

FICHA TECNICA

LCC 02-2022

INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

Productor: Familia Guevara Quispe

Origen: Caserío Naranjoyacu, Distrito Santo Domingo de la Capilla,
Cutervo, Cajamarca.

Altura: 1,800 msnm.

Proceso : Lavado **Variedad :** Typica

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde. El contenido de humedad es: **11,4%**, el cual es un valor aceptable.

2).- Análisis Sensorial

En relación al análisis sensorial la muestra presenta las siguientes características:

(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América , SCAA)

Fragancia: 8,5 especias, ligera naranja, caña dulce

Sabor: 8,25 chocolate y dulce

Post Gusto: 7,75 de panela

Acidez: 8,0 dulce

Cuerpo: 7,5 Cuerpo cremoso

Uniformidad: 10,0

Balance: 8,0

Taza Limpia: 10,0

Dulzura: 10,0

Puntaje del catador: 8,0

Defectos: ninguno

PUNTAJE TOTAL: 86,0

Cabe resaltar que el café presenta, taza limpia, fragancia con notas de especias, ligera naranja, caña dulce. Sabor de chocolate y dulce. Acidez dulce. Cuerpo cremoso. Post gusto con toques de panela. Libre de defectos.
Lima, 30 de setiembre del 2022.



Lourdes Córdova Moya
Ing. Industrias Alimentarias UNALM

**Especialista en Control de
Calidad Café y Cacao**