ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA Dulces Supiros Chalef 37% licor cacao

CATADOR

FECHA 19 octubre 2022

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 –10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5	Avellanas		x1=	4
Acidez		0 1 2 3 4 5	No se percibe acidez	0	x1=	
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia Amargor	+5	x1=	5
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia Astringencia	+5	x1=	5
Defectos		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia Defectos		x2=	
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	considerable de dulce			
	Dulce	0 1 2 3 4 5				
	Nuez	0 1 2 3 4 5				
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5		8	x2=	16.
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5				
	Floral	0 1 2 3 4 5				
	Especias	0 1 2 3 4 5				
	Otros	Leche				
Pos gusto		0 1 2 3 4 5			x1=	3
COMENTARIOS: Concentrado mas de Cacao			PUNTOS DE CATADOR		x1=	
					PUNTAJE FINAL	33

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

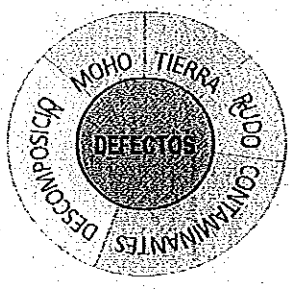
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo			Regular		Bueno			Excelente

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reducé el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.

Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

doj:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL
DE CACAO
Ficha de Catación

MUESTRA Chocolate chalet 37%
CATADOR Grupo # 4
FECHA 12 Calile 2022.

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 –10)	PUNTAJE
Aroma		0 1 2 3 4 5	Cacao Cremoso		x 1 =
Acidez		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		x 1 =
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		x 1 =
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		x 1 =
Defectos		0 1 2 3 4 5	No presenta defectos		x 2 =
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	Sabor intermedio a cacao		x 2 =
	Dulce	0 1 2 3 4 5	Valor muy dulce.		
	Nuez	0 1 2 3 4 5	Sabor avellana		
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		
	Floral	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		
	Especias	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia		
	Otros		leche.		
Pos gusto		0 1 2 3 4 5			x 1 =
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR		x1 =
			PUNTAJE FINAL		

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

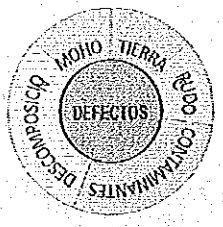
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular			Bueno			Excelente

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

Norexy Maritza Sandra
Martha Pedro Angie
Eva Yuliana Yorly
Beatriz Virginia Elizabeth

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA Sancao 85%

CATADOR Grupo #4

FECHA 9 de noviembre 2022

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0–10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5	Cafe	8	x1=	8
Acidez		0 1 2 3 4 5	acidez equilibrado	5	x1=	5
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Suave	5	x1=	5
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Suave	5	x1=	5
Defectos		0 1 2 3 4 5	no presento defecto	8	x2=	16
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	buena presencia			
	Dulce	0 1 2 3 4 5	Suave			
	Nuez	0 1 2 3 4 5	Suave			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5	no tiene	6	x2=	12
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5	no tiene			
	Floral	0 1 2 3 4 5	no tiene			
	Especias	0 1 2 3 4 5	no tiene			
	Otros					
Pos gusto		0 1 2 3 4 5	Presencia suave	8	x1=	8
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR	7	x1=	7
			PUNTAJE FINAL			

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

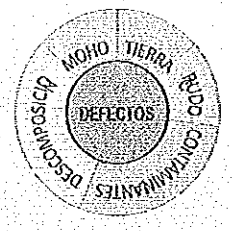
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular			Bueno			Excelente

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

Virginia Sandra Beatriz
Juliana Martha Marina
Pedro Norexy Angie
Yorly Eva Elizabeth

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA

CATADOR Martha M. Maribel

FECHA

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 - 10)	PUNTAJE
Aroma		0 1 2 3 4 5 [X]		7	x1= 7
Acidez		0 1 2 3 4 5 [X]	Moderado	2	x1= 2
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5 [X]	Fuerte - fco	3	x1= 3
Astringencia		0 1 2 3 4 5 [X]		2	x1= 2
Defectos		0 1 2 3 4 5 [X]	Hyeiba.	4	x2= 4
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5 [X]	No es bueno		
	Dulce	0 1 2 3 4 5 [X]	Medio		
	Nuez	0 1 2 3 4 5 [X]			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5 [X]		6	x2= 12
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5 [X]			
	Floral	0 1 2 3 4 5 [X]			
	Especias	0 1 2 3 4 5 [X]			
	Otros				
Pos gusto		0 1 2 3 4 5 [X]			x1= 2
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR		x1= 1
				PUNTAJE FINAL	27

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

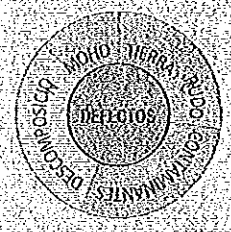
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno				Excelente

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación Inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

María Eugenia. Leydi Triviño
Martha Murcia. Maribel Montenegro
Elena Murcia Jakeline Castaño.
Amparo Sanchez. Maritza Sanchez
María Nohelia

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL
DE CACAO
Ficha de Catación

MUESTRA chalet de chocolate 37%.
CATADOR Grupo 1
FECHA 19 Octubre 2022

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 – 10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5	Suave y dulce.	5.	x1=	5
Acidez		0 1 2 3 4 5	No se percibe a	0	x1=	0
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia	6	x1=	6
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia. amargor	6	x1=	6
Defectos		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia astringencia	0	x2=	0
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5				
	Dulce	0 1 2 3 4 5	Se sintio mydulce			
	Nuez	0 1 2 3 4 5				
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5		5.	x2=	10
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5				
	Floral	0 1 2 3 4 5				
	Especias	0 1 2 3 4 5	leche.			
	Otros					
Pos gusto		0 1 2 3 4 5		4	x1=	4
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR	3	x1=	3.
				PUNTAJE FINAL		34

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

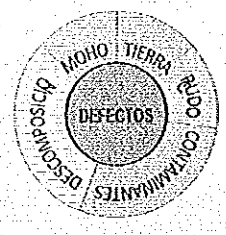
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno		Excelente		

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intensa el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA Chocolate chalet 37%

CATADOR Grupo, No. 2.

FECHA 26 Octubre 2022.

CATEGORÍAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0–10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5 [X]	Aroma a cacao. Suave.	1	x1=	1
Acidez		0 [1] 2 3 4 5	Se percive. Leve. la acidez	1	x1=	1
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 [1] 2 3 4 5	Se siente un poco de amargor	1	x1=	1
Astringencia		0 [1] 2 3 4 5	suave.	1	x1=	1
Defectos		[0] 1 2 3 4 5	Ninguno	0	x2=	
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 [3] 4 5		3		
	Dulce	0 1 2 [3] 4 5		3		
	Nuez	0 [1] 2 3 4 5				
	Frutas secas	[0] 1 2 3 4 5		5	x2=	10
	Frutas frescas	[0] 1 2 3 4 5				
	Floral	[0] 1 2 3 4 5				
	Especias	[0] 1 2 3 4 5				
	Otros					
Pos gusto		0 1 2 3 4 [5]			x1=	4
COMENTARIOS: Sensación de un sabor fuerte.			PUNTOS DE CATADOR		x1=	1
			PUNTAJE FINAL			5

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	[X]	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Característica de la muestra	Dominante	Extremo

ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	[X]	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno		Excelente		

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

María Nohelia García
Leidy Triviño
Jakeline Castaño.

ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA chocolate chalet Grupo N° 1 37%

CATADOR grupo N° 1

FECHA 26 Octubre 2017

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 –10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5	Dulce.	5	x1=	5
Acidez		0 1 2 3 4 5	No se percibe	0	x1=	0
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de acidez y astringencia	6	x1=	6
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de defectos	6	x1=	6
Defectos		0 1 2 3 4 5		0	x2=	0
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	leve cacao	5		8
	Dulce	0 1 2 3 4 5	dulzor extremo	5		
	Nuez	0 1 2 3 4 5	no se percibe			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5		4	x2=	
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5				
	Floral	0 1 2 3 4 5				
	Especias	0 1 2 3 4 5				
	Otros	leche				
Pos gusto		0 1 2 3 4 5		4	x1=	4
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR	5	x1=	5
				PUNTAJE FINAL		34

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

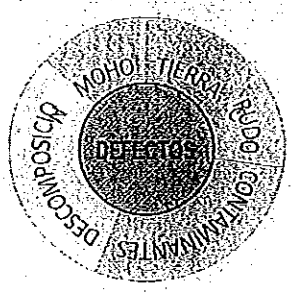
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno		Excelente		

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.

Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL
DE CACAO
Ficha de Catación

MUESTRA Chalet de chocolate 37%
CATADOR Grupo #1
FECHA 26 Octubre 2022

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 –10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5	Suave - dulce	5	x1=	5
Acidez		0 1 2 3 4 5	No se percibe	0	x1=	0
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de amargor	6	x1=	6
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de astringencia	6	x1=	6
Defectos		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de defectos	8	x2=	16
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Dulce	0 1 2 3 4 5	Valor considerable de dulce			
	Nuez	0 1 2 3 4 5	casi no se percibe			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5	No se percibe	6	x2=	12
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Floral	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Especias	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Otros	Leche	Valor considerable de leche			
Pos gusto		0 1 2 3 4 5		4	x1=	4
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR	5	x1=	5
				PUNTAJE FINAL		54

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

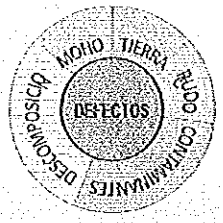
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno		Excelente		

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA Sancao 35%

CATADOR Grupo # 1

FECHA 2 Noviembre

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 —10)	PUNTAJE	
Aroma		0 1 2 3 4 5		5	x 1 =	5
Acidez		0 1 2 3 4 5	Nublada	2	x 1 =	2
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de amargor.	6	x 1 =	6
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de astringencia	6	x 1 =	6
Defectos		0 1 2 3 4 5	Muestra limpia de defectos.	7	x 2 =	14
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Dulce	0 1 2 3 4 5	Valor considerable de dulce			
	Nuez	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5	No se Percibe	6	x 2 =	12
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Floral	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Especias	0 1 2 3 4 5	No se percibe			
	Otros Leche	x	Valor considerable de leche			
Pos gusto		0 1 2 3 4 5		4	x 1 =	4
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR		x 1 =	
			PUNTAJE FINAL			49

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

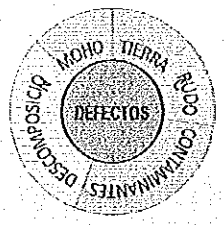
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular			Bueno			Excelente

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto:
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.

Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

Mdez Marina Cordero
Gloria H. Suárez
Ndremy Trujillo
Gilma Díaz Osuna
Dorimery Ciprian P
Lisleidy Gaspar Perdomo.

doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO

Ficha de Catación

MUESTRA Chocolate 35%

CATADOR Grupo # 3

FECHA Nov 9/2022

Tostión

CATEGORÍAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0–10)	PUNTAJE
Aroma		0 1 2 3 4 5	Suave	3	x1=
Acidez Fermentación		0 1 2 3 4 5	Nula		x1=
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5	Nulo		x1=
Astringencia		0 1 2 3 4 5	Nulo		x1=
Defectos		0 1 2 3 4 5	Muy dulce		x2=
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5	Medio		
	Dulce	0 1 2 3 4 5	Muy dulce		
	Nuez	0 1 2 3 4 5	Nulo		
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5	Nulo		x2=
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5	Nulo		
	Floral	0 1 2 3 4 5	Nulo		
	Especias	0 1 2 3 4 5	Nulo		
	Otros	Leche	Abundante		
Pos gusto		0 1 2 3 4 5	Grasoso/Pastoso		x1=
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR		x1=
			PUNTAJE FINAL		

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

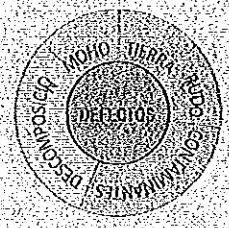
ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno				Excelente

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

Nombrar el defecto.
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

Relación inversa:
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.

Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

Norexy Amaro
Marta Zalasar
Sandra del Salto
Evangelino Navarro