UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



"PERFIL SENSORIAL DE CUATRO VARIEDADES DE CAFÉ (*Coffea arábica* L) DEL DISTRITO DE SAN JOSÉ DEL ALTO"

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

AUTOR : BACH. ROYSER SANTACRUZ ZAMORA

ASESOR : Ing. M. Sc. JAMES TIRADO LARA

JAÉN - PERÚ, MARZO, 2020

FORMATO 03: ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Jaén, el día 05 de marzo del año 2020, siendo las 17:00 horas, se reunieron los integrantes del Jurado:

Presidente : Mg. Jorge Eugenio Cabrejos Barriga

Secretario : Mg. Hans Himbler Minchán Velayarce

Vocal : Mg. Frank Fernández Rosillo, para evaluar la Sustentación del Informe Final:

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

Titulado:
PERFIL SENSORIAL DE CUATRO VARIEDADES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) DEL DISTRITO DE SAN JOSÉ DEL ALTO, JAÉN CAJAMARCA, presentado por estudiante/egresado o Bachiller Royser Santacruz Zamora, de la Carrera Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias.

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	(16)
c)	Bueno	14, 15	( )
d)	Regular	13	( )
e)	Desaprobado	12 ò menos	( )

Siendo las 18:00 horas del mismo día, el Jurado concluye el acto de sustentación confirmando su participación con la suscripción de la presente.

Mg. Jorge Eugenio Cabrejos Barriga
Presidente del Jurado Evaluador

Mg. Hans Himbler Minchán Velayarce
Secretario del Jurado Evaluador

Mg. Frank Fernández Rosillo
Vocal del Jurado Evaluador

ÍNDICE

RESUMEN V
ABSTRACT VI
I. INTRODUCCIÓN 7
II. OBJETIVOS 9
2.1. Objetivo general 9
2.2. Objetivos específicos 9
III. MATERIALES Y MÉTODOS 10
3.1. Lugar de ejecución 10
3.2. Materiales 10
3.2.1. Materia prima 10
3.2.2. Materiales 10
3.2.3. Equipos 13
3.2.4. Materiales de gabinete 13
3.3. Métodos 14
3.3.1. Análisis físicos del café pergamino 14
3.3.2. Análisis físicos del café verde en grano 14
3.3.3. Análisis sensorial del café 15
3.3.4. Diseño experimental 16
IV. RESULTADOS 17
4.1. Análisis sensorial y estadístico de las cuatro variedades de café, según el piso ecológico. 17
4.2. Análisis de la varianza para los pisos ecológicos, por variedad de café. 27
V. DISCUSIÓN 32
VI. CONCLUSIONES 34
VII. RECOMENDACIONES 35
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. 36
ANEXOS 38

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Perfil sensorial de las cuatro variedades de café de zona alta (El Porvenir 1860 msnm). 18
Tabla 2. Perfil sensorial de las cuatro variedades de café de la zona media (La Unión 1250 msnm). 20
Tabla 3. Perfil sensorial de las cuatro variedades de café de la zona baja (Huahuaya Grande 900 msnm). 22
Tabla 4. Análisis de varianza para las cuatro variedades del café, por piso ecológico. Con un nivel de confianza del 5%. 24
Tabla 5. Comparación en parejas de Tukey, para variedades de café de Zona Alta. Con un nivel de confianza del 5%. 26
Tabla 6. Comparación en parejas de Tukey, para variedades de café de Zona Media. 27
Tabla 7. Comparación en parejas de Tukey, para variedades de café de Zona Baja. 27
Tabla 8. Análisis de varianza para los pisos ecológicos, por variedad de café. 28
Tabla 9. Comparación en parejas de Tukey, para pisos ecológicos de la variedad Typica. Con un nivel de confianza del 5%. 30
Tabla 10. Comparación en parejas de Tukey, para pisos ecológicos de la variedad Costa Rica. Con un nivel de confianza del 5%. 30
Tabla 11. Comparación en parejas de Tukey, para pisos ecológicos de la variedad Caturra. Con un nivel de confianza del 5%. 31

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. *Perfil sensorial de las cuatro variedades de café en la zona alta (Gráfico radial).* 19
Figura 2. *Perfil sensorial de las cuatro variedades de café en la zona media (Gráfico radial).* 21
Figura 3. *Perfil sensorial de las cuatro variedades de café en la zona baja (Gráfico radial).* 23
Figura 4. *Grafica de residuos del análisis de varianza para las cuatro variedades del café, por piso ecológico.* 25
Figura 5. *Grafica de residuos del análisis de varianza para piso ecológico, por variedades de café.* 29

RESUMEN

La presente investigación se realizó para evaluar el perfil sensorial de cuatro variedades de café (*Coffea arábica* L.) como son, typica, caturra, costa rica y catimor en las localidades de Huahuaya Grande, La Unión, El Porvenir del distrito de San José del Alto, Jaén, Cajamarca; siguiendo la metodología de beneficio húmedo: cosecha, despulpado, fermentación, lavado, secado, envasado, almacenado, tostado, trillado, infusión de muestras análisis sensorial y análisis de resultados. Se seleccionaron las parcelas en diferentes pisos ecológicos como zona alta (1860 msnm), zona media (1250 msnm) y zona baja (900 msnm). Se definió el perfil sensorial de cada variedad, siendo el mejor perfil sensorial para el café: Typica 95.24 puntos, caturra 95.06 puntos, costa rica 90.31puntos, catimor 82.33 puntos en piso ecológico alto. Observamos que los cafés de mejor calidad sensorial son las variedades: típica, caturra y costa rica, que resaltan sus características sensoriales, principalmente acidez, aroma y cuerpo. No existe diferencia significativa entre las variedades típica, caturra y costa rica en la zona cafetalera alta, pero si existe diferencia significativa con la variedad catimor, del mismo modo para la zona media y zona baja, se considera como cafés especiales a la variedad típica, caturra y costa rica.

Palabras clave: variedades de café, altitud de la finca y perfil sensorial.

ABSTRACT

The present investigation was carried out to evaluate the sensory profile of four coffee varieties (Coffea arabica L.) such as, typica, caturra, costa rica and catimor in the towns of Huahuaya

Grande, La Unión, El Porvenir of the district of San José del Alto, Jaén, Cajamarca; following the wet benefit methodology: harvest, pulping, fermentation, washing, drying, packaging, storage, roasting, threshing, sample infusion, sensory analysis and results analysis. The plots in different ecological floors were selected as high zone (1860 masl), middle zone (1250 masl) and low zone (900 masl). The sensory profile of each variety was defined, being the best sensory profile for coffee: Typica 95.24 points, caturra 95.06 points, Costa Rica 90.31points, catimor 82.33 points in high ecological floor. We observe that the best sensory quality coffees are the varieties: typical, caturra and Costa Rica, which highlight their sensory characteristics, mainly acidity, aroma and body. There is no significant difference between the typical varieties, caturra and Costa Rica in the high coffee zone, but if there is a significant difference with the catimor variety, in the same way for the middle and lower zone, the typical variety is considered as special coffees, Caturra and Costa Rica.

Keywords: coffee varieties, farm altitude and sensory profile.

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación se realizó en el distrito de San José del Alto, conociendo la importancia del café y las de divisas que genera para la provincia y el país y también la problemática de baja calidad en tasa que los productores de café obtienen, es propicia la iniciativa de solucionar dicha problemática y contribuir con el desarrollo social y económico de los caficultores, además de generar desarrollo integral del distrito de San José del Alto, provincia de Jaén, región Cajamarca; la calidad en taza es un requisito de venta y depende principalmente del manejo post cosecha que el caficultor le brinda al producto, las condiciones edafoclimáticas del distrito son ideales para la producción de café y realizando un buen manejo post cosecha se obtiene un café de buena calidad en taza generando así una mejora en los precios y un mayor ingreso económico.

La tesis realizada ayudará a investigadores que realicen estudios con otras variables de calidad del café, aplicándose a otras realidades del país. Se seleccionó las parcelas que cultivan las cuatro variedades de café (Typica, Caturra, Costa Rica y Catimor) en diferentes pisos ecológicos como son zona alta (1860 msnm) perteneciente al caficultor Jorge Luis Santacruz Zamora, zona media (1250 msnm) perteneciente al caficultor Elevi Rufasto Pérez y zona baja (900 msnm) perteneciente al caficultor Ronal Vásquez Neyra, ubicados respectivamente en las localidades de El Porvenir, La Unión, Huahuaya Grande del distrito de San José del Alto.

La calidad del café es un requisito de venta, existe un mercado de volumen que no premia la calidad esto manejado por los comerciantes (intermediarios), compran café de diferentes calidades y lo mezclan, lo que finalmente da una mala calidad en taza, esto conlleva que el Perú, no aproveche los factores edafoclimáticos, para poder producir y comercializar café de calidad, identificando variedades y origen del café, para vender a mercados especiales, que premian la calidad (Proyecto Café y Clima, 2017).

“La caficultura es una de las actividades agrícolas más importantes de nuestro país, involucrando más de un millón de personas en la cadena productiva. Se asume que, por cada hectárea de café, trabajan en forma permanente cuatro peruanos”. (MINAGRI, 2016)

“La agroindustria del café representa el 40% de las agroexportaciones peruanas, los problemas de mala calidad de café, hacen que pierda oportunidades de conquistar nuevos mercados”. (Cobián, S. A, 2017)

Maldonado (2011), realizó su investigación con la variedad de café catimor a una altura de 1718 msnm, alcanzó un puntaje en tasa elevado influyendo en gran medida la altitud de la finca y factores edafoclimáticos.

Estrella (2017), realizo investigación para determinar el perfil sensorial de la variedad caturra obtuvo mejor calidad en fragancia/aroma y sabor a un nivel de altitud entre 1000- 1200, calificándola como café muy bueno según la escala SCAA.

Guerrero (2019), realizó tratamientos en la fermentación de café a diferentes periodos, en tres pisos altitudinales fenológicos, observó que, de todos los periodos de fermentación, el puntaje de catación con mayor porcentaje se logró en el piso altitudinal más alto de 1507. msnm.

La variedad typica, su origen, condiciones genéticas y las características externas que se toman en cuenta, han dado lugar a controversias entre los estudiosos de la sistemática del cafeto. El cafeto de Típica tiene una silueta de forma cónica. Es un arbusto de “Porte alto”, que mide de 3.5 a 4 metros de altura; tronco vertical único en la mayoría de los casos, con verticales secundarias que nacen de los nudos. Las ramas laterales son abundantes, forman un ángulo entre 50 y 70 grados con el eje central vertical; esta abertura les da una forma ligeramente inclinada. Las hojas son oblongas, elípticas con la base y el ápice agudos, de textura lisa fina; los brotes u hojas nuevas terminales son de color bronceado (Alvarado, 2007).

La variedad Caturra, es una mutación de Bourbón, descubierta en Brasil. Es de alta producción y buena calidad. Requiere buen manejo cultural y adecuada fertilización, en caso contrario pude agotarse rápidamente. Se adapta bien en las diferentes condiciones regionales del país (Ministerio de Agricultura MINAG, 2014).

La variedad Costa Rica, es producto de la selección realizada por el ICAFE de Costa Rica a partir de la serie T-8600 introducida y evaluada en el CATIE por PROMECAFE en generación F5. Costa Rica 95 tiene porte bajo, brotes bronceados de bandolas cortas, fruto y grano grande; hojas nuevas de color café o bronce, es resistente a la roya (Soto, 2014).

La variedad catimor, es un cruce artificial entre la variedad 'Caturra' y el Híbrido de 'Timor'. Este último le impartió resistencia a la roya. Se recomienda para sembrarse a alturas sobre los 800 metros del nivel del mar. Tiene genes de resistencia a la roya, se caracteriza por su uniformidad en el porte bajo de plantas, hojas anchas de color verde oscuro, ramas largas con entrenudos cortos, grosor intermedio así como por su considerable número de ramas laterales que forman una copa medianamente vigorosa precocidad en el crecimiento y producción, presenta alta productividad, tamaño de grano, estudios realizados muestran que presentan buena calidad de taza (INIA - SENASA, 2013).

Para esta investigación se obtuvo las muestras de café de las tres parcelas, se evaluó cuatro variedades de café (Typica, caturra, Costa rica y catimor), se efectuó el manejo post cosecha para cada muestra y se determinó el perfil sensorial (catacion) estableciendo así el piso que da los mejores atributos del café en el distrito, así mismo se comprobó que no existe diferencia significativa entre las variedades típica, caturra y costa rica en la zona cafetalera alta considerados como cafés especiales, pero si existe diferencia significativa con la variedad catimor, del mismo modo para la zona media y zona baja. El objetivo general de esta investigación fue: Identificar las mejores variedades de café de acuerdo a su perfil sensorial, del distrito de San José del Alto, y los objetivos específicos fueron: Determinar el atributo resaltante para cada variedad de café por piso ecológico, Identificar en qué zona o piso ecológico se obtienen mejores resultados en términos sensoriales para cada variedad de café.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Identificar las mejores variedades de café de acuerdo a su perfil sensorial, del distrito de San José del Alto, provincia de Jaén, Cajamarca.

2.2. Objetivos específicos

a) Determinar el atributo y piso ecológico más relevante para cada variedad de café.

b) Determinar en qué zona o piso ecológico se obtienen mejores rendimientos sensoriales para cada variedad de café.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Lugar de ejecución

Obtención de las muestras: Las muestras obtenidas para análisis fueron obtenidas de las localidades de Huahuaya Grande, La Unión y El Porvenir del distrito de San José del Alto, provincia de Jaén, Cajamarca. Las parcelas están ubicados respectivamente a una altitud de 900 metros con coordenadas E = 715521, N = 9396286; 1250 metros con coordenadas E = 712513, N = 9392560 y 1860 metros con coordenadas E = 713933, N = 9396286, el clima de la zona es tropical durante todo el año, la temperatura promedio anual varía entre 14 °C a 28 °C.

Manejo postcosecha: El manejo postcosecha de las variedades de café y procesamiento se realizó en el caserío de El Porvenir.

Análisis sensorial: Se realizó en el Laboratorio de la empresa Integra Coffe SAC, Jaén por panelistas entrenados, principalmente son Ingenieros en Industrias Alimentarias de diferentes universidades del país y catadores de organizaciones que se dedican a la producción, procesamiento y comercialización de café.

3.2. Materiales

3.2.1. Materia prima

Muestras de dos kilogramos de café de cada variedad: Typica, Caturra, Costa Rica y Catimor.

3.2.2. Materiales

- Recipiente para cosecha
- Saquillos de polipropileno
- Despulpadora

- Adhesivos etiquetadores
- Linterna
- Poncho de agua
- Tijera de podar
- Baldes de plástico
- Bolsas de polipropileno
- Balón con gas
- Tetera para hervir agua
- Tazas de loza
- Vasos pírex
- Cucharas
- de acero inoxidable
- Cuencas para muestras
- Mesas de acero inoxidable
- Mesas de catación

3.2.3. Equipos

- GPS
- Balanza de precisión
- Balanza de humedad
- Trilladora de muestras de café
- Tostadora de café
- Molino
- Refrigeradora
- Selladora de bolsas

3.2.4. Materiales de gabinete

- Computadora
- Impresora
- Cámara fotográfica
- Hojas de papel bond tamaño A4
- Borrador
- Calculadora

- Lápiz
- Cuaderno
- Cuaderno espiral oficial

3.3. Métodos

3.3.1. Análisis físicos del café pergamino

Los análisis físicos del café pergamino para la determinación de las características físicas (color, olor, defectos) se realizaron según la NTP 209.027 (INACAL, 2013).

Procedimiento

Se obtuvo una muestra de 1000 g. Se determinó el color, olor y el porcentaje de coco o media cara y materia extraña; se dividió en dos sub muestras de 400 g cada una y otra de 200 g; en base a la muestra de 200 g se determinó el porcentaje de humedad del café; basado en las muestras de 400 g, se trillan, una para la catación (análisis sensorial) y la otra el porcentaje de defectos y merma. Se determinó la merma clasificando los granos de café bajo la malla 14 utilizando el conjunto de tamices, se procedió al pesado de los granos sobre la malla 14 y se calculó el porcentaje de merma: % de merma = 100 x (400 – Peso de la almendra resultante) /400.

También se determinó el porcentaje total de defectos (incluyendo los granos bajo malla 14), basándose en el pergamino.

3.3.2. Análisis físicos del café verde en grano

Los análisis físicos del café verde en grano para la determinación de las características físicas color, olor y defectos, se realizaron según la NTP 209.027 (INACAL, 2013).

Procedimiento

Se obtuvo una muestra de 800 g. determinando el color, olor y defectos; se dividió en dos muestras de 300 g cada una y otra de 200 g; en base a la muestra de 200 g se determinó el porcentaje de humedad; con una muestra de 300 g se realizó la catación (análisis sensorial), con la otra muestra de 300 g se efectuó el porcentaje de defectos.

3.3.3. Análisis sensorial del café

Los análisis sensoriales del café, se realizaron según la NTP 209.027 (INACAL, 2013).

Procedimiento

Se obtuvo una muestra de 300 g, se dividió en tres sub muestras de 100 g cada una; se realizó el tostado de las tres sub muestras, luego se procede a la molienda; inmediatamente se pesó 8.25 g de café tostado molido en cada taza y se adicionó agua hervida caliente, se colocaron las tazas codificadas en la mesa, luego el equipo de catación pasó por cada una de las tazas anotando la características sensoriales en la hoja del protocolo de análisis sensorial.

a. Análisis sensorial de las muestras

Los panelistas, pasaron por la meza de catación y analizaron cada muestra registrando las apreciaciones sensoriales en el formato que se muestra en el formato que se muestra en el anexo 4.

Los panelistas entrenados, principalmente fueron Ingenieros en Industrias Alimentarias de diferentes Universidades del País y catadores calificados de organizaciones que se dedican a la producción, procesamiento y comercialización de café.

3.3.4. Diseño experimental

El experimento se condujo bajo un diseño de bloque completo al azar considerando a los catadores como bloques, los cuales fueron seis catadores y mediante la prueba de Tukey se determinó si existe diferencia significativa entre las medias.

a. Prueba estadística

Se realizó la prueba estadística de F al 0.05 de probabilidad. Se determinó mediante el análisis de varianza los efectos principales y efectos simples.

IV. RESULTADOS

4.1. Análisis sensorial y estadístico de las cuatro variedades de café, según el piso ecológico.

En la presente sección se analizó de manera descriptiva los resultados del análisis sensorial aplicado a cada una de las cuatro variedades de café en cada piso ecológico.

Posteriormente se realizó un análisis de varianza para determinar si existen diferencias significativas entre los perfiles sensoriales de las cuatro variedades de café, en cada piso ecológico; incluyendo en el análisis a los catadores para descartar algún tipo de influencia y sesgo en la respuesta. Finalmente se aplicaron las pruebas de Tukey para detectar entre qué variedades de café existen diferencias significativas.

En la *tabla 1* se tienen los perfiles sensoriales para las cuatro variedades de café cultivado en zona alta. Se puede ver que la variedad con mejores resultados es el café Typica con 95.24 puntos (suma de promedios), seguido con resultados muy similares por el café Caturra con 95.07 puntos, luego algo más distante a los dos primeros el café Costa Rica con 90.32 puntos y finalmente alejado del resto el café Catimor con 82.33 puntos.

Tabla 1. Perfil sensorial de las cuatro variedades de café de zona alta (El Porvenir 1860 msnm).

Variedad	Atributo	Catador						Promedio	Calificativo
		1	2	3	4	5	6		
Catimor	**1. Fragancia/Aroma**	8,00	9,00	8,00	8,00	8,00	9,00	8,33	Alto
	2. Sabor	9,00	8,00	8,00	8,00	9,00	8,00	8,33	Alto
	3. Retrogusto	8,00	9,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,17	Alto
	4. Acidez	9,00	8,00	8,00	9,00	8,00	8,00	8,33	Alto
	5. Cuerpo	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	8,00	8,17	Alto
	6. Uniformidad	9,00	8,00	8,00	9,00	8,00	8,00	8,33	Alto
	7. Balance	9,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,17	Alto
	8. Taza Limpia	9,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,17	Alto
	9. Dulzura	8,00	8,00	9,00	8,00	8,00	8,00	8,17	Alto
	10. Preferencia	8,00	8,00	8,00	9,00	8,00	8,00	8,17	Alto
	Total							**82,33**	
Caturra	**1. Fragancia/Aroma**	9,67	9,00	10,00	9,67	9,00	9,67	9,50	Muy alto
	2. Sabor	9,00	9,67	9,00	10,00	9,67	9,00	9,39	Muy alto
	3. Retrogusto	9,67	9,00	10,00	9,00	9,67	9,00	9,39	Muy alto
	4. Acidez	9,00	9,67	10,00	9,67	10,00	10,00	9,72	Muy alto
	5. Cuerpo	9,67	9,00	10,00	9,67	10,00	9,00	9,56	Muy alto
	6. Uniformidad	10,00	9,00	9,67	10,00	10,00	9,00	9,61	Muy alto
	7. Balance	9,00	9,67	9,00	9,00	9,67	8,00	9,06	Muy alto
	8. Taza Limpia	9,67	9,00	10,00	10,00	9,67	10,00	9,72	Muy alto
	9. Dulzura	10,00	9,67	10,00	9,67	10,00	9,00	9,72	Muy alto
	10. Preferencia	10,00	9,67	8,00	10,00	9,67	9,00	9,39	Muy alto
	Total							**95,07**	
Costa Rica	**1. Fragancia/Aroma**	9,00	9,00	9,33	9,00	9,33	9,00	9,11	Muy alto
	2. Sabor	9,00	9,33	9,00	9,00	9,33	9,00	9,11	Muy alto
	3. Retrogusto	8,00	9,00	9,33	9,00	9,33	9,00	8,94	Muy alto
	4. Acidez	9,33	8,00	9,33	9,00	9,33	9,00	9,00	Muy alto
	5. Cuerpo	8,00	9,33	9,00	9,00	9,33	9,00	8,94	Muy alto
	6. Uniformidad	9,00	9,00	9,33	9,00	9,33	9,00	9,11	Muy alto
	7. Balance	9,00	9,00	9,33	9,00	9,33	8,00	8,94	Muy alto
	8. Taza Limpia	9,00	9,33	9,00	9,33	9,00	9,00	9,11	Muy alto
	9. Dulzura	9,00	9,33	9,00	9,33	9,00	9,00	9,11	Muy alto
	10. Preferencia	9,00	9,33	8,00	9,00	9,33	9,00	8,94	Muy alto
	Total							**90,32**	
Typica	**1. Fragancia/Aroma**	9,33	9,67	10,00	9,67	9,00	9,67	9,56	Muy alto
	2. Sabor	9,67	10,00	9,67	9,67	9,67	9,00	9,61	Muy alto
	3. Retrogusto	8,00	9,00	10,00	9,67	10,00	9,67	9,39	Muy alto
	4. Acidez	9,00	8,00	10,00	9,00	10,00	10,00	9,33	Muy alto
	5. Cuerpo	8,00	9,67	10,00	9,00	10,00	9,67	9,39	Muy alto
	6. Uniformidad	10,00	9,67	9,67	9,67	10,00	9,00	9,67	Muy alto
	7. Balance	9,67	9,00	9,67	10,00	9,00	9,67	9,50	Muy alto
	8. Taza Limpia	9,00	9,67	9,67	10,00	9,67	10,00	9,67	Muy alto
	9. Dulzura	9,67	9,00	10,00	10,00	9,67	9,00	9,56	Muy alto
	10. Preferencia	10,00	9,00	9,67	10,00	9,67	9,00	9,56	Muy alto
	Total							**95,24**	

En la *figura 1*, Se puede observar que los resultados del café Caturra y Typica son similares entre sí, presentando solo diferencias notorias en balance (Typica superior a Caturra) y acidez (Caturra superior a Typica). Para la variedad de Costa Rica se puede ver que sus atributos tienen puntajes menores a las dos variedades anteriores, acercándose a la variedad Caturra solo por el atributo correspondiente a balance. Finalmente todos los atributos de Catimor son menores a las anteriores variedades.

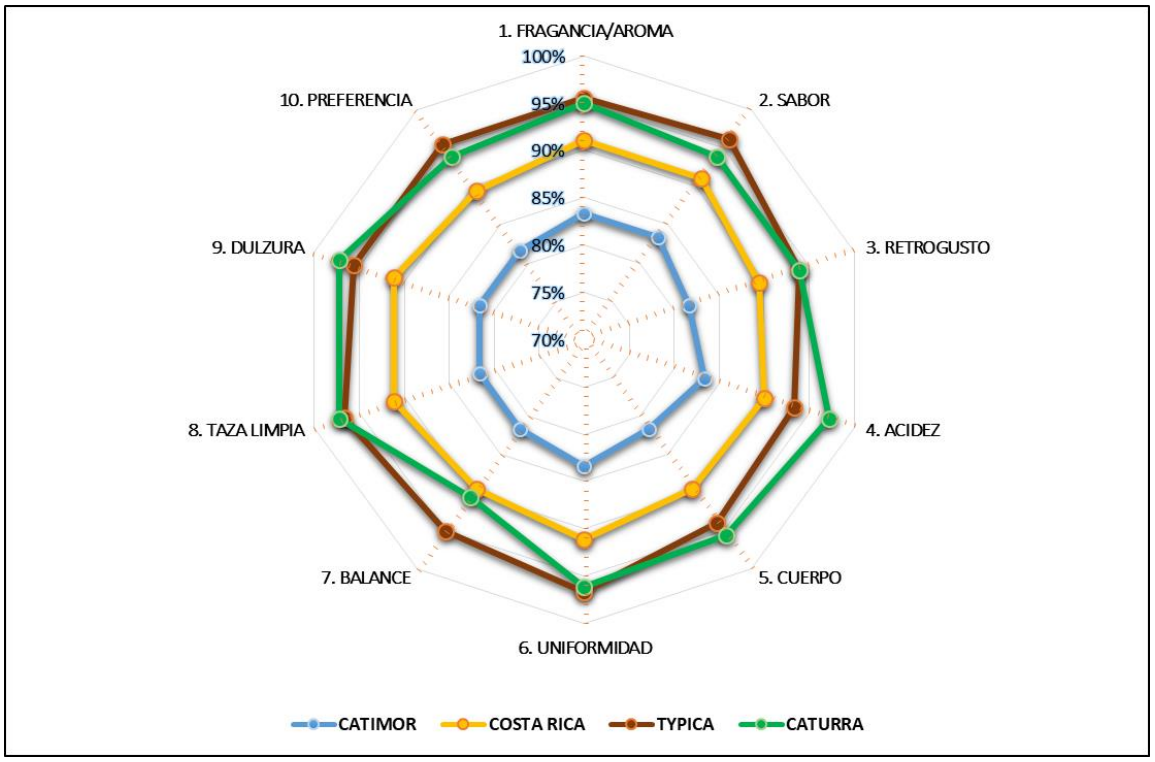

Figura 1. *Perfil sensorial de las cuatro variedades de café en la zona alta (Gráfico radial).*

El mismo análisis realizado a las variedades cultivadas en zona alta, se realiza para la zona media, cuyos perfiles sensoriales se muestran en la *tabla 2.*

Tabla 2. Perfil sensorial de las cuatro variedades de café de la zona media (La Unión 1250 msnm).

Variedad	Atributo	Catador						Promedio	Calificativo
		1	2	3	4	5	6		
Catimor	**1. Fragancia/Aroma**	8,00	9,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,28	Alto
	2. Sabor	9,00	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,28	Alto
	3. Retrogusto	8,33	9,00	8,00	8,33	8,00	8,00	8,28	Alto
	4. Acidez	8,00	8,33	8,00	9,00	8,33	8,00	8,28	Alto
	5. Cuerpo	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,00	8,11	Alto
	6. Uniformidad	9,00	8,00	8,00	8,33	8,00	8,33	8,28	Alto
	7. Balance	9,00	8,00	8,33	8,00	8,33	8,00	8,28	Alto
	8. Taza Limpia	9,00	8,00	8,33	8,00	8,33	8,00	8,28	Alto
	9. Dulzura	8,00	8,33	9,00	8,00	8,33	8,00	8,28	Alto
	10. Preferencia	8,00	8,33	8,00	9,00	8,33	8,00	8,28	Alto
	Total							**82,60**	
Caturra	**1. Fragancia/Aroma**	9,33	9,00	10,00	9,33	9,00	9,00	9,28	Muy alto
	2. Sabor	9,00	10,00	9,33	9,00	9,00	9,33	9,28	Muy alto
	3. Retrogusto	8,00	9,33	10,00	9,00	9,33	9,00	9,11	Muy alto
	4. Acidez	9,00	9,33	10,00	9,00	9,00	9,33	9,28	Muy alto
	5. Cuerpo	8,00	9,33	10,00	9,00	9,33	9,00	9,11	Muy alto
	6. Uniformidad	10,00	9,33	8,00	9,00	9,33	9,00	9,11	Muy alto
	7. Balance	9,00	9,33	9,00	9,00	9,33	8,00	8,94	Muy alto
	8. Taza Limpia	9,00	9,33	10,00	9,00	9,00	9,33	9,28	Muy alto
	9. Dulzura	10,00	9,33	9,00	10,00	9,33	9,00	9,44	Muy alto
	10. Preferencia	10,00	9,00	9,33	9,00	9,33	9,00	9,28	Muy alto
	Total							**92,10**	
Costa Rica	**1. Fragancia/Aroma**	9,00	8,66	9,00	8,66	8,66	9,00	8,83	Alto
	2. Sabor	9,00	8,66	9,00	9,00	8,00	8,66	8,72	Alto
	3. Retrogusto	8,00	9,00	8,66	9,00	9,00	8,66	8,72	Alto
	4. Acidez	9,00	8,66	9,00	9,00	8,00	9,00	8,78	Alto
	5. Cuerpo	8,00	8,66	8,00	9,00	8,66	9,00	8,55	Alto
	6. Uniformidad	9,00	8,66	8,00	9,00	8,66	9,00	8,72	Alto
	7. Balance	9,00	9,00	8,66	9,00	8,66	8,00	8,72	Alto
	8. Taza Limpia	8,66	9,00	8,00	8,66	9,00	9,00	8,72	Alto
	9. Dulzura	9,00	9,00	9,00	8,66	9,00	8,66	8,89	Alto
	10. Preferencia	8,66	9,00	8,00	9,00	8,66	9,00	8,72	Alto
	Total							**87,37**	
Typica	**1. Fragancia/Aroma**	9,00	8,67	9,00	9,00	8,67	8,67	8,84	Muy alto
	2. Sabor	9,00	10,00	8,67	9,00	9,00	9,00	9,11	Muy alto
	3. Retrogusto	8,67	9,00	9,00	9,00	10,00	9,00	9,11	Muy alto
	4. Acidez	9,00	8,67	10,00	9,00	10,00	8,67	9,22	Muy alto
	5. Cuerpo	8,67	9,00	10,00	9,00	8,67	9,00	9,06	Muy alto
	6. Uniformidad	10,00	9,00	8,67	9,00	8,67	9,00	9,06	Muy alto
	7. Balance	9,00	9,00	8,67	9,00	9,00	8,67	8,89	Muy alto
	8. Taza Limpia	9,00	8,67	9,00	10,00	8,67	10,00	9,22	Muy alto
	9. Dulzura	10,00	8,67	10,00	9,00	8,67	9,00	9,22	Muy alto
	10. Preferencia	10,00	9,00	8,67	9,00	8,67	9,00	9,06	Muy alto
	Total							**90,79**	

Observando los perfiles de la *tabla 2* se tiene, a diferencia de la zona alta, que la variedad con mejor puntaje es Caturra con 92.10 puntos y ya no se aprecia una paridad en los primeros lugares, pues Typica le sigue con 90.79 puntos, luego se tiene a la

variedad Costa Rica con 87.37 puntos y finalmente, al igual que en la zona alta, con menor puntaje se tiene a Catimor con 82.60 puntos.

La *figura 2*, muestra los atributos corrrespondientes a las variedades cultivadas en zona media, obtenidos promediando los puntajes de los catadores. Se puede ver que el atributo que marca la diferencia entre la variedad Caturra y Typica es fragancia/aroma; además se tiene que la variedad Costa Rica se diferencia de las dos primeras, salvo en el atributo fragancia/aroma que se aproxima a Typica. Finalmente se puede ver que todos los atributos de Catimor son menores a los de las anteriores variedades.

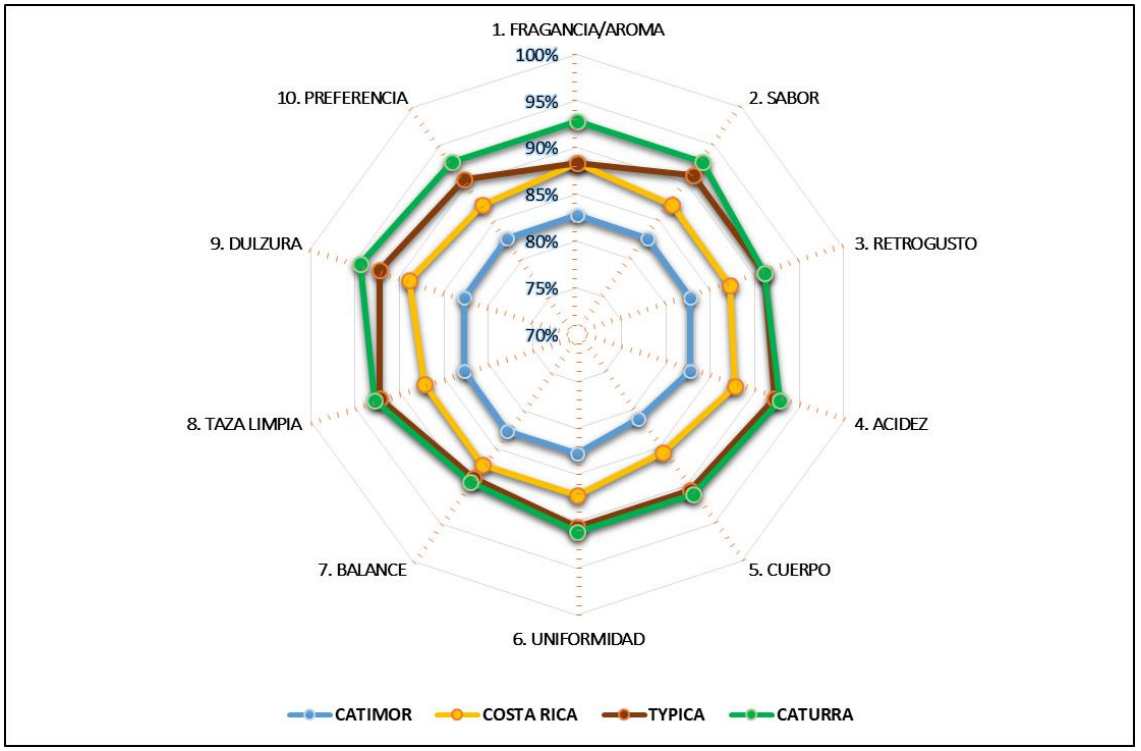

Figura 2. *Perfil sensorial de las cuatro variedades de café en la zona media (Gráfico radial).*

Tabla 3. Perfil sensorial de las cuatro variedades de café de la zona baja (Huahuaya Grande 900 msnm).

Variedad	Atributo	Catador						Promedio	Calificativo
		1	2	3	4	5	6		
Catimor	**1. Fragancia/Aroma**	8,00	8,33	8,00	8,33	8,00	8,00	8,11	Alto
	2. Sabor	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,00	8,11	Alto
	3. Retrogusto	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,00	8,11	Alto
	4. Acidez	9,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,00	8,28	Alto
	5. Cuerpo	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,00	8,11	Alto
	6. Uniformidad	9,00	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,28	Alto
	7. Balance	8,00	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,11	Alto
	8. Taza Limpia	8,00	8,33	8,00	8,33	8,00	8,00	8,11	Alto
	9. Dulzura	8,00	8,00	9,00	8,00	8,00	8,00	8,17	Alto
	10. Preferencia	8,00	8,33	8,00	8,00	8,33	8,00	8,11	Alto
	Total							**81,49**	
Caturra	**1. Fragancia/Aroma**	9,00	9,00	8,33	9,00	8,33	9,00	8,78	Muy alto
	2. Sabor	8,33	10,00	9,00	8,33	9,00	9,00	8,94	Muy alto
	3. Retrogusto	8,00	8,33	8,33	9,00	10,00	9,00	8,78	Muy alto
	4. Acidez	8,33	8,00	8,00	9,00	8,33	10,00	8,61	Muy alto
	5. Cuerpo	8,33	9,00	8,00	9,00	10,00	8,33	8,78	Muy alto
	6. Uniformidad	8,00	8,33	8,00	8,33	10,00	9,00	8,61	Muy alto
	7. Balance	9,00	8,33	9,00	9,00	9,00	8,33	8,78	Muy alto
	8. Taza Limpia	9,00	8,33	10,00	8,00	9,00	8,33	8,78	Muy alto
	9. Dulzura	8,00	9,00	8,00	10,00	8,00	9,00	8,67	Muy alto
	10. Preferencia	8,33	9,00	8,00	8,00	10,00	8,33	8,61	Muy alto
	Total							**87,32**	
Costa Rica	**1. Fragancia/Aroma**	8,00	8,33	8,00	8,33	9,00	8,00	8,28	Alto
	2. Sabor	8,00	9,00	8,33	9,00	9,00	8,33	8,61	Alto
	3. Retrogusto	8,00	8,33	9,00	8,00	8,33	9,00	8,44	Alto
	4. Acidez	9,00	8,00	8,33	8,00	9,00	8,33	8,44	Alto
	5. Cuerpo	8,00	8,33	8,00	9,00	8,33	9,00	8,44	Alto
	6. Uniformidad	9,00	8,33	8,00	9,00	8,33	9,00	8,61	Alto
	7. Balance	9,00	8,33	9,00	9,00	9,00	8,33	8,78	Alto
	8. Taza Limpia	9,00	9,00	8,33	9,00	8,00	8,33	8,61	Alto
	9. Dulzura	9,00	8,33	9,00	8,00	8,33	9,00	8,61	Alto
	10. Preferencia	8,00	8,33	8,00	9,00	8,33	9,00	8,44	Alto
	Total							**85,27**	
Typica	**1. Fragancia/Aroma**	9,00	9,00	8,33	9,00	8,33	9,00	8,78	Muy alto
	2. Sabor	9,00	8,33	9,00	8,00	8,33	9,00	8,61	Muy alto
	3. Retrogusto	8,00	9,00	8,33	8,00	10,00	9,00	8,72	Muy alto
	4. Acidez	8,00	8,33	8,00	9,00	8,33	8,33	8,33	Muy alto
	5. Cuerpo	8,00	8,00	8,33	9,00	8,00	8,33	8,28	Muy alto
	6. Uniformidad	8,00	8,33	8,00	10,00	8,33	9,00	8,61	Muy alto
	7. Balance	9,00	8,00	8,33	9,00	8,00	8,33	8,44	Muy alto
	8. Taza Limpia	8,33	8,00	10,00	8,33	9,00	8,00	8,61	Muy alto
	9. Dulzura	10,00	9,00	8,33	10,00	8,00	8,33	8,94	Muy alto
	10. Preferencia	8,00	9,00	8,33	10,00	8,00	8,33	8,61	Muy alto
	Total							**85,93**	

En la *tabla 3* se tienen los perfiles sensoriales de las variedades de café cultivadas en zona baja. Se observa que en esta zona los puntajes obtenidos por las variedades son

menores a los obtenidos en las dos zonas anteriores. De las cuatro variedades la que obtuvo mayor puntaje fue Caturra, con 87.32 puntos y el puntaje más bajo, al igual que en las anteriores zonas de cultivo, fue de Catimor con 81.49 puntos.

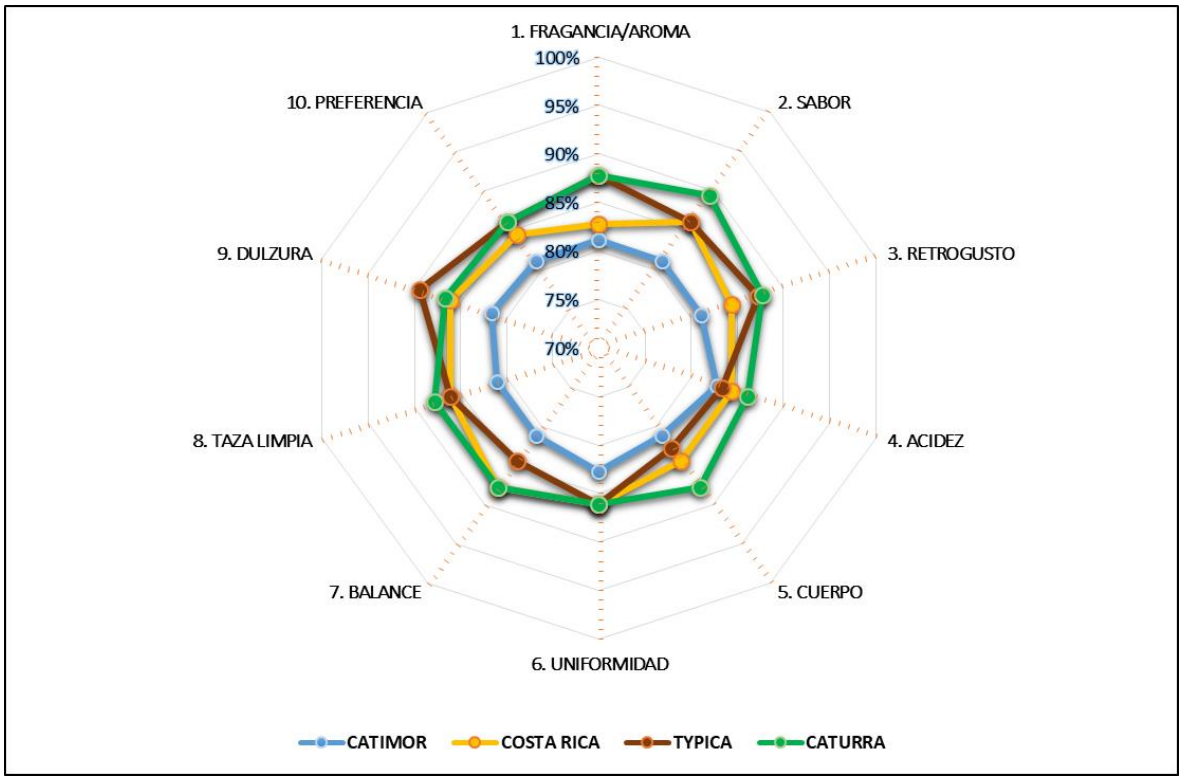

Figura 3. *Perfil sensorial de las cuatro variedades de café en la zona baja (Gráfico radial).*

En la *figura 3* se tienen representados los atributos de las cuatro variedades de café de la zona baja. Podemos ver que no existen diferencias marcadas entre las tres primeras variedades, se puede observar que el atributo más resaltante para la variedad de Caturra, es sabor; mientras que para Typica, lo es dulzura. Además lo que se puede rescatar es que nuevamente los atributos de la variedad Catimor son los que tienen valores más bajos.

En los resultados anteriores existen diferencias entre los perfiles sensoriales de las variedades de café, en cada piso ecológico que se hizo el análisis. Para poder confirmar estadísticamente esta diferencia observada, por ahora de manera exploratoria, se procedió con un análisis de varianza (ANVA) para determinar las diferencias entre los perfiles de las variedades de café.

En la *tabla 4* se resume el ANVA realizado en cada piso ecológico, lo que se espera con este análisis de varianza es que la influencia de los catadores sobre los resultados sea nula (para descartar algún sesgo en las respuestas) mientras que la influencia de las variedades sea significativa, para poder confirmar estadísticamente la diferencia entre perfiles sensoriales que se sospecha por lo observado gráficamente.

Tabla 4. Análisis de varianza para las cuatro variedades del café, por piso ecológico. Con un nivel de confianza del 5%.

ZONA	Fuente	GL	SC	MC	F	P	R2
ZONA ALTA	Variedad	3	658,633	219,544	73,79	0,000	93,92%
	Catador	5	30,259	6,052	2,03	0,132	
	Error	15	44,630	2,975			
	Total	23	733,522				
ZONA MEDIA	Variedad	3	323,779	107,926	60,53	0,000	92,55%
	Catador	5	8,347	1,669	0,94	0,485	
	Error	15	26,744	1,783			
	Total	23	358,870				
ZONA BAJA	Variedad	3	111,961	37,320	11,24	0,000	72,25%
	Catador	5	17,753	3,551	1,07	0,416	
	Error	15	49,818	3,321			
	Total	23	179,532				

Con los resultados de la *tabla 4* se puede afirmar que en los tres pisos ecológicos la diferencia, entre al menos dos de las variedades de café, es estadísticamente significativa (p-valor < 0.05), con un nivel de confianza del 5%. Mientras que se descarta la influencia de los catadores en los resultados de los tres pisos ecológicos pues el p-valor obtenido es mayor que el nivel de confianza propuesto (p valor > 0.05). Por otro lado se puede observar que el R^2 obtenido en el ANVA de la zona alta y media es muy bueno (superior a 90%), es decir, los factores incluidos en el análisis representan bien la variabilidad de los resultados obtenidos.

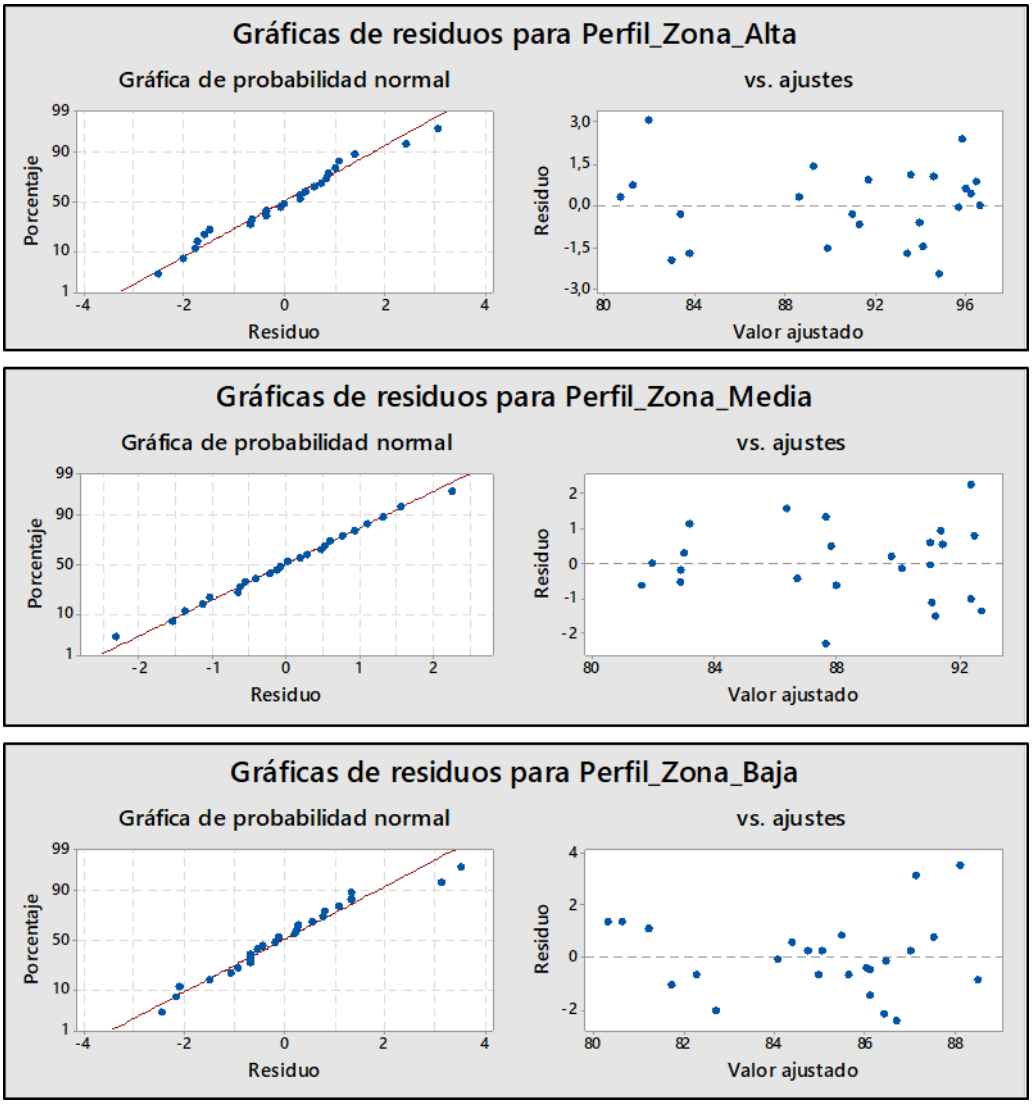

Figura 4. *Grafica de residuos del análisis de varianza para las cuatro variedades del café, por piso ecológico.*

Para confirmar la validez del ANVA realizado se analizan los residuos obtenidos. Lo que se espera es que los residuos sigan una distribución normal y estén distribuidos aleatoriamente alrededor del cero. Como se puede ver en la *figura 4* se tienen dos gráficos para cada ANVA (por piso ecológico). Para confirmar que los residuos siguen una distribución normal, los puntos del gráfico de la parte izquierda deben estar próximos a la línea oblicua. Por otro lado, el gráfico de parte derecha debe mostrar un comportamiento aleatorio alrededor del cero para corroborar la aleatoriedad de los residuos. Como se puede ver en todos los gráficos de la *figura 4* se cumple lo

mencionado anteriormente, por lo que se puede decir que el ANVA realizado es pertinente para los datos de perfiles sensoriales.

Confirmada la diferencia significativa entre las variedades de café, se procedió a detectar entre que variedades se da dicha diferencia; realizando un test de Tukey, con el cual se analiza por agrupaciones la significancia de las diferencias medias.

En la *tabla 5* se tienen los resultados del test de Tukey para las variedades cultivadas en zona alta, considerando un nivel de confianza del 5%. Se puede ver que entre las variedades Typica y Caturra no existe diferencia significativa (comparten la misma letra de agrupación), pero si se diferencian de Costa Rica y Catimor, además entre estas dos últimas variedades también existen diferencias estadísticamente significativas.

Tabla 5. Comparación en parejas de Tukey, para variedades de café de Zona Alta. Con un nivel de confianza del 5%.

Variedad	N	Media	Agrupación
Typica	6	95,235	A
Caturra	6	95,067	A
Costa Rica	6	90,322	B
Catimor	6	82,333	C

En la *tabla 6* se muestran los resultados del test de Tukey aplicado a las variedades cultivadas en zona media, considerando un nivel de confianza del 5%. Se observa, que al igual que en la zona alta, no existe diferencia significativa entre las variedades Typica y Caturra, mientras que Costa Rica y Catimor si son diferentes estadísticamente entre sí y con las anteriores.

Tabla 6. Comparación en parejas de Tukey, para variedades de café de Zona Media.

Variedad	N	Media	Agrupación
Caturra	6	92,100	A
Typica	6	90,788	A
Costa Rica	6	87,367	B
Catimor	6	82,600	C

Observando los resultados del test de Tukey aplicado a las variedades cultivadas en zona baja, que se muestran en la *tabla 7*, se puede ver que solo Catimor se diferencia significativamente de las demás variedades, es decir, con los resultados de los perfiles sensoriales obtenidos para esta zona se puede decir que no existe diferencia significativa entre las variedades Caturra, Typica y Costa Rica.

Tabla 7. Comparación en parejas de Tukey, para variedades de café de Zona Baja.

Variedad	N	Media	Agrupación
Caturra	6	87,320	A
Typica	6	85,933	A
Costa Rica	6	85,267	A
Catimor	6	81,490	B

4.2. Análisis de la varianza para los pisos ecológicos, por variedad de café.

En la presente sección el análisis obtuvo otra perspectiva, se determinó en qué piso ecológico los resultados de perfiles sensoriales son mejores para cada variedad de café. Para eso se realizó un ANVA, considerando a los catadores y a los pisos ecológicos como factores.

En la *tabla 8*, se tienen los resultados del ANVA aplicado a cada una de las cuatro variedades, considerando un nivel de confianza del 5%. Se puede observar que para la variedad Catimor no existe diferencia significativa entre las zonas de cultivo (p-valor > 0.05) y la influencia de los catadores si es significativa (p-valor < 0.05). Por otra

parte se tiene que en las demás variedades si existen diferencias significativas entre sus zonas de cultivo (p-valor < 0.05) y que la influencia de los catadores no es significativa (p-valor > 0.05).

Además el R^2 obtenido en cada análisis de varianza es bueno (entre 70% y 90%) es decir el modelo si está siendo bien representado por los factores incluidos.

Tabla 8. Análisis de varianza para los pisos ecológicos, por variedad de café.

Variedad	Fuente	GL	SC	MC	F	P	R2
Catimor	Zona	2	4,029	2,014	3,300	0,079	74,88%
	Catador	5	14,164	2,833	4,640	0,019	
	Error	10	6,104	0,610			
	Total	17	24,297				
Caturra	Zona	2	183,154	91,577	19,110	0,000	81,28%
	Catador	5	24,826	4,965	1,040	0,447	
	Error	10	47,912	4,791			
	Total	17	255,891				
Costa Rica	Zona	2	77,390	38,695	22,970	0,000	83,64%
	Catador	5	8,753	1,751	1,040	0,446	
	Error	10	16,848	1,685			
	Total	17	102,991				
Typica	Zona	2	259,730	129,865	38,060	0,000	89,29%
	Catador	5	24,823	4,965	1,450	0,287	
	Error	10	34,122	3,412			
	Total	17	318,675				

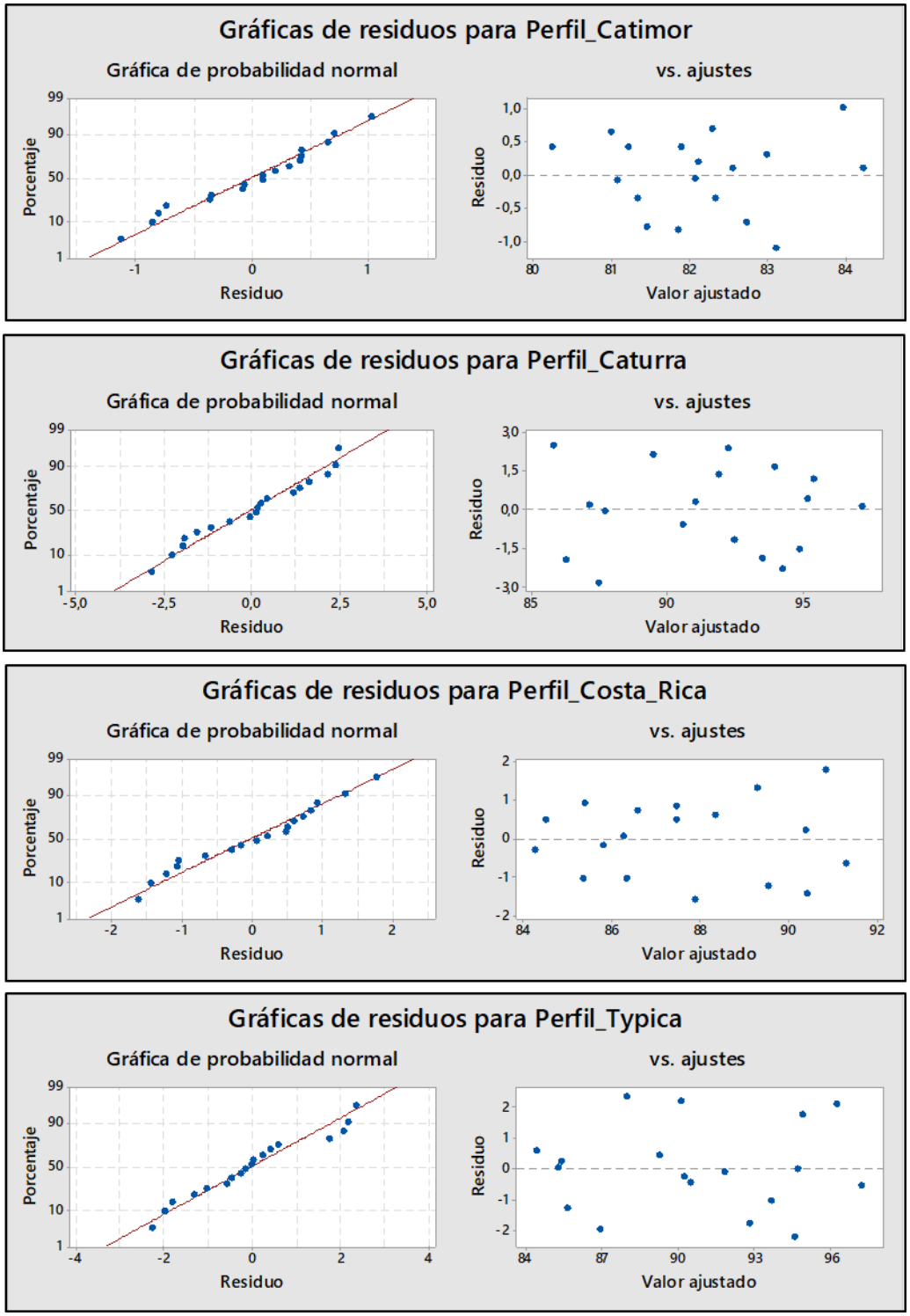

Figura 5. *Grafica de residuos del análisis de varianza para piso ecológico, por variedades de café.*

De la misma manera como se analizaron los resultados de los residuos en la sección anterior, para los cuatro ANVA realizados en esta sección se puede ver que los residuos si cumplen con las condiciones de normalidad y aleatoriedad alrededor del cero, como se puede observar en la *figura 8.*

Después de haber confirmado que existen diferencias significativas entre los perfiles obtenidos en los tres pisos ecológicos para cada una de las variedades de café, excepto en la variedad Catimor que se descartó la diferencia entre zonas de cultivo; se procede con el test de Tukey para detectar en que pisos ecológicos de presentan diferencias.

En la *tabla 9* se tienen los resultados del test de Tukey para los pisos ecológicos de la variedad Typica, se puede observar que para los tres pisos ecológico existen diferencias, siendo la zona alta la de resultados superiores a las demás zonas.

Tabla 9. Comparación en parejas de Tukey, para pisos ecológicos de la variedad Typica. Con un nivel de confianza del 5%.

Zona	N	Media	Agrupación
Zona Alta	6	95,235	A
Zona Media	6	90,788	B
Zona Baja	6	85,933	C

Del mismo modo, en la *tabla 10* se tienen los resultados del test de Tukey aplicado a la variedad Costa Rica respecto a sus pisos y se puede ver que también presentan diferencias significativas entre las zonas de cultivo siendo la zona alta en la que se presentan los mejores resultados sensoriales.

Tabla 10. Comparación en parejas de Tukey, para pisos ecológicos de la variedad Costa Rica. Con un nivel de confianza del 5%.

Zona	N	Media	Agrupación
Zona Alta	6	90,322	A
Zona Media	6	87,367	B
Zona Baja	6	85,267	C

A diferencia de las variedades de Typica y Costa Rica, en la variedad de Caturra, los resultados del test de Tukey, visto en la *tabla 11*, muestran que la zona alta y media tienen similar resultado sensorial mientras que respecto a la zona baja si tienen resultados estadísticamente diferentes.

Tabla 11. Comparación en parejas de Tukey, para pisos ecológicos de la variedad Caturra. Con un nivel de confianza del 5%.

Zona	N	Media	Agrupación
Zona Alta	6	95,067	A
Zona Media	6	92,100	A
Zona Baja	6	87,320	B

V. DISCUSIÓN

De acuerdo a los resultados se puede afirmar que, en la zona de producción alta (El Porvenir, 1820 msnm) se obtuvieron mejores resultados sensoriales para las variedades de Tyipica (95.24 puntos) y Caturra (95.07 puntos), no pudiendo detectar diferencias significativas entre ambas. Según MINAGRI (2015), las variedades de café: typica, caturra, borbón y pache, son cafés especiales por encima de 1000 msnm, concuerda con los resultados obtenidos para las variedades typica y caturra para la zona alta y zona media.

Las variedades Typica y caturra obtuvieron los mejores resultados en la zona media y zona alta; para costa rica, de acuerdo a los resultados obtenidos entra al grupo de mejor café en la zona baja, la variedad catimor no se pudo detectar una zona que resalte de las demás según los resultados del perfil sensorial. No se pudo diferenciar una zona por excelencia, se consideran tanto la zona alta como la zona media las mejores en términos sensoriales. Según Vásquez (2018) y SCA (2017), el perfil sensorial de las variedades de café typica, caturra y costa rica son altos, por la variedad y la altura de producción y la variedad catimor tiene excelente perfil en taza principalmente en la zona media y zona baja.

- Las variedades typica, caturra y costa rica, tienen buen perfil sensorial, por lo tanto, son excelentes para mercados especiales y la variedad catimor con buen perfil en taza es un café de alta calidad para mercados convencionales.

Maldonado (2011), en su investigación realizada indicó que a una altura de 1718 msnm la variedad del café (catimor), alcanzó un puntaje de 83,25. Por tanto, los puntajes de catación en la variedad catimor obtenido en la presente investigación fue 82.33 en zona alta, difiere en porcentaje mínimo, afirma que es posible hallar mejor rendimiento en taza en un rango de 1500 a 1900 msnm, enfatizando que la investigación se desarrolló en otro ecosistema y/o clima.

Ávila (2016), concluyó que el mayor rendimiento sensorial de café por pisos altitudinales corresponde a la altitud comprendida entre los 1801-1900 msnm, coincide con esta investigación, se obtuvo mayores puntajes para la zona alta 1860 msnm.

Estrella (2017), manifiesta en su investigación que la variedad caturra en la provincia de Lamas obtuvo mejor calidad en fragancia/aroma y sabor a un nivel de altitud entre 1000-1200 msnm, calificándola como café muy bueno según la escala SCAA. Coincide en los resultados obtenidos en esta investigación para el atributo fragancia aroma, sabor, resaltando además los atributos de dulzura, y acidez en la variedad caturra de zona media.

Guerrero (2019), en su investigación realizó catación en muestras de café de tres pisos altitudinales fenológicos del distrito de Tabaconas para la variedad caturra, logrando en el piso altitudinal más alto de 1507 msnm. (Piso 3); un puntaje en catación de 89.51; mientras que el puntaje de catación en el piso altitudinal bajo 892 msnm, fue de 85.066. Existe una discrepancia en los resultados obtenidos en esta investigación para caturra, en lo que respecta a la altitud de 1860 msnm se obtuvo un puntaje en tasa de 95.07 y en la zona baja un puntaje de 87.32. enfatizando que la investigación se desarrolló en otro ecosistema y/o clima, además que su muestreo fue realizado en el lote de café pergamino seco, y en la presente investigación el muestreo se realizó en la finca de café lo que facilitó un buen manejo en los puntos críticos de fermentación y secado.

VI. CONCLUSIONES

- En la zona de producción alta (El Porvenir, 1860 msnm) se obtuvieron mejores resultados sensoriales para las variedades de Typica (95.24 puntos) y Caturra (95.07 puntos), no pudiendo detectar diferencias significativas entre ambas.

- Para la zona de producción media (La Unión, 1250 msnm) también se concluye que tanto Typica (90.79) como Caturra (92.10) presentaron los mejores resultados en términos sensoriales, no habiendo evidencia en los datos para determinar si hay diferencias entre ambas variedades.

- Para la zona baja (Huahuaya Grande 900 msnm) se obtuvo un resultado diferente al de las dos zonas anteriores, pues entra al grupo de las mejores la variedad Costa Rica.

- Con el análisis sensorial realizado en las tres zonas de cultivo se determinó que la variedad Catimor presentó los resultados sensoriales más bajos en todas las zonas.

- La zona de cultivo que presentó los resultados más bajos para todas las variedades corresponde a la zona baja.

- Por otro lado, para Typica y Costa Rica la zona en la que se obtuvieron los mejores resultados fue en la zona alta; para Caturra, de acuerdo a los resultados obtenidos, no se pudo diferenciar una zona por excelencia, si no que se consideran tanto la zona alta como la zona media las mejores en términos sensoriales.

- Para la variedad de Catimor no se pudo detectar una zona que resalte de las demás según los resultados del perfil sensorial.

VII. RECOMENDACIONES

- Es importante investigar las nuevas variedades que se están introduciendo en el distrito y provincia, para conocer el perfil sensorial de estas variedades y poder recomendar su propagación a los agricultores.

- Se recomienda realizar estudios comparativos en tiempos de fermentación y secado con café de diferentes variedades y determinar su rendimiento sensorial.

- Se recomienda mantener el control de calidad en todo el proceso, para obtener calificaciones en catacion por cada atributo como muy bueno hasta extraordinario, que se encuentran dentro del rango establecido por la SCAA, es por ello que se obtiene calidad en taza como especial.

- A los agricultores de San José del Alto recomendarles que cultiven café typica y caturra en pisos ecológico altos (1250-1850 msnm), la calidad en taza en este rango es elevado, y para la zona baja sembrar costa rica y catimor por las condiciones genéticas que estas tienen.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Alvarado, M. (2007). *El Cultivo y el beneficiado de Café.* Costa Rica: Universidad estatal a Distancia San José.

AVILA, J. (03 de AGOSTO de 2016). *Análisis de calidad del café pergamino seco (coffea arábica) en el cantón Espíndola provincia de Loja-Ecuador.* Obtenido de Tesis (Ingeniero en Administración y Producción Agropecuaria).

Cobián, S. A. (2017). *Café peruano: Aroma y Sabor para el mundo.* La Libertad.

CORNEJO, A. (2012). *Alternativas Agroecológicas para el manejo del café (coffea arabica) (tesis de pregrado).* Ecuador: Universidad de Cuenca.

Estrella, L. (20 de marzo de 2016). *Evaluación física y sensorial de cuatro variedades de cafe (Coffea arabica L.) tolerantes a Roya (Hemileia vastatrix), en relación a dos pisos ecológicos de las provincias de Lamas y Rioja*. Obtenido de Tesis para optar el titulo de ingeniero agroindustrial.

Guerrero, J. (01 de marzo de 2019). *"calidad de taza del café según pisos altitudinales en la Cuenca Urumba, Tabaconas – San Ignacio*.

INIA - SENASA. (2013). COMISIÓN TÉCNICA PARA EL CONTROL DE LA ROYA . *Guía técnica de manejo integrado de la roya amarilla del café*, 22.

JUNTA NACIONAL DEL CAFÉ. (2016). *Estandarización de la calidad del café peruano y su competitividad en el mercado internacional.* Lima: II Foro Nacional Cafetalero.

Maldonado, L. (11 de MAYO de 2011). *Determinación del tiempo de fermentación del café pergamino, en tres diferentes pisos altitudinales y su influencia en la calidad de la taza, en el cantón olmedo- Ecuador.* Obtenido de Tesis (Ingeniero en Administración y Producción Agropecuaria).Universidad Nacional de Loja. Ecuador: www.catie.ac.cr/BancoMedios/Documentos%20PDF/cafe_calidad.pdf. Pág. 62

MINAGRI. (11 de 03 de 2016). *Direccion General de Competitividad Agraria*. Obtenido de Direccion General de Competitividad Agraria: http://agroaldia.minag.gob.pe/biblioteca/download/pdf/manuales-boletines/cafe/cafe10.pdf

Ministerio de Agricultura MINAG. (04 de 04 de 2014). *Variedades de Café*. Obtenido de Variedades de Café: http://www.minag.gob.pe/portal/sector-agrario/agricola/cultivos-de-importancianacional/caf%C3%A9/caf%C3%A9s-especiales-en-el-per%C3%BA.

Montgomery, D. (2004). *Diseño y analisis de experimentos.* Mexico: Limusa S.A.

Montgomery, D. (2004). Experimentos con un solo factor: El analisis de varianza. En D. Montgomery, *Diseño y analisis de experimentos* (págs. 60-65). Mexico: Limusa S.A.

Proyecto Café y Clima. (2017). *Estudio de Mercado del Café Peruano.* Lima: Aleph Soluciones Graficas.

Rimache, M. (2017). Cultivo del Café. En *Cultivo del Café* (pág. 122). Lima: Macro EIRL.

Soto, A. (2014). *El cultivo y beneficiado del café.* Costa Rica: Universidad Estatal a.

Specialty Coffee Association of America SCAA. (2019). ¿QUE ES UN CAFÉ ESPECIAL? *Cafés Especiales de la SCAA,*, Junio.

ANEXOS

ANEXO 1. UBICACIÓN DE LAS ZONAS PRODUCTORAS DE CAFÉ

Ubicación de la provincia de Jaén



Ubicación del distrito de San José del Alto



FUENTE: Gobierno Regional de Cajamarca. 2018.

Ubicación de las zonas productoras de café del distrito de San José del Alto.



ANEXO 2. PANEL FOTOGRAFICO DEL PROCESO DE POSTCOSECHA Y CATACION DE CAFE



FOTO 1. Identificación de las muestras



FOTO 2. Cosecha de café (granos maduros)



FOTO3. Trillado de muestras



FOTO 4. Tostado de las muestras



FOTO 5. Pesado de las muestras para (8.25 gr.)



FOTO 6. Preparación de las muestras (analizar análisis sensorial (catacion).



FOTO 7. Catacion de las diferentes muestras de café con panelistas entrenados.



FOTO 8.Catacion de las diferentes muestras de café con panelistas entrenados.

ANEXO 3. Resultados de ANOVA en MINITAB para Variedades de Café y Catadores; por piso ecológico.

ANOVA: Perfil_Zona_Alta vs. Variedad; Catador

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Variedad	fijo	4	CATIMOR; CATURRO; COSTA RICA; TYPICA
Catador	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Zona_Alta

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Variedad	3	658,633	219,544	73,79	0,000
Catador	5	30,259	6,052	2,03	0,132
Error	15	44,630	2,975		
Total	23	733,522			

S = 1,72492 R-cuad. = 93,92% R-cuad.(ajustado) = 90,67%

ANOVA: Perfil_Zona_Media vs. Variedad; Catador

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Variedad	fijo	4	CATIMOR; CATURRO; COSTA RICA; TYPICA
Catador	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Zona_Media

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Variedad	3	323,779	107,926	60,53	0,000
Catador	5	8,347	1,669	0,94	0,485
Error	15	26,744	1,783		
Total	23	358,870			

S = 1,33525 R-cuad. = 92,55% R-cuad.(ajustado) = 88,57%

ANOVA: Perfil_Zona_Baja vs. Variedad; Catador

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Variedad	fijo	4	CATIMOR; CATURRO; COSTA RICA; TYPICA
Catador	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Zona_Baja

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Variedad	3	111,961	37,320	11,24	0,000
Catador	5	17,753	3,551	1,07	0,416
Error	15	49,818	3,321		
Total	23	179,532			

S = 1,82242 R-cuad. = 72,25% R-cuad.(ajustado) = 57,45%

ANEXO 5. Resultados de Tukey en MINITAB, para variedades de café, por piso ecológico.

Zona Alta

Comparaciones en parejas de Tukey

Agrupar información utilizando el método de Tukey y una confianza de 95%

Variedad	N	Media	Agrupación
TYPICA	6	95,235	A
CATURRO	6	95,067	A
COSTA RICA	6	90,322	B
CATIMOR	6	82,333	C

Las medias que no comparten una letra son significativamente diferentes.

Zona Media

Comparaciones en parejas de Tukey

Agrupar información utilizando el método de Tukey y una confianza de 95%

Variedad	N	Media	Agrupación
CATURRO	6	92,100	A
TYPICA	6	90,788	A
COSTA RICA	6	87,367	B
CATIMOR	6	82,600	C

Las medias que no comparten una letra son significativamente diferentes.

Zona Baja

Comparaciones en parejas de Tukey

Agrupar información utilizando el método de Tukey y una confianza de 95%

Variedad	N	Media	Agrupación
CATURRO	6	87,32	A
TYPICA	6	85,933	A
COSTA RICA	6	85,267	A
CATIMOR	6	81,490	B

Las medias que no comparten una letra son significativamente diferentes.

ANEXO 6. Resultados de ANOVA en MINITAB para Pisos Ecológicos y Catadores; por variedad de café.

ANOVA: Perfil_Catimor vs. Zona; Catador_

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Zona	fijo	3	ZONA ALTA; ZONA BAJA; ZONA MEDIA
Catador_	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Catimor

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Zona	2	4,0288	2,0144	3,30	0,079
Catador_	5	14,1642	2,8328	4,64	0,019
Error	10	6,1037	0,6104		
Total	17	24,2968			

S = 0,781261 R-cuad. = 74,88% R-cuad.(ajustado) = 57,29%

ANOVA: Perfil_Caturro vs. Zona; Catador_

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Zona	fijo	3	ZONA ALTA; ZONA BAJA; ZONA MEDIA
Catador_	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Caturro

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Zona	2	183,154	91,577	19,11	0,000
Catador_	5	24,826	4,965	1,04	0,447
Error	10	47,912	4,791		
Total	17	255,891			

S = 2,18887 R-cuad. = 81,28% R-cuad.(ajustado) = 68,17%

ANOVA: Perfil_Costa_Rica vs. Zona; Catador_

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Zona	fijo	3	ZONA ALTA; ZONA BAJA; ZONA MEDIA
Catador_	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Costa_Rica

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Zona	2	77,390	38,695	22,97	0,000
Catador_	5	8,753	1,751	1,04	0,446
Error	10	16,848	1,685		
Total	17	102,991			

S = 1,29799 R-cuad. = 83,64% R-cuad.(ajustado) = 72,19%

ANOVA: Perfil_Typica vs. Zona; Catador_

Factor	Tipo	Niveles	Valores
Zona	fijo	3	ZONA ALTA; ZONA BAJA; ZONA MEDIA
Catador_	fijo	6	1; 2; 3; 4; 5; 6

Análisis de varianza de Perfil_Typica

Fuente	GL	SC	MC	F	P
Zona	2	259,730	129,865	38,06	0,000
Catador_	5	24,823	4,965	1,45	0,287
Error	10	34,122	3,412		
Total	17	318,675			

S = 1,84723 R-cuad. = 89,29% R-cuad.(ajustado) = 81,80%

ANEXO 7. Resultados de Tukey en MINITAB, para Pisos Ecológicos y Catadores; por variedad de café.

Caturra

Comparaciones en parejas de Tukey

Agrupar información utilizando el método de Tukey y una confianza de 95%

Zona	N	Media	Agrupación
ZONA ALTA	6	95,067	A
ZONA MEDIA	6	92,100	A
ZONA BAJA	6	87,32	B

Las medias que no comparten una letra son significativamente diferentes.

Costa Rica

Comparaciones en parejas de Tukey

Agrupar información utilizando el método de Tukey y una confianza de 95%

Zona	N	Media	Agrupación
ZONA ALTA	6	90,322	A
ZONA MEDIA	6	87,367	B
ZONA BAJA	6	85,267	C

Las medias que no comparten una letra son significativamente diferentes.

Typica

Comparaciones en parejas de Tukey

Agrupar información utilizando el método de Tukey y una confianza de 95%

Zona	N	Media	Agrupación
ZONA ALTA	6	95,235	A
ZONA MEDIA	6	90,788	B
ZONA BAJA	6	85,933	C

Las medias que no comparten una letra son significativamente diferentes.

ANEXO 4. FORMATO DEL PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DEL CAFÉ.

Los panelistas que realizaron la catacion fueron seis, (son doce páginas por cada panelista en total setenta y dos).

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Coricochea

Fecha: 06 - 10 - 2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A.B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Puntaje Fin

Notas: Chocolate, frutos secos / Naranja mandarina dulce / Medio / Uniforme / limpio.

Muestra # A.B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Puntaje Fin

Notas: Chocolate / Duraznos / panela / medio / Uniforme / Limpio

Muestra # A.B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Puntaje Fin

Notas: Chocolate Panela / herbal / Toronja Verde / jugoso / Uniforme / Limpio

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Goicochea

Fecha: 06 - 10 - 2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1 B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 10	Total: 10	Total: 10	Total: 9.5	Total: 10	Total: 10	Total: 10 Su
Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.2	Dulzor Total: 9.2	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Floral - frutos cítricos / Manzana Verde / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1 B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.5	Total: 10	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 10	Total: 10	Total: 10 Su
Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.8	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Floral - Durazno / Lima / Cremoso / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1 B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.5	Total: 10	Total: 9.5	Total: 10	Total: 10	Total: 10	Total: 10 Su
Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate - frutos rojos / Maracuya / cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Goicochea

Fecha: _____

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1B3		Total: 9	Total: 9.4	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9.5	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.4	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9.4	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Mieles – floral / Durazno / Mandarina / Cremoso / Uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1B3		Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9.5	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	floral / frutos cítricos / Manzana / Cremoso / uniforme / medio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1B3		Total: 9	Total: 8.	Total: 8.6	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.6	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.6	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate / Cereales / Lima / cremoso / uniforme / medio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Carcochea

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
AB4		Total: 8	Total: 8	Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 9
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / Naranja delicada / Manzana dulce / Manzana Verde / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
AB4		Total: 8	Total: 8	Total: 9	Total: 7.5	Total: 9	Total: 8	Total: 9
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	frutos Maduros / Pan tostado / limonada / uniforme / Moka ligero						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
AB4		Total: 8	Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 7.5	Total: 9
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 7	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	frutos rojos / Naranja Verde / limonada / jugoso / Moka						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Coicochea

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2 B1		Total: 9.5	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9.5	Total: 10	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 9.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Frutos Citricos / Manzana Verde delicado / [illegible] / Uniforme ligero / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2 B1		Total: 9	Total: 9.5	Total: 9	Total: 9	Total: 8.5	Total: 10	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / cerca retrogeta / limon verde / jugoso / Muy ligero / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2 B1		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 10	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate / herbal / Toronja Verde / jugoso / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Coloctico

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A2 B2

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / frutos cítricos / Naranja / medio / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A2 B2

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: floral / frutos rojos / lima / cremoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # B2 B2

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 9

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / frutos cítricos / Naranja / cremoso / uniforme / limpio

Verde

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Coicochea

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # 12B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 9.5	Alto / Bajo	Alto / Bajo	Total: 9	Total: 8.5	Ligero=2 # Tazas Intensid
					Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: floral / Naranja dulce/ manzana / cuerpo / uniforme/ limpio / dulce

Puntaje Fin

Muestra # 12B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9.5	Total: 8.5	Total: 9 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 8.5	Alto / Bajo	Alto / Bajo	Total: 9	Total: 8.5	Ligero=2 # Tazas Intensid
					Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: floral / frutos citricos / Mandarina / cuerpo / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # 12B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 9 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 9	Alto / Bajo	Alto / Bajo	Total: 9	Total: 9	Ligero=2 # Tazas Intensid
					Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: floral / frutos citricos / Mandarina / cuerpo / uniforme / limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Corcoleo.

Fecha: 06 - 10 - 2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A2B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8.5

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8.5

Balance — Total: 8.5

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 8

Puntaje Catador — Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Chocolate / frutos cítricos / manzana verde / Medio / Uniforme / Medio ligero

Puntaje Fin

Muestra # A2B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 7.5

Sabor Residual — Total: 8.5

Acidez — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8.5

Balance — Total: 7.5

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 8

Puntaje Catador — Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Chocolate / frutos rojos / manzana verde / Medio / Medio ligero

Puntaje Fin

Muestra # B2B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8.5

Acidez — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8

Balance — Total: 8

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 8

Puntaje Catador — Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Chocolate / Duello / herbal / yuguso / Medio ligero

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Corcochea.

Fecha: 06 - 10 - 2019.

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
D3B1		Total: 9	Total: 8	Total: 9.5	Total: 9	Total: 10	Total: 8.5	Total: 10 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate oscuro / Naranja / Manzana dulce / medio / uniforme / limpio ligero						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
D3B1		Total: 9	Total: 8	Total: 8.5	Total: 9	Total: 10	Total: 8.5	Total: 10 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Frutos Cítricos / Pan Tostado / Astringente / limón verde / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
D3B1		Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 9	Total: 10	Total: 8.	Total: 10 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / hebal / limón verde / jugoso / uniforme / Mucho ligero						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Corcochio

Fecha: _____

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9 — Seco / Cualidades / Espuma

Sabor — Total: 8.5

Sabor Residual — Total: 9

Acidez — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8.5

Balance — Total: 9

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 10

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Durazno / Manzanilla / cuerpo / uniforme / Poco ligero

Puntaje Fin

Muestra # A3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9 — Seco / Cualidades / Espuma

Sabor — Total: 8.5

Sabor Residual — Total: 9

Acidez — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8.5

Balance — Total: 9

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 10

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Naranja / manzana (verde) / cuerpo / Poco ligero

Puntaje Fin

Muestra # A3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9 — Seco / Cualidades / Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 9

Acidez — Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8

Balance — Total: 9

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 10

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate - panela / herbal / Toronja verde / grueso / Poco ligero

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Goicochea

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8.5	Total: 9.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9.5	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate / Durazno / Mandarina / cremoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8.5	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate / Durazno / Mandarina / cremoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8	Total: 8.5	Total: 7.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 7.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate / Mandarina / Durazno / cremoso / uniforme / Medio ligero						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Roger Mario Castillo Coicedico

Fecha: 06-10-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # MB4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8.5

Balance — Total: 8.5

Taza Limpia — Total: 8.5

Dulzor — Total: 8

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / frutos cítricos / Manzana verde / medio / Malta ligero

Puntaje Fin

Muestra # MB4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8

Balance — Total: 8

Taza Limpia — Total: 8.5

Dulzor — Total: 8

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Vainilla / Cereal / Naranja / Verde / cremoso Malta ligero

Puntaje Fin

Muestra # MB4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 7.5

Balance — Total: 7.5

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 8

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Naranja / manzana Verde / medio / Malta ligero

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Albato

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1 B1

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 9.4 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Canela / Pecanas / Chocolate / Nueces / Almendra / Limpio

Puntaje Fin

Muestra # A1 B1

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.2 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Vainilla / Canela / Chocolate / Canela / especies / Uniforme

Puntaje Fin

Muestra # A1 B1

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 7.5

Acidez Total: 8.6 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 7.8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Cerozas Secos / nueces / almendra / Uniforme / Limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A, B2

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9.2 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.2

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer)
Ligero=2 # Tazas Intensid
Rechazo=4 X

Notas: Vocanos / Chocolate / Nueces / Vainilla / uniforme / Limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A, B2

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 9.8

Acidez Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer)
Ligero=2 # Tazas Intensid
Rechazo=4 X

Notas: Vainilla / chocolate / panela / Uniforme / Limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A, B2

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9.8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.8

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer)
Ligero=2 # Tazas Intensid
Rechazo=4 X

Notas: Panela / cuerpo Seco / Nuez Almendra / Uniforme / Limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 24 - 09 - 2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A B 3

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.7 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9 — Sabor Residual Total: 8.7

Acidez Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 9 Su

Balance Total: 9

Dulzor Total: 9.5

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: Canela / Cuerpo Seco / Vainilla / Uniforme / Limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A B 3

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9 — Sabor Residual Total: 7.8

Acidez Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.4 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Taza Limpia Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 9 Su

Balance Total: 9

Dulzor Total: 8.5

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: Chocolate / Frutos rojos / Canela / almendra / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A B 3

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9 — Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 7.6 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Taza Limpia Total: 9

Puntaje Catador Total: 9 Su

Balance Total: 9

Dulzor Total: 9

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: Cerezos Secos / Canela / pecanos / Uniforme / Limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Su
A1 B4		Total: 8	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 8	
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / Pecanos / Chocolate / nueces / Uniforme / Limpio						Puntaje Fin	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Su
A1B4		Total: 8	Total: 9.5	Total: 9	Total: 7.5	Total: 9	Total: 9.5	Total: 8	
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensid X
	Notas:	Almendra / Durazno / Vainilla / Cantar / Uniforme / Limpio						Puntaje Fin	

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Su
A1B4		Total: 8	Total: 9	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8	
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	# Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas secas / limo / nueces / almendra / Limpio						Puntaje Fin	

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 27-09-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B1		Total: 9	Total: 9.5	Total: 9	Total: 9	Total: 10	Total: 9	Total: 10
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezos secos / nueces / almendra / Vinagre / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B1		Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 10	Total: 9	Total: 10
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / chocolate / frutos secos / Vinagre / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B1		Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 8.5	Total: 10	Total: 9	Total: 10
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Pecanas / Vainilla / medio / nueces / Vinagre / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B2		Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9	Total: 9	Total: 10	Total: 9	Total: 10 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / Durazno / Pecanas / Rima / Nueces / Vinagreras / Limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B2		Total: 9.5	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 10	Total: 9	Total: 10 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Vainilla / Mandarina / Panela / Ligero / Chocolate / Canela / Limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B2		Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 10	Total: 9	Total: 10 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas / Secas / Nueces / Almendras / Uniforme / Limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B3		Total: 10	Total: 9	Total: 9.5	Total: 8	Total: 9.5	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas secas / limón / chocolate / especies / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B3		Total: 9	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Frutas rojas / durazno / canela / ligero / especies / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B3		Total: 8	Total: 9	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas secas / limón / almendra / nueces / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A2B4

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8

Intensidad Alto Bajo

Cuerpo Total: 8.5

Intensidad Alto Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer)

Ligero=2 # Tazas Intensid

Rechazo=4 X

Notas: Floral / dulce / lima / cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # D2B4

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8

Intensidad Alto Bajo

Cuerpo Total: 7.5

Intensidad Alto Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 7.5

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer)

Ligero=2 # Tazas Intensid

Rechazo=4 X

Notas: miel / mandarina / citrico / medio / uniforme / medio limpio **Puntaje Fin**

Muestra # S2B4

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8

Intensidad Alto Bajo

Cuerpo Total: 8

Intensidad Alto Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 8

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer)

Ligero=2 # Tazas Intensid

Rechazo=4 X

Notas: Chocolate claro / Platano verde / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29 - 09 - 2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B1		Total: 9	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual: Total: 8.5	Intensidad: Alto / Bajo	Intensidad: Alto / Bajo	Balance: Total: 9	Dulzor: Total: 10	Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4; # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas/frutos secos/Cremoso/Uniforme/Limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B1		Total: 9	Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual: Total: 8	Intensidad: Alto / Bajo	Intensidad: Alto / Bajo	Balance: Total: 9	Dulzor: Total: 10	Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4; # Tazas Intensid X
	Notas:	floral/nueces/almendra/cereales/uniforme/limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B1		Total: 9	Total: 9	Total: 7.5	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 8
		Seco / 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 Intensid X
	Notas:	Decanos/lima/nueces/medio/uniforme/limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma (Total: 9)	Sabor (Total: 8.5)	Acidez (Total: 8.5)	Cuerpo (Total: 8.5)	Uniformidad (Total: 8)	Taza Limpia (Total: 9)	Puntaje Catador (Total: Su)
A3B2		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual (Total: 8.5)	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance (Total: 9.5)	Dulzor (Total: 8.5)	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Pecanos / Aplicado / Panela / Cremoso / Nueces / almendra / Limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma (Total: 9)	Sabor (Total: 8.5)	Acidez (Total: 8.5)	Cuerpo (Total: 8.5)	Uniformidad (Total: 8)	Taza Limpia (Total: 9)	Puntaje Catador (Total: 8.5) Su
A3B2		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual (Total: 8)	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance (Total: 9)	Dulzor (Total: 8)	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / Manzana / panela / Cremoso / Uniforme / Limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma (Total: 9)	Sabor (Total: 8)	Acidez (Total: 8)	Cuerpo (Total: 8)	Uniformidad (Total: 8)	Taza Limpia (Total: 9)	Puntaje Catador (Total: 8) Su
A3B2		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual (Total: 7.5)	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance (Total: 8.5)	Dulzor (Total: 7.5)	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Frutos secos / almendra / Uniforme / Limpio — Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8	Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 9.5	Total: 8 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Almendra / Nueces / Chocolate / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8	Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 9	Total: 8 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Vainilla / Mandarina / panela / ligero / Chocolate / Canela /						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8	Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas secas / Aroma / Almendra / Uniforme / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Luis Alberto

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A3B4

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5
Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 9
Intensidad Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5
Intensidad Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 8

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer)
Ligero=2 # Tazas Intensid
Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: Pasas / Lima / Chocolate / nueces / limpia

Puntaje Fin

Muestra # D3B4

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8
Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8

Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8
Intensidad Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8
Intensidad Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 8

Dulzor Total: 8

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer)
Ligero=2 # Tazas Intensid
Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: Vainilla / Naranja / Chocolate / frutos secos / limpio

Puntaje Fin

Muestra # B3B4

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 7.5
Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8

Sabor Residual Total: 7.5

Acidez Total: 9
Intensidad Alto / Bajo

Cuerpo Total: 7.5
Intensidad Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 7.5

Dulzor Total: 8

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer)
Ligero=2 # Tazas Intensid
Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: Cerezos secos / nueces / almendra / Poco ligero

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Pérez Collazos

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1 B1

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: Panela / Pecanas / Chocolate / cerezas / Uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A1 B1

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: Panela / especies / Frutos rojos / almendra / Uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A1 B1

El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: Nueces / cerezas Secas / almendra. / Uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.2

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Floral / Panela / lima / Pecanas / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.8

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela / Citricos / Cerezas / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 7.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela / Cerezas // lima / almendra / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29 - 09 - 2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9 — Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9.5 — Intensidad Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9

Balance Total: 9.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / Citricos / manzana dulce / medio Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9 — Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9.5 — Intensidad Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9

Balance Total: 9.5

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / lima / Durazno / Cremoso / uniforme / medio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9 — Sabor Residual Total: 9

Acidez Total: 9 — Intensidad Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Balance Total: 9

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / Crema / Durazno / Ligero / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # AiBy — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8

Balance — Total: 8

Taza Limpia — Total: 8

Dulzor — Total: 9.5

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Panela/fibra/ almendra / Cerezas/medio / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # AiBy — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 7.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8

Balance — Total: 8

Taza Limpia — Total: 8.5

Dulzor — Total: 8.5

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Chocolate/lima/ Cerezas/medio / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # AiBy — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 8

Sabor Residual — Total: 8

Acidez — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 8

Balance — Total: 8

Taza Limpia — Total: 7.5

Dulzor — Total: 9

Puntaje Catador — Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Cerezas Secas / Pecanas/ medio/ uniforme / Limpio **Puntaje Fin**

moho ligero

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29 - 09 - 2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A2B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 9

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela / Flora / Pecanas / Chocolate / Cremoso / Uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A2B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (suatraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Cereza / Lima / Panela / Cremoso / uniforme / dulce / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A2B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Nueces / almendra / lima / Cerezas / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 9 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela/Floral/ Pecanas/lima/ Chocolate/uniforme/ limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Cerezas / floral / Nueces/ Cremoso/ uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Pecanas / Cerezas/ F. Secas/ Uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B3		Total: 9	Total: 9.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas: nueces/floral/ Chocolate /cremoso/pecanas/ uniforme / limpio							Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B3		Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (suatraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas: Pecanos/chocolate/ lima/nueces/cremoso/ uniforme / limpio							Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A2B3		Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 7.5	Total: 7.5	Total: 8	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 85	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas: Frutos maduros/ C. secos /lima/nueces/ medio / uniforme/ limpio							Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: _____

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A2 B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5 — Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.0

Balance Total: 8.0

Taza Limpia Total: 8

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: miel / flora / mandarina / medio / uniforme / moho ligero — **Puntaje Fin**

Muestra # A2 B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8 — Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / Durazno / limon verde / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A2 B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5 — Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / cereales / Naranja / medio / mucho ligero — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8.5	Sabor Total: 9	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8.5	Uniformidad Total: 8	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8.5 Su
A3 B1		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Pecanas / flora / nueces / almendra / uniforme / limpio Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8.5	Sabor Total: 9	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8.5	Uniformidad Total: 8	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8.5 Su
A3 B1		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: frutos secos / almendra / jugoso / uniforme / limpio Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8	Sabor Total: 9	Acidez Total: 8	Cuerpo Total: 8	Uniformidad Total: 8	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8 Su
A3 B1		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: almendra / flora / nueces / medio / uniforme / limpio ~~no hb ligero~~ Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Pérez

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_3B_2		Total: 8.5	Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 10	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
		Notas: Chocolate / herbal / Naranja / medio / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_3B_2		Total: 8.5	Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 10	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
		Notas: panela / pan Tostado / limon verde / ligero / uniforme medio / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_3B_2		Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 10	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 7.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
		Notas: Chocolate / panela / lima / medio / uniforme / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3 B3		Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Almendra / nueces / Panela / uniforme / limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3 B3		Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Panela / Durazno / manzana dulce / medio / uniforme / limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3 B3		Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 7.5	Total: 8	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: floral / Chocolate / lima / Panela / medio / uniforme / limpio — Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Erli Yudith Perez

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A3B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid ☐ X ☐

Notas: Cerezas secos / almendra / ligero / uniforme / moho ligero **Puntaje Fin**

Muestra # A3B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8

Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid ☐ X ☐

Notas: Panela / floral / Frutos rojos / F. secos / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A3B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 7.5

Sabor Residual Total: 7.5

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 8

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid ☐ X ☐

Notas: Nueces / almendra / Frutos secos / uniforme medio / moho ligero **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A, B, | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.2 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid: X

Notas: Chocolate / Panela / Nueces / Naranja / Panela / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A, B, | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.2 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.2

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid: X

Notas: Chocolate / Panela - Chocolate / limon ~~Vainilla~~ / Cremoso / Uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A, B, | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.6 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 8.3

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 10

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid: X

Notas: Cereza / Almendra / limon Verde / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 10

Sabor Residual — Total: 10

Acidez — Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 10

Balance — Total: 10

Taza Limpia — Total: 9.5

Dulzor — Total: 10

Puntaje Catador — Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Frutos / Chocolate / ~~Cremoso~~ lima / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # AB2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 9.5

Sabor Residual — Total: 9.5

Acidez — Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 10

Balance — Total: 9.5

Taza Limpia — Total: 9.5

Dulzor — Total: 9.5

Puntaje Catador — Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Floral / Vainilla / Panela / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 9.5

Sabor Residual — Total: 9.5

Acidez — Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 10

Balance — Total: 9.5

Taza Limpia — Total: 10

Dulzor — Total: 10

Puntaje Catador — Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Almendra / Cerezas / Mandarina / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Robio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_1B_3		Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 9.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Almendra	Cerca	limon Verde	Cremoso	uniforme	limpio	Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_1B_3		Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 9.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Vainilla	Chocolate	Toronjo Verde	Cremoso	uniforme	limpio	Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_1B_3		Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9.0	Dulzor Total: 9.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Cerezas secas	Almendra	Toronjo	Cremoso	uniformidad	limpia	Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1B4		Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Nueces	Pecanos	manzana Verde	Cremoso	Moho ligero		Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1B4		Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 7.5	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Almendra	Panela	limon	Cremoso	Moho ligero		Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1B4		Total: 7.5	Total: 9.0	Total: 7.5	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 7.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 7.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Nueces	Cerezas	Manzana Verde	Cremoso	Moho ligero		Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9.0

Taza Limpia Total: 9.0

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Pecanas / Chocolate / manzana dulce / Cremoso / uniforme / Medio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Panela / Almendra / Manzana Verde / Cremoso / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid X

Notas: Nuez / Cerezas Secas / Toronja Verde / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Roble

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.5 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual: Total: 9.5

Intensidad: Alto / Bajo

Balance: Total: 9.5

Dulzor: Total: 9.5

Defectos (sustraer): Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Almendra / Cerezas / limon maduro / Cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.5 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual: Total: 9.5

Intensidad: Alto / Bajo

Balance: Total: 9.5

Dulzor: Total: 9.5

Defectos (sustraer): Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Chocolate / Vainilla / limon Verde / Cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.0 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual: Total: 9.0

Intensidad: Alto / Bajo

Balance: Total: 9.0

Dulzor: Total: 9.0

Defectos (sustraer): Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: Cerezas / Vainilla / limon Verde / Cremoso / Uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_3 | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.0

Sabor Residual Total: 9.0

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 9.0

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Vainilla / Cereza / Manzana Verde / Cremoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A_2B_3 | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.0

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.0

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 9.0

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Panela / Manzana Verde / Cremoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A_2B_3 | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.0

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9.0

Taza Limpia Total: 9.0

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 8.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: chocolate / Cereza / Naranja Verde / ~~Vainilla~~ Cremoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_4		Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate	frutos citritos	Manzana Verde	medio	~~Panela~~	~~Cerca~~ ~~Seca~~ uniforme	Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_4		Total: 7.5	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate oscuro	Panela	Nueces	~~Almendra~~ Cremoso	uniforme	limpio	Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_4		Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate	Naranja	Manzana Verde	Almendra	~~Nueces~~ ~~Cremoso~~ uniforme	limpio	Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_3B_1		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 10	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	chocolate	Panela	Vainilla	medio	uniforme	limpio	Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_3B_1		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 10	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate	Cereza	Naranja	~~[illegible]~~ medio	uniforme	limpio	Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_3B_1		Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 10	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 7.5	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate	Cereza Secas	~~[illegible]~~ limon Verde	Medio	uniforme	limpio	Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_3B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0 — Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.0

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 8.0

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas X Intensid

Notas: Panela / Chocolate / Manzana Verde / ~~Vainilla~~ Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0 — Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.0

Taza Limpia Total: 9.0

Dulzor Total: 8.0

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas X Intensid

Notas: Chocolate / Vainilla / Nuces / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0 — Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 8.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.0

Taza Limpia Total: 8.5

Dulzor Total: 8.0

Puntaje Catador Total: 10 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas X Intensid

Notas: Chocolate / Panela / limon Verde / ~~Chocolate~~ Cremoso / Uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_3B_3 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Sabor Residual	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Balance	Dulzor	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 8.5 Su

Seco Cualidades: Espuma

Intensidad: Alto / Bajo (Acidez) — Intensidad: Alto / Bajo (Cuerpo)

Defectos (sustraer): Ligero=2 # Tazas Intensid; Rechazo=4 [ ] X [ ]

Notas: Panela / Vainilla / Manzana Verde / Cremoso / uniforme / limpia **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_3 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Sabor Residual	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Balance	Dulzor	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 8.5 Su

Seco Cualidades: Espuma

Intensidad: Alto / Bajo (Acidez) — Intensidad: Alto / Bajo (Cuerpo)

Defectos (sustraer): Ligero=2 # Tazas Intensid; Rechazo=4 [ ] X [ ]

Notas: Chocolate / Cerezas / Vainilla / Cremoso / Uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_3 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Sabor Residual	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Balance	Dulzor	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 8.0 Su

Seco Cualidades: Espuma

Intensidad: Alto / Bajo (Acidez) — Intensidad: Alto / Bajo (Cuerpo)

Defectos (sustraer): Ligero=2 # Tazas Intensid; Rechazo=4 [ ] X [ ]

Notas: chocolate / frutos citricos / Vainilla / Cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Segundo Diaz Rubio

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_3B_4 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.5 Su
Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensid Rechazo=4 X

Notas: chocolate / Naranja / Nueces / cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_4 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.5 Su
Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensid Rechazo=4 X

Notas: panela / Manzana Verde / Tierra Seca / cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_4 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 7.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.0 Su
Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 7.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensid Rechazo=4 X

Notas: chocolate / Nueces / Naranja Verde / medio / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miriam Rebbera Negra

Fecha: 29 - 09 - 2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 9.2

Acidez Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.2

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.4

Puntaje Catador Total: 9.2 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: X

Notas: Pecanas / nueces / almendras / Cremoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9.2

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 9.2

Puntaje Catador Total: 9.2 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: X

Notas: Chocolate / canela / almendra / vainilla / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 10

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 8.3 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 10

Balance Total: 9.2

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.4

Puntaje Catador Total: 9.2 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: X

Notas: Pecanas / nueces / almendras / Cremoso / uniforme limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miriam Rivera Negra

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:
A1B2		8.5	9.5	10	9.2			9.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.2	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas: nueces / pecano / chocolate / almendra / limpio							Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:
A1B2		9.5	10	9.5	9	9	8.5	10 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 10	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas: Vainilla / dulce / chocolate / frutos secos / uniforme / limpio							Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total:	Sabor Total:	Acidez Total:	Cuerpo Total:	Uniformidad Total:	Taza Limpia Total:	Puntaje Catador Total:
A1B2		9	9.5	9.5	8.5	8.8	7	9.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas: Cerezos secos / nueces / pecanos / limpio							Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miriam Ribera Mejia

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.2 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: nueces / Pecanos / chocolate / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: almendra / frutos secos / especies / jugoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.8 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 8.8

Acidez Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 9

Puntaje Catador Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela / vainilla / almendra / especies / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Alvaro Ribera Negro

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1 B1		Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: cerezo seco / panela / nueces / uniforme / limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1 B1		Total: 9	Total: 7.5	Total: 7.5	Total: 8	Total: 7.5	Total: 8	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: almendra / frutos rojos / chocolate / uniforme / limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A1 B1		Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 7.5	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 7.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: vainilla / especies / medio / nueces / uniforme / limpio — Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Mirian Rivera Alegra

Fecha: 29-09-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_1		Total: 8.5	Total: 10	Total: 9	Total: 9.5	Total: 9.5	Total: 8.5	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / pecanos / nueces / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_1		Total: 8.5	Total: 10	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	vainilla / chocolate / medio/canela / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_1		Total: 9	Total: 10	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	nueces / almendra / cerezos secos / uniforme / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miran Rivera Mejia

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 10

Sabor Residual — Total: 9.5

Acidez — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 9.5

Balance — Total: 9.5

Taza Limpia — Total: 9.5

Dulzor — Total: 9.5

Puntaje Catador — Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: floral / canela / nueces / almendra / ligero / uniforme / ligeroso

Puntaje Fin

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 10

Sabor Residual — Total: 9.5

Acidez — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 9.5

Balance — Total: 9.5

Taza Limpia — Total: 9.5

Dulzor — Total: 9.5

Puntaje Catador — Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: cerezos seco / canela / medio / especies / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 10

Sabor Residual — Total: 9

Acidez — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 9

Balance — Total: 9

Taza Limpia — Total: 9

Dulzor — Total: 9

Puntaje Catador — Total: 9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — # Tazas Intensid — Rechazo=4 — X

Notas: nueces / almendra / cerezos seco / uniforme / limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miriam Rucera Mejía

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_3		Total: 9	Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9.5	Dulzor Total: 9.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	nueces / chocolate / ligero / jugoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_3		Total: 8.5	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	floral / pecanos / limón / frutos secos / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_3		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9	Total: 9	Total: 9	Total: 9 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 9	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 9	Dulzor Total: 9	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / almendra / nueces / cremoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Hiram Rivera Reyna

Fecha: 29 - 09 - 2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # CARB4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco, Cualidades:, Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 8

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 8

Dulzor Total: 8.0

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4, # Tazas, Intensid

Notas: Chocolate floral / Naranja / manzana dulce / medio / Uniforme / **Puntaje Fin**

Muestra # CR2B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco, Cualidades:, Espuma

Sabor Total: 9

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4, # Tazas, Intensid

Notas: floral / Naranja / Durazno / medio / Uniforme / mono ligero **Puntaje Fin**

Muestra # CR2B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.5 — Seco, Cualidades:, Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9

Balance Total: 9

Taza Limpia Total: 9

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 8 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4, # Tazas, Intensid

Notas: Chocolate / panela / Naranja verde / jugoso / Uniforme limpio. **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miriam Rivera Negro

Fecha: 29-09-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A3B1 — El Nivel de tueste

	Total:	Seco	Cualidades:	Espuma
Fragancia/Aroma	9.5			
Sabor	8.5			
Sabor Residual	9			
Acidez	8.5	Intensidad	Alto	Bajo
Cuerpo	8	Intensidad	Alto	Bajo
Uniformidad	8.5			
Balance	8			
Taza Limpia	8			
Dulzor	9.5			
Puntaje Catador	9			

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4, # Tazas Intensid ☐ X ☐

Puntaje Fin

Notas: Chocolate / frutos rojos / manzana dulce / medio / uniforme / limpio

Muestra # A3B1 — El Nivel de tueste

	Total:	Seco	Cualidades:	Espuma
Fragancia/Aroma	9			
Sabor	8.5			
Sabor Residual	8.5			
Acidez	8.5	Intensidad	Alto	Bajo
Cuerpo	8	Intensidad	Alto	Bajo
Uniformidad	8.5			
Balance	8			
Taza Limpia	8			
Dulzor	9			
Puntaje Catador	9			

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4, # Tazas Intensid ☐ X ☐

Puntaje Fin

Notas: Panela / pan tostado / herbal / jugoso / uniforme / limpio

Muestra # A3B1 — El Nivel de tueste

	Total:	Seco	Cualidades:	Espuma
Fragancia/Aroma	8.5			
Sabor	8			
Sabor Residual	9			
Acidez	8	Intensidad	Alto	Bajo
Cuerpo	8	Intensidad	Alto	Bajo
Uniformidad	8			
Balance	8			
Taza Limpia	8			
Dulzor	8.5			
Puntaje Catador	9			

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4, # Tazas Intensid ☐ X ☐

Puntaje Fin

Notas: floral / cereales / limon verde / jugoso / uniforme / limpio

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: eMelan Rueda Negro

Fecha: 29 - 09 - 2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # eA3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.5	Total: 10	Total: 8	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 8.5	Alto / Bajo	Alto / Bajo	Total: 8.5	Total: 9	Ligero=2 # Tazas Intensid
					Rechazo=4 X

Notas: Panela / Pecanas / nueces / medio / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # eA3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9	Total: 10	Total: 8	Total: 9	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 8.5	Alto / Bajo	Alto / Bajo	Total: 8.5	Total: 9	Ligero=2 # Tazas Intensid
					Rechazo=4 X

Notas: nueces / almendra / nueces / panela / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # eA3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 8.5	Total: 10	Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 9 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 8	Alto / Bajo	Alto / Bajo	Total: 8	Total: 9	Ligero=2 # Tazas Intensid
					Rechazo=4 X

Notas: cerezo seco / nueces / almendra / ligero / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Meican Ribera Mejia

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8.5	Total: 9	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9.5	Total: 8.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: nueces / almendra / panela / uniforme / limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8.5	Total: 9	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.5	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: cerezos / chocolate / lima / panela / uniforme / limpio — Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B3		Total: 8	Total: 9	Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X

Notas: panela / frutos secos / cerezos secos / Uniforme / limpio — Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Miriam Rivera Negro

Fecha: 29-09-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B4		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Panela / Ricanos / nueces / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B4		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8	Total: 8	Total: 8.5	Total: 8.5 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	chocolate / vainilla / lima / chocolate / uniforme limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A3B4		Total: 8	Total: 8	Total: 8	Total: 8.5	Total: 7.5	Total: 8	Total: 8 Su
		Seco / Cualidades: / Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto / Bajo	Intensidad Alto / Bajo	Balance Total: 8	Dulzor Total: 8	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	cerezos secos / limon verde / jugoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.3

Sabor Residual Total: 10

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.4

Balance Total: 10

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 9.5 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: X

Notas: chocolate / panela / lima / chocolate / cremoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A1B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.8

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.2

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 8.9

Puntaje Catador Total: 8.9 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: X

Notas: panela / cítricos / chocolate / panela jugoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A1B1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.9

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.4

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 8.6

Puntaje Catador Total: 8.6 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: X

Notas: panela / nuez / lima / chocolate / cremoso / uniforme / limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5

Sabor Residual Total: 9.2

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.2 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 90 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas ☐ X Intensid ☐

Notas: Almendra / Naranja / Lima Chocolate / Cremoso / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 9.0

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas ☐ X Intensid ☐

Notas: Chocolate Oscuro / Mandarina / Chocolate / Lima Nuez / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 10 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0

Sabor Residual Total: 8.8

Acidez Total: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.8 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.0

Balance Total: 8

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 8.5

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas ☐ X Intensid ☐

Notas: Chocolate Oscuro / Mandarina / Chocolate / Cremoso / Nuez / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0 — Sabor Residual Total: 9.0

Acidez Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Balance Total: 8.9

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas X Intensid

Notas: Floral / Durazno / Almendra / Cremoso / Poco uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5 — Sabor Residual Total: 9.0

Acidez Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.5

Taza Limpia Total: 9.5

Balance Total: 9.0

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas X Intensid

Notas: Chocolate / Lima / Espuma / medio / Nuez / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A1B3 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.5 — Sabor Residual Total: 9.0

Acidez Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.0

Taza Limpia Total: 9.0

Balance Total: 8.0

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas X Intensid

Notas: Chocolate / Limon Verde / Cereza / Cremoso / Almendra / Limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A1 B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 7.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.0

Balance Total: 8.0

Taza Limpia Total: 9.5

Dulzor Total: 7.5

Puntaje Catador Total: 8.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas: Intensid X

Notas: Chocolate + Almendra / Durazno / Miel / uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A1 B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 7.5

Sabor Residual Total: 7.5

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.0

Balance Total: 8.0

Taza Limpia Total: 7.5

Dulzor Total: 9.5

Puntaje Catador Total: 8.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas: Intensid X

Notas: Pecana / Almendra / Naranja / Panela - medio / Uniforme / limpio

Puntaje Fin

Muestra # A1 B4 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 8.0

Sabor Residual Total: 8.0

Acidez Total: 8.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.0

Balance Total: 8.0

Taza Limpia Total: 8.0

Dulzor Total: 8.0

Puntaje Catador Total: 8.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas: Intensid X

Notas: Panela / Especes / Durazno / Miel / uniforme / limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0

Sabor Residual Total: 9.0

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 7.5

Balance Total: 9.5

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Almendra / Cítricos / Nueces / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0

Sabor Residual Total: 9.5

Acidez Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 9.0

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Cítricos / manzana Verde / Cítricos Secos / Uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_2B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor Total: 9.0

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad Total: 8.5

Balance Total: 9.0

Taza Limpia Total: 10

Dulzor Total: 9.0

Puntaje Catador Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Espeso / manzana Verde / Gomoso / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06/10/2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 9.5

Sabor Residual — Total: 9.0

Acidez — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 9.0

Taza Limpia — Total: 9.5

Balance — Total: 8.0

Dulzor — Total: 9.0

Puntaje Catador — Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Vainilla / Durazno / Mandarina / Cremoso / Uniforme / Limpio

Puntaje Fin

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 8.5 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 9.5

Sabor Residual — Total: 9.0

Acidez — Total: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 9.0

Taza Limpia — Total: 9.5

Balance — Total: 9.0

Dulzor — Total: 9.0

Puntaje Catador — Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Nueces / Mandarina / Durazno / Cremoso / Nuez, uniforme / Limpio

Puntaje Fin

Muestra # A_2B_2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma — Total: 9.0 — Seco Cualidades: Espuma

Sabor — Total: 9.0

Sabor Residual — Total: 9.0

Acidez — Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo — Total: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad — Total: 9.0

Taza Limpia — Total: 9.0

Balance — Total: 8.0

Dulzor — Total: 9.0

Puntaje Catador — Total: 9.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 — Rechazo=4 — # Tazas — Intensid — X

Notas: Chocolate / Durazno / Lima / Cremoso / Uniforme / Limpio

Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyos

Fecha: 06-10-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_3		Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 9.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 9.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Floral / Nueces / Durazno / Cremoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_3		Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 9.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	floral / cerealoso / pecans lima / cremoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_3		Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 9.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.5	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	floral / Durazno / Mandarina / Nueces medio / uniforme / limpio						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:

6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_4		Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.5	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Miel-floral / Pecanes / Mandarina / Cremoso / uniforme / limpio						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_4		Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0	Total: 7.5	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 8.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Floral / Durazno / Canela / ligero / Moho ligero						Puntaje Fin

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
A_2B_4		Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 7.5	Total: 8.0 Su
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.0	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.0	Dulzor Total: 7.0	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4 # Tazas Intensid X
	Notas:	Chocolate / Pecanes / Toronjo / Medio Nueces / Moho ligero						Puntaje Fin

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_3B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
9.5	9.0	8.5	8.5	9.0	9.0	8.5

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad (Acidez)	Intensidad (Cuerpo)	Balance	Dulzor
9.0	Alto / Bajo	Alto / Bajo	8.5	8.5

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela / Cereal / Maracuya / Cremoso / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
9.0	9.0	8.5	8.5	9.0	9.0	8.5

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad (Acidez)	Intensidad (Cuerpo)	Balance	Dulzor
9.0	Alto / Bajo	Alto / Bajo	8.5	8.5

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Panela / Durazno / Nueces / medio / Uniforme / Limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_1 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
8.5	9.0	9.0	9.0	9.0	8.0	8.0

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Intensidad (Acidez)	Intensidad (Cuerpo)	Balance	Dulzor
9.0	Alto / Bajo	Alto / Bajo	8.0	8.0

Defectos (sustraer): Ligero=2, Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Cereales / Nueces / medio / panela / Malta ligero — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Muestra # A3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma: 9.0 — Seco / Cualidades: / Espuma

Sabor: 9.5 — Sabor Residual: 9.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Acidez: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad: 9.0

Balance: 8.5

Taza Limpia: 8.5

Dulzor: 9.0

Puntaje Catador: 8.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: floral / Durazno / Chocolate / medio / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma: 9.0 — Seco / Cualidades: / Espuma

Sabor: 9.0 — Sabor Residual: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Acidez: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad: 9.0

Balance: 9.5

Taza Limpia: 8.5

Dulzor: 9.0

Puntaje Catador: 8.5 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: chocolate arcol / Panela / lima / Nuez / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

Muestra # A3B2 — El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma: 9.0 — Seco / Cualidades: / Espuma

Sabor: 8.5 — Sabor Residual: 8.5 — Intensidad: Alto / Bajo

Acidez: 10 — Intensidad: Alto / Bajo

Cuerpo: 9.0 — Intensidad: Alto / Bajo

Uniformidad: 9.0

Balance: 8.0

Taza Limpia: 9.0

Dulzor: 9.0

Puntaje Catador: 8.0 Su

Defectos (sustraer): Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid: ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Cereza seco / Mandarina / Especias / uniforme / limpio — **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_3B_3 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.5	Total: 9.0	Total: 9.5	Total: 8.5	Total: 9.0 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Ligero=2 # Tazas Intensid
Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo		Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: Almendra / Durazno / panela / Medio / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_3 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 8.0	Total: 8.5	Total: 8.5	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 9.0	Ligero=2 # Tazas Intensid
Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo		Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Lima / Cuero Seco / Cremoso / Nulos / limpio **Puntaje Fin**

Muestra # A_3B_3 | **El Nivel de tueste**

Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador
Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 9.0	Total: 9.0	Total: 8.5	Total: 8.0	Total: 9.0 Su

Seco Cualidades: Espuma

Sabor Residual	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)
Total: 9.0	Total: 8.0	Total: 9.0	Ligero=2 # Tazas Intensid
Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo		Rechazo=4 ☐ X ☐

Notas: floral / Mandarina / Almendra / Cremoso / uniforme / limpio **Puntaje Fin**

LA ASOCIACION DE CAFES ESPECIALES DE AMERICA – FORMULARIO DE CATACION

Nombre: Edin Delgado Troyes

Fecha: 06-10-2019

Classificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extr
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 # A_3B_4 | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.0 — Seco: ✓ Cualidades: — Espuma: ✓

Sabor Total: 8.5

Sabor Residual Total: 8.5

Acidez Total: 8.5 — Intensidad: Alto ✓ / Bajo

Cuerpo Total: 8.0 — Intensidad: Alto ✓ / Bajo

Uniformidad Total: 8.5 ☐☐☐☐☐

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8.0 ☐☐☐☐☐

Dulzor Total: 8.0 ☐☐☐☐☐

Puntaje Catador Total: 8.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid ☐ X ☐

Notas: Especias / Mandarina / Limón / Manzana dulce / Confitura / Limpio

Puntaje Fin

Muestra # A_3B_4 | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.0 — Seco: ✓ Cualidades: — Espuma: ✓

Sabor Total: 8.0

Sabor Residual Total: 8.0

Acidez Total: 8.0 — Intensidad: Alto ✓ / Bajo

Cuerpo Total: 8.0 — Intensidad: Alto ✓ / Bajo

Uniformidad Total: 8.5 ☐☐☐☐☐

Balance Total: 8.5

Taza Limpia Total: 8.0 ☐☐☐☐☐

Dulzor Total: 8.0 ☐☐☐☐☑

Puntaje Catador Total: 8.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid ☐ X ☐

Notas: Chocolate / frutos rojos / limón verde / Especias / Uniforme / Hebe ligero

Puntaje Fin

Muestra # A_3B_1 | El Nivel de tueste

Fragancia/Aroma Total: 8.0 — Seco: ✓ Cualidades: — Espuma: ✓

Sabor Total: 7.5

Sabor Residual Total: 7.5

Acidez Total: 7.5 — Intensidad: Alto ✓ / Bajo

Cuerpo Total: 8.0 — Intensidad: Alto ✓ / Bajo

Uniformidad Total: 8.0 ☐☐☐☐☑

Balance Total: 8.0

Taza Limpia Total: 8.0 ☐☐☐☐☐

Dulzor Total: 8.0 ☐☐☐☐☐

Puntaje Catador Total: 8.0 Su

Defectos (sustraer) — Ligero=2 / Rechazo=4 — # Tazas Intensid ☐ X ☐

Notas: Chocolate / Cereza Seca / Naranja Verde / Panela / medio / Hebe ligero

Puntaje Fin