

	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	Fecha: 2024-03-02 Página: 1 de 4

1. Objetivo

El objetivo del siguiente informe es presentar los resultados del análisis físico-sensorial obtenidos para la muestra de café AFS-40 descrita a continuación.

2. Información General




- **Productor:**
- **Departamento:**
- **Municipio:**
- **Vereda:**
- **Finca:**
- **Código Externo:**
- **Consecutivo Informe:**

3. Especificaciones del café

Variedad De Café	Cenicafé	Método De Muestreo	No especifica
Altura Del Cultivo (m.s.n.m)	1530	Método Para La Preparación De La Muestra	No especifica




4. Datos generales del café

Tipo De Molienda	Cenicafé	Tipo De Tostión	No especifica
Tipo De Fermentación	1530	Tiempo De Fermentación	No especifica
Densidad De Café Verde (g/L)	1530	Actividad De Agua (Aw)	No especifica
Fecha De Procesamiento	1530	Tiempo De Secado	No especifica
Código de la Muestra	1530	Presentación	Presentación

	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	Fecha: 2024-03-02 Página: 2 de 4




5. Análisis Físico

ANÁLISIS FÍSICO			
Peso C.P.S (g)	Cenicafé	Humedad (%)	No especifica
Peso Cisco (g)	1530	Merma por trilla (%)	No especifica
Peso total de la almendra (g)	1530	5 Porcentaje de almendra sana (%)	No especifica
Peso defectos totales (g)	1530	Factor de rendimiento (Kg C.P.S)	No especifica
Peso de almendra sana (g)	1530	Porcentaje de defectos totales (%)	Presentación
Negro total o parcial (g)	1530	Cardenillo (g)	Presentación
Vinagre (g)	1530	Cristalizado (g)	Presentación
Veteado (g)	1530	Ámbar o mantequilla (g)	Presentación
Sobresecado (g)	1530	Mordido o cortado (g)	Presentación
Picado por insectos (g)	1530	Averanado o arrugado (g)	Presentación
Inmaduro o paloteado(g)	1530	Aplastado (g)	Presentación
Flojo (g)	1530	Decolorado o reposado (g)	Presentación
Malla 18 (g)	1530	Malla 15 (g)	Presentación
Malla 17 (g)	1530	Malla 14 (g)	
Malla 16 (g)	1530	Mallas menores (g)	Presentación

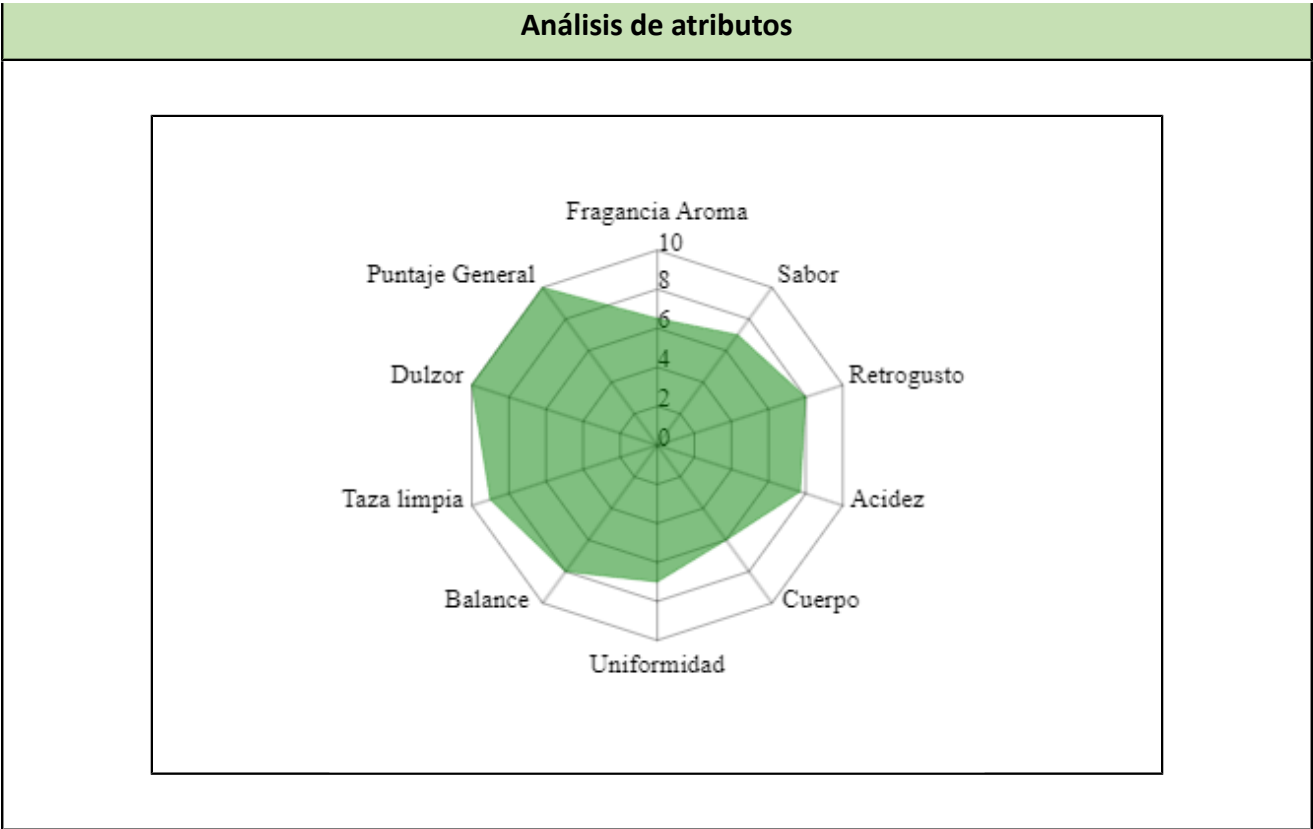
	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	Fecha: 2024-03-02 Página: 3 de 4

6. Resultados

Datos Generales de la Muestra		
ATRIBUTO	PUNTAJE	DESCRIPCION SENSORIAL
Fragancia aroma	1530s	Notas: Chocolate, Flo- ral, cuerpo maduro, Sabor residual agradable.
Sabor	1530s	
Retrogusto	1530s	
Acidez	1530s	
Cuerpo	1530s	
Uniformidad	1530s	
Balance	1530s	
Taza limpia	1530s	
Dulzor	1530s	
Puntaje general	1530s	
Puntaje total	1530s	

	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	Fecha: 2024-03-02 Página: 4 de 4

7. Análisis de Atributos



8. Conclusión y recomendaciones

Se recomienda hacer un análisis de suelo, para que pueda hacer una regulación de pH y así realizar una correcta fertilización del café, además se recomienda hacer una buena recolección seleccionando solo frutos maduros evitando granos inmaduros y sobre maduros.

Álvaro Murcia Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito	Álvaro Murcia Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito	Álvaro Murcia Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito
---	---	---