cítrico, Ligero, casto, Uniforme.									



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 # Muestra 1 Caturra

Muestra # <u>R<sub>4</sub></u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>Total: 8</u>	Sabor <u>Total: 8</u>	Acidez <u>Total: 8</u>	Cuerpo <u>Total: 8</u>	Uniformidad <u>Total: 10</u>	Taza Limpia <u>Total: 10</u>	Puntaje Catador <u>Total: 8</u>	Suma <u>86</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>Total: 8</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance <u>Total: 8</u>	Dulzor <u>Total: 10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutos, miel, ácido, Ligero, astringente, taza limpia</u>									Puntaje Final <u>86</u>

Muestra # R<sub>5</sub>

Muestra # <u>R<sub>5</sub></u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>Total: 8</u>	Sabor <u>Total: 8</u>	Acidez <u>Total: 7</u>	Cuerpo <u>Total: 8</u>	Uniformidad <u>Total: 10</u>	Taza Limpia <u>Total: 10</u>	Puntaje Catador <u>Total: 8.5</u>	Suma <u>85.5</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>Total: 8</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance <u>Total: 8</u>	Dulzor <u>Total: 10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutos maduros, chocolate, nuez, vegetal, cereal, buen cuerpo</u>									Puntaje Final <u>85.5</u>

Muestra # R<sub>6</sub>

Muestra # <u>R<sub>6</sub></u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>Total: 8</u>	Sabor <u>Total: 8</u>	Acidez <u>Total: 7.5</u>	Cuerpo <u>Total: 8</u>	Uniformidad <u>Total: 10</u>	Taza Limpia <u>Total: 10</u>	Puntaje Catador <u>Total: 8</u>	Suma <u>86</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>Total: 7.5</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance <u>Total: 9</u>	Dulzor <u>Total: 10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>herbal, mandarina, vegetal, jugoso, astringente</u>									Puntaje Final <u>86</u>



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Caturra

Muestra #  R7	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 8</b>		Sabor <b>Total: 8</b>		Acidez <b>Total: 7.5</b>		Cuerpo <b>Total: 8</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 9</b>		Suma <b>86.5</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 8</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>				
Notas: <u>Frutal, durazno, caramelo, cremoso, astringente, taza limpia</u>															Puntaje Final <b>86.5</b>	

Muestra #  R8	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 8</b>		Sabor <b>Total: 8</b>		Acidez <b>Total: 8</b>		Cuerpo <b>Total: 8</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 8</b>		Suma <b>86</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 8</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>				
Notas: <u>herbal, Frutos maduros, cítrico, buen cuerpo, buen balance.</u>															Puntaje Final <b>86</b>	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total:</b>		Sabor <b>Total:</b>		Acidez <b>Total:</b>		Cuerpo <b>Total:</b>		Uniformidad <b>Total:</b>		Taza Limpia <b>Total:</b>		Puntaje Catador <b>Total:</b>		Suma
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total:</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total:</b>	Dulzor <b>Total:</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>				
Notas:															Puntaje Final	



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 # 2 Caturra

Muestra #  R <sub>1</sub>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <u>7.5</u>	Sabor Total: <u>7</u>	Acidez Total: <u>8</u>	Cuerpo Total: <u>8</u>	Uniformidad Total: <u>10</u>	Taza Limpia Total: <u>10</u>	Puntaje Catador Total: <u>8</u>	Suma <u>84.5</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <u>8</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <u>8</u>	Dulzor Total: <u>10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Miel, almendra, ácido, ligero, balanceado.</u>									Puntaje Final <u>84.5</u>

Muestra # 2

Muestra #  R <sub>2</sub>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <u>7</u>	Sabor Total: <u>8</u>	Acidez Total: <u>8</u>	Cuerpo Total: <u>8</u>	Uniformidad Total: <u>10</u>	Taza Limpia Total: <u>10</u>	Puntaje Catador Total: <u>8</u>	Suma <u>85</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <u>8</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <u>8</u>	Dulzor Total: <u>10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutos maduros, nueces, pina, cremoso, taza Limpia.</u>									Puntaje Final <u>85</u>

Muestra # 3

Muestra #  R <sub>3</sub>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <u>8</u>	Sabor Total: <u>8</u>	Acidez Total: <u>7.5</u>	Cuerpo Total: <u>8</u>	Uniformidad Total: <u>10</u>	Taza Limpia Total: <u>10</u>	Puntaje Catador Total: <u>8</u>	Suma <u>85.5</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <u>8</u>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <u>8</u>	Dulzor Total: <u>10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Jasmin, vegetal, naranja, buen cuerpo.</u>									Puntaje Final <u>85.5</u>



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 2

Catorra

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7.5	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 85.5
R <sub>4</sub>		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)	Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Frutos Secos, mandarina, cítrico, ligero, Uniforme</u>									Puntaje Final 85.5

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
R <sub>5</sub>		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)	Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Floral, durazno, vegetal, astringente, buen balance.</u>									Puntaje Final 86

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 7.5	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 85.5
R <sub>6</sub>		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)	Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Floral, durazno, cítrico, vegetal, ligero, taza limpia.</u>									Puntaje Final 85.5



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 2

Catorro

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 8</b>	Sabor <b>Total: 8</b>	Acidez <b>Total: 8</b>	Cuerpo <b>Total: 8</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 8</b>	Suma <b>85.5</b>	
R <sub>7</sub>		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7.5</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
						Alto	Bajo			Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>Panela, naranja, jugoso, Ligero, taza Limpia.</u>										
									Puntaje Final <b>85.5</b>	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 8</b>	Sabor <b>Total: 8</b>	Acidez <b>Total: 9</b>	Cuerpo <b>Total: 8</b>	Uniformidad <b>Total: 10</b>	Taza Limpia <b>Total: 10</b>	Puntaje Catador <b>Total: 7.5</b>	Suma <b>86.5</b>	
R <sub>8</sub>		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 8</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)
						Alto	Bajo			Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas: <u>Fwtoz maduros, durozno, astringente, buen balance.</u>										
									Puntaje Final <b>86.5</b>	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total:</b>	Sabor <b>Total:</b>	Acidez <b>Total:</b>	Cuerpo <b>Total:</b>	Uniformidad <b>Total:</b>	Taza Limpia <b>Total:</b>	Puntaje Catador <b>Total:</b>	Suma	
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total:</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total:</b>	Dulzor <b>Total:</b>	Defectos (sustraer)
						Alto	Bajo			Ligero=2 # Tazas Intensidad
Notas:										
									Puntaje Final	





LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 # 3 Caturro

Muestra # <u>R1</u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>8</u>	Sabor <u>8.5</u>	Acidez <u>8</u>	Cuerpo <u>8</u>	Uniformidad <u>10</u>	Taza Limpia <u>10</u>	Puntaje Catador <u>8</u>	Suma <u>865</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>8</u>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance <u>8</u>	Dulzor <u>10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Herbal, naranja, ligero, ácido, buen cuerpo.</u>									Puntaje Final <u>865</u>

Muestra # 2

Muestra # <u>R2</u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>8</u>	Sabor <u>8</u>	Acidez <u>8</u>	Cuerpo <u>8</u>	Uniformidad <u>10</u>	Taza Limpia <u>10</u>	Puntaje Catador <u>8</u>	Suma <u>86</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>8</u>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance <u>8</u>	Dulzor <u>10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Fruto Secos, manzanilla, cereal, astringente</u>									Puntaje Final <u>86</u>

Muestra # 3

Muestra # <u>R3</u>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <u>7</u>	Sabor <u>8</u>	Acidez <u>8</u>	Cuerpo <u>7.5</u>	Uniformidad <u>10</u>	Taza Limpia <u>10</u>	Puntaje Catador <u>7.5</u>	Suma <u>83</u>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual <u>7</u>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance <u>8</u>	Dulzor <u>10</u>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Cereal, malta, limón, cremoso, corto.</u>									Puntaje Final <u>83</u>



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3

Caturra

Muestra #  R <sub>4</sub>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 8</b>		Sabor <b>Total: 8.5</b>		Acidez <b>Total: 8</b>		Cuerpo <b>Total: 8</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 8</b>		Suma <b>86.5</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 8</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)				
		Ligero=2 # Tazas Intensidad												Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notas: <u>Frutos rojos, naranja, Ligero, jugoso, balanceado.</u>																Puntaje Final <b>86.5</b>

Muestra #  R <sub>5</sub>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 8</b>		Sabor <b>Total: 8</b>		Acidez <b>Total: 8</b>		Cuerpo <b>Total: 7.5</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 8</b>		Suma <b>85.5</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 8</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)				
		Ligero=2 # Tazas Intensidad												Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notas: <u>Frutos secos, vegetal, Ligero, taza limpia.</u>																Puntaje Final <b>85.5</b>

Muestra #  R <sub>6</sub>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma <b>Total: 7.5</b>		Sabor <b>Total: 8</b>		Acidez <b>Total: 8</b>		Cuerpo <b>Total: 7.5</b>		Uniformidad <b>Total: 10</b>		Taza Limpia <b>Total: 10</b>		Puntaje Catador <b>Total: 7.5</b>		Suma <b>83.5</b>
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual <b>Total: 7</b>	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance <b>Total: 8</b>	Dulzor <b>Total: 10</b>	Defectos (sustraer)				
		Ligero=2 # Tazas Intensidad												Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notas: <u>Chocolate, piña, corto, Ligero, uniforme.</u>																Puntaje Final <b>83.5</b>



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Wilder Ruiz Castillo

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3 caturrea

Muestra # <b>R7</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>8</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>7.5</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>8</b>	Suma <b>85.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>9</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutos, dulce, ácido, cereal, buen balance.</u>									Puntaje Final <b>85.5</b>

Muestra # <b>R8</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>8</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>7.5</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7.5</b>	Suma <b>85</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>8</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>8</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Herbal, miel, pino, Ligero, buen balance.</u>									Puntaje Final <b>85</b>

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:	Suma
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total:	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total:	Dulzor Total:	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas:									Puntaje Final

Ruiz

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
PRESIDENTE

***Anexo 6. ATRIBUTOS DE TAZA DE CAFÉ (CATADOR RONY LAVAN G.)***



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guevara  
 Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3 catimor

Muestra # <b>R1</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>6</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>77.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>6.5</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas: <u>Frutos verdes, pastoso, plano, corto</u>									Puntaje Final <b>77.5</b>

Muestra # <b>R2</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>78</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>6</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas: <u>Frutos, malta, naranja, plano</u>									Puntaje Final <b>78</b>

Muestra # <b>R3</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>79</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas: <u>Frutos secos, frutal, miel, plano</u>									Puntaje Final <b>79</b>

Rony

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guerrero  
 Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 3

Catimor

Muestra # <b>R4</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>6.5</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>77.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>6</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	Puntaje Final <b>77.5</b>
Notas: <u>Frutas verde, pastoso, terroso, corto</u>									

Muestra # <b>R5</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>6</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>78</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	Puntaje Final <b>78</b>
Notas: <u>Frutal, mandarina, meloso, plano</u>									

Muestra # <b>R6</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>79</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	Puntaje Final <b>79</b>
Notas: <u>Frutas secas, meloso, durazno, miel</u>									

*Rony*

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guerrero

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3

Catimor

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 6	Sabor Total: 6	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 77
R7		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligeros=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4	Puntaje Final 77
Notas: <u>Terrero, patoso, corte, plano</u>									

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 7	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 79
R8		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligeros=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4	Puntaje Final 79
Notas: <u>Frutas secas, mandarina, frutal, miel</u>									

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:	Suma
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total:	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total:	Dulzor Total:	Defectos (sustraer) Ligeros=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4	Puntaje Final
Notas:									

Rony

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guerrero

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 2

Catimor

Muestra # <b>R1</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>79</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>chocolate, manganilla, cremoso, corto, miel</u>									Puntaje Final <b>79</b>

Muestra # <b>R2</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7.5</b>	Suma <b>79.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>Frutas secas, mandarina, piña, ligero, ácido</u>									Puntaje Final <b>79.5</b>

Muestra # <b>R3</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>7</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>7</b>	Cuerpo Total: <b>7</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>7</b>	Suma <b>79</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notas: <u>floral, meloso, malta, vegetal, ácido</u>									Puntaje Final <b>79</b>

Rony

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof Rony Lavan Guerrero  
 Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE





LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Javan Guevara

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 2

Catimor

Muestra #  R4	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Total: 7	Sabor	Total: 7	Acidez	Total: 7	Cuerpo	Total: 7	Uniformidad	Total: 10	Taza Limpia	Total: 10	Puntaje Catador	Total: 7	Suma	79
		Secco Cualidades: Espuma		Sabor Residual		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)			
		Ligero=2		# Tazas		Intensidad		Rechazo=4		X		=				Puntaje Final 79	
Notas: <u>Cereal, manzanilla, malta, meloso, plano</u>																	

Muestra #  R5	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Total: 7	Sabor	Total: 7	Acidez	Total: 6	Cuerpo	Total: 7	Uniformidad	Total: 10	Taza Limpia	Total: 10	Puntaje Catador	Total: 7.5	Suma	78.5
		Secco Cualidades: Espuma		Sabor Residual		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)			
		Ligero=2		# Tazas		Intensidad		Rechazo=4		X		=				Puntaje Final 78.5	
Notas: <u>Frutas, ligero, corto, medio cremoso</u>																	

Muestra #  R6	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Total: 7	Sabor	Total: 7	Acidez	Total: 7	Cuerpo	Total: 7	Uniformidad	Total: 10	Taza Limpia	Total: 10	Puntaje Catador	Total: 7	Suma	78
		Secco Cualidades: Espuma		Sabor Residual		Intensidad		Intensidad		Balance		Dulzor		Defectos (sustraer)			
		Ligero=2		# Tazas		Intensidad		Rechazo=4		X		=				Puntaje Final 78	
Notas: <u>Frutas, naranja, ácido, meloso, medio cremoso, corto</u>																	



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Jovan Guerrero

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 2

Catimor

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 7	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma
R7		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 6.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	78.5
Notas: <u>Frutos secos, malta, corte, pastoso, caramelo</u>									Puntaje Final
									78.5

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 6	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma
R8		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 6	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	77
Notas: <u>Terrroso, corte, plano, medio ácido, medio cremoso</u>									Puntaje Final
									77

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:	Suma
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total:	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total:	Dulzor Total:	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas:									Puntaje Final



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Savan Guevara

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Catimor

Muestra #  R2	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 6	Acidez Total: 6	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 77
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
		Notas: <u>Frutas, almendra, ácido, plano, taza limpia</u>							

Muestra #  R2	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 6	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 78
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
		Notas: <u>Cereal, frutos secos, corto, medio cremoso, ligero</u>							

Muestra #  R3	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7.5	Sabor Total: 7.5	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7.5	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 79.5
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 6	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
		Notas: <u>Herbal, durazno, miel, meloso, cremoso</u>							



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Ivan Guevara  
 Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1

Catimor

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 6.5	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 77.5
R4		Seco	Cualidades: Espuma	Intensidad Alto	Intensidad Alto	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
				Sabor Residual Total: 6	Intensidad Bajo	Intensidad Bajo			
Notas: <u>Frutos, almendra, plano, corto, pastoso</u>									Puntaje Final 77.5

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7	Sabor Total: 7	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 79
R5		Seco	Cualidades: Espuma	Intensidad Alto	Intensidad Alto	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
				Sabor Residual Total: 7	Intensidad Bajo	Intensidad Bajo			
Notas: <u>Frutos secos, naranja, vegetal, manzana, cremoso</u>									Puntaje Final 79

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7.5	Sabor Total: 6.5	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 7.5	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 79.5
R6		Seco	Cualidades: Espuma	Intensidad Alto	Intensidad Alto	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
				Sabor Residual Total: 7	Intensidad Bajo	Intensidad Bajo			
Notas: <u>Frutos suaves, mandarina, vegetal, cremoso, miel</u>									Puntaje Final 79.5



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lowan Guevara

Fecha: 24/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 1

Catimor

Muestra #  R7	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7		Sabor Total: 7		Acidez Total: 7		Cuerpo Total: 7		Uniformidad Total: 10		Taza Limpia Total: 10		Puntaje Catador Total: 7		Suma 79
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)		Ligero=2 # Tazas Intensidad		
												Rechazo=4	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	=
Notas: <u>Floral, vegetal, mandarina, cremoso, miel.</u>															Puntaje Final 79	

Muestra #  R8	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 7.5		Sabor Total: 6.5		Acidez Total: 7		Cuerpo Total: 7.5		Uniformidad Total: 10		Taza Limpia Total: 10		Puntaje Catador Total: 7		Suma 76
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 6	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)		Ligero=2 # Tazas Intensidad		
												Rechazo=4	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	=
Notas: <u>Floral, Frutos verdes, medio cremoso, pastoso, corto, plano.</u>															Puntaje Final 76	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:		Sabor Total:		Acidez Total:		Cuerpo Total:		Uniformidad Total:		Taza Limpia Total:		Puntaje Catador Total:		Suma
		Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total:	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total:	Dulzor Total:	Defectos (sustraer)		Ligero=2 # Tazas Intensidad		
												Rechazo=4	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	=
Notas:															Puntaje Final	



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guervara  
 Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3

Catuvina

Muestra # <b>R1</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>8</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>9</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>8</b>	Suma <b>86.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>8</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>7.5</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensidad <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Herbal, manganilla, cereal, naranja, ligero, astringente, buen cuerpo</u>									Puntaje Final <b>86.5</b>

Muestra # <b>R2</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>8</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>8.5</b>	Suma <b>85.5</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>8</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>8</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensidad <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Frutal, naranja, cremoso, ligero, ácido</u>									Puntaje Final <b>85.5</b>

Muestra # <b>R3</b>	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>7</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>8</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>8</b>	Suma <b>84</b>
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: <b>8</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensidad <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
Notas: <u>Frutos secos, corto, ácido, buen cuerpo</u>									Puntaje Final <b>84</b>



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guevara  
 Fecha: 27/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 3

Caturra

Muestra #  R4	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 9	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86.5
	Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 7.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =		
	Notas: <u>Frutos rojos, buen cuerpo, mandarina, malta, ostringente.</u>								Puntaje Final 86.5

Muestra #  R5	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 7	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8.5	Suma 85.5
	Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =		
	Notas: <u>Frutos secos, cereal, malta, limón, cremoso, balanceado</u>								Puntaje Final 85.5

Muestra #  R6	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 84
	Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance Total: 7	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =		
	Notas: <u>Frutos secos, mandarina, limón, cremoso, ácido</u>								Puntaje Final 84



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Javan Guevara

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 3

Catavira

Muestra # <b>R7</b>	El Nivel de tuesta	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>8</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>8</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>8.5</b>	Suma <b>85.5</b>
	Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>8</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notas: <u>Frutas, uniforme, miel, taza limpia, pizna</u>									Puntaje Final <b>85.5</b>

Muestra # <b>R8</b>	El Nivel de tuesta	Fragancia/Aroma Total: <b>8</b>	Sabor Total: <b>8</b>	Acidez Total: <b>8</b>	Cuerpo Total: <b>8</b>	Uniformidad Total: <b>10</b>	Taza Limpia Total: <b>10</b>	Puntaje Catador Total: <b>8</b>	Suma <b>85</b>
	Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: <b>7</b>	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: <b>8</b>	Dulzor Total: <b>10</b>	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notas: <u>vegetal, miel, frutal, pizna, buen cuerpo</u>									Puntaje Final <b>85</b>

Muestra #	El Nivel de tuesta	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:	Suma
	Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total:	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total:	Dulzor Total:	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notas:									Puntaje Final





LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Javan Guvava

Fecha: 27/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 2

Caturra

Muestra #  R1	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 8.5
	Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =
	Notas: <u>Panela, vegetal, ácido, jugoso, caramelo</u>								
									Puntaje Final 8.5

Muestra #  R2	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 8.5
	Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =
	Notas: <u>Buen cuerpo, jazmín, vegetal, frutal, miel</u>								
									Puntaje Final 8.5

Muestra #  R3	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 9	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 86.5
	Seco	Cualidades:	Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =
	Notas: <u>Frutas rojas, piña, cremoso, frutal, taza limpia</u>								
									Puntaje Final 86.5



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Javan Guevara

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 2 Caturra

Muestra #  R4	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 9	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 86
	Seco	Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
	Notas: <u>Frutos secos, naranja, jugoso, cremoso, floral</u>								Puntaje Final 86

Muestra #  R5	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 9	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 86
	Seco	Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
	Notas: <u>Buen cuerpo, ácido, mandarina, frutal, jugoso</u>								Puntaje Final 86

Muestra #  R6	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 9	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 86
	Seco	Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = 8	
	Notas: <u>Acido, astringente, floral, meloso, jugoso</u>								Puntaje Final 86



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guevara

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 2

Caturra

Muestra #  R7	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8			Sabor Total: 8			Acidez Total: 8			Cuerpo Total: 8			Uniformidad Total: 10			Taza Limpia Total: 10			Puntaje Catador Total: 8			Suma
		Seco	Cualidades	Espuma	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad	Rechazo=4	X	=						
Notas: <u>Floral, meloso, vegetal, cítrico, ligero, taza limpia, panela</u>																		Puntaje Final		85.5			

Muestra #  R8	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8			Sabor Total: 8			Acidez Total: 9			Cuerpo Total: 8			Uniformidad Total: 10			Taza Limpia Total: 10			Puntaje Catador Total: 8			Suma
		Seco	Cualidades	Espuma	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad	Rechazo=4	X	=						
Notas: <u>Panela, naranja, jugoso, buen cuerpo, ácido</u>																		Puntaje Final		86.5			

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:			Sabor Total:			Acidez Total:			Cuerpo Total:			Uniformidad Total:			Taza Limpia Total:			Puntaje Catador Total:			Suma
		Seco	Cualidades	Espuma	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Intensidad Alto	Intensidad Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad	Rechazo=4	X	=						
Notas:																		Puntaje Final					



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guerrero

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
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 1

Caturra

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
R1		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligeros=2 Rechazo=4	
Notas: <u>Frutos maduros, durazno, jugoso, Astingente, Taza limpia</u>									Puntaje Final 86

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
R2		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligeros=2 Rechazo=4	
Notas: <u>Frutos, mandarina, caramelo, buen balance, jugoso</u>									Puntaje Final 86

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 9	Acidez Total: 7	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 85
R3		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligeros=2 Rechazo=4	
Notas: <u>Buen balance, herbal, vegetal, cítricos, Causal, uniforme</u>									Puntaje Final 85

*Rony*

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
*Rony Lavan Guerrero*  
 Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN

Nombre: Rony Lavan Guevara

Fecha: 17/02/2020

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordin
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 1 Catuvira

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 9	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7	Suma 86.5
LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN									
Seco Cualidades: Espuma Nombre: <u>Rony Lavan Guevara</u> Fecha: <u>17/02/2020</u>		Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Intensidad Alto/Bajo		Balance Total: 8 Dulzor Total: 10		Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 # Tazas Intensidad Rechazo=4 X =	
Notas: <u>Frutas, Miel, Jambayana, mandarina, Cacaoblanco, nuez</u>									
									Puntaje Final 86.5

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86
LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN									
Seco Cualidades: Espuma Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Intensidad Alto/Bajo		Balance Total: 8 Dulzor Total: 10		Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 # Tazas Intensidad Rechazo=4 X =	
Notas: <u>Frutas, Caramelo, abrigante, buen cuerpo</u>									
									Puntaje Final 86

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 9	Acidez Total: 7.5	Cuerpo Total: 7	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 7.5	Suma 85
LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN									
Seco Cualidades: Espuma Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Intensidad Alto/Bajo		Balance Total: 8 Dulzor Total: 10		Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 # Tazas Intensidad Rechazo=4 X =	
Notas: <u>Buen balance, Almond, mandarina, cítricos</u>									
									Puntaje Final 85

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 8	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8	Suma 86.5
LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE AMÉRICA - FORMULARIO DE CATACIÓN									
Seco Cualidades: Espuma Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Sabor Residual Total: 8 Intensidad Alto/Bajo		Intensidad Alto/Bajo		Balance Total: 8 Dulzor Total: 10		Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 # Tazas Intensidad Rechazo=4 X =	
Notas: <u>Frutas, seco, naranja, ligera vegetal, cereal</u>									
									Puntaje Final 86.5

Rony

APROAGRO LIMA COFFEE PERU  
 LimCof  
Rony Lavan Guerrero  
 PRESIDENTE

***Anexo 7. CERTIFICADOS Q – GRADE DE LOS CATADORES***



Improving Coffee. Changing Lives.™

# LICENSED Q GRADER CERTIFICATE

CERTIFICADO DE CLASIFICADOR Q AUTORIZADO

## ***RONY LAVAN G.***

This document certifies that Mr./Ms.:

Este documento certifica que el Sr./Sra.:

The Coffee Quality Institute confers the honor and professional distinction of Licensed Q Grader to the holder of this certificate for having successfully passed all of Licensed Q Grader exams. The Coffee Quality Institute hereby extends all the privileges as described in the Q Grader Rules and Regulations and will uphold the Code of Ethics to which the holder of this certificate has agreed.

[www.coffeeinstitute.org](http://www.coffeeinstitute.org)



Ellen Jordan Reidy  
Board of Trustees Chairman  
Coffee Quality Institute®

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ted B. Lingle'.

Ted B. Lingle  
Executive Director  
Coffee Quality Institute®



COFFEE QUALITY INSTITUTE®

# Q Arabica Grader

## Wilder Ruiz castillo

The Coffee Quality Institute confers the honor distinction of CQI Licensed Q Arabica Grader to the holder of this certificate for having successfully passed all of the Licensed Q Arabica Grader exams and requirements. CQI extends all the privileges of this certificate for 36 months, as described in the Q Grader Rules and Regulations. In this honor, the holder agrees to uphold the Q Grader Code of Ethics established by the Q Coffee System.

*R. DELRUE*

Roukiat Delrue  
Q DIRECTOR



*Tina Yerkes*

Tina Yerkes  
CHIEF EXECUTIVE OFFICER

Presented this 6th day of February, 2020  
Instructor | Rolando Canas  
Location | Escuela de cafe y cacao del Peru



#### FORMATO 04: DECLARACIÓN JURADA DE NO PLAGIO

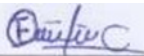
Yo, Fany Córdova Rafael identificada con DNI N° 71580413 y Yomari Analí Efus Díaz con DNI N° 75661476 Bachilleres de la Carrera Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Jaén; bajo juramento que somos Autores del Informe final de tesis: “**Determinación del rendimiento y calidad en taza del café (*Coffea Arabica L.*) en las variedades Caturra y Catimor, en el distrito de Huabal - Jaén 2020**”.

El mismo que presento para optar: Título profesional de ingeniero en industrias alimentarias

1. El informe de tesis no ha sido plagiado ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
2. **El informe de tesis** presentado no atenta con los derechos de terceros.
3. **El informe de tesis** no ha sido publicado ni presentado para obtener algún grado académico previo o título profesional
4. **Los datos presentados** en resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados. Por lo expuesto, mediante el presente asumimos toda la responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del **informe de tesis**, así como por los derechos sobre la obra y/o invención presentada. Asimismo, por la presente nos comprometemos asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para la UNJ en favor de terceros por motivos de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del **informe de tesis**

De identificarse fraude, piratería, falsificación o que el trabajo de investigación ya ha sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones civiles y penales que de mi acción se deriven.

Jaén, 26 de marzo del 2021



---

Firma



---

Firma