

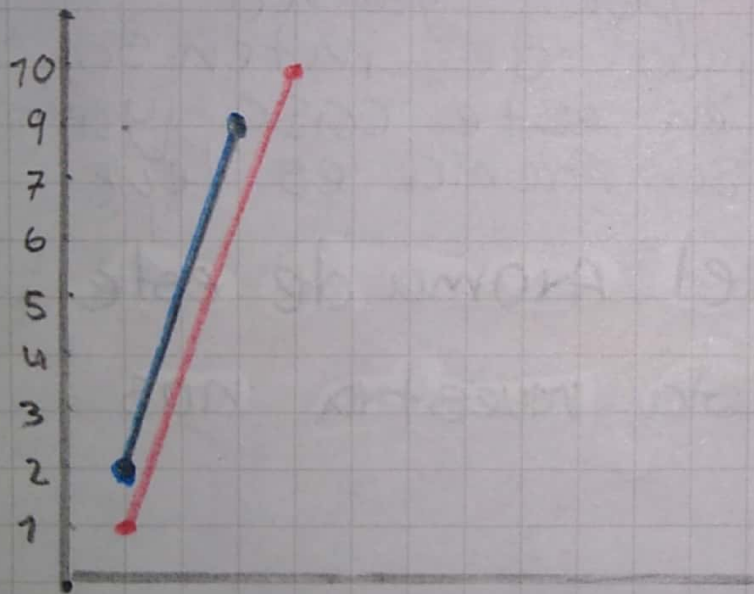
Alex Josue tique leyton

Ficha : 2669517

Graficas Muestra 3

1. Grafica Fragancia

- Agradable a Desagradable
- Leve a Intenso

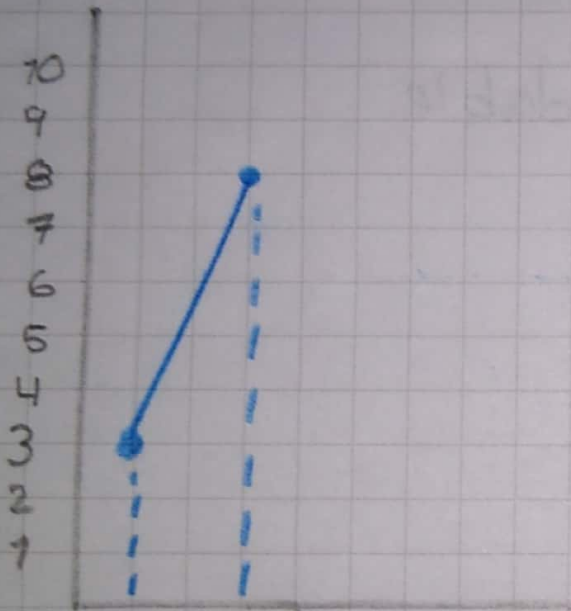


- este cafe nos muestra que su fragancia es agradable e intensa en su estado seco

Alex Josue tique leyton Ficha: 2669517

2. Grafica Aroma agua + cafe

- Agradable ○ Desagradable
- Intenso ○ leve

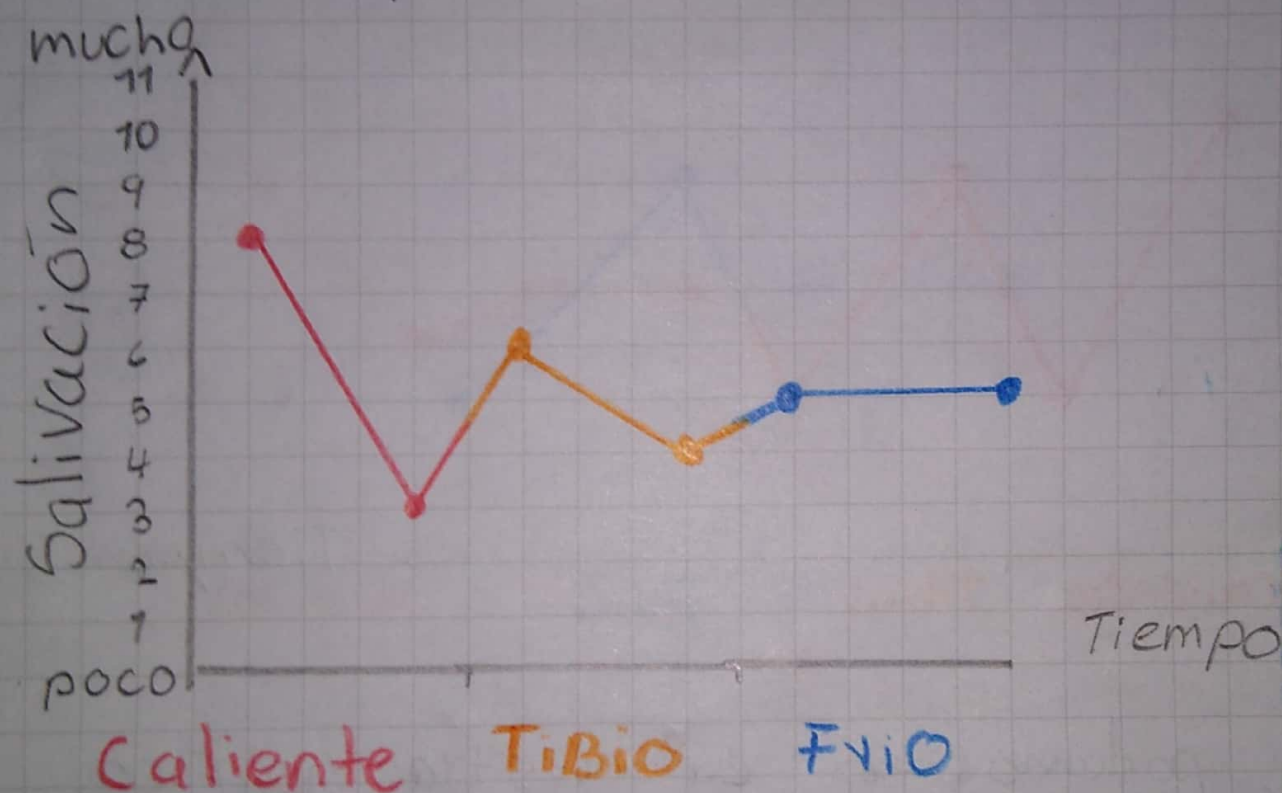


la muestra de cafe
en su aroma
sigue siendo agradable
pero ya no
igual de intenso
en este caso ya
su Aroma es leve



Alex Jose tique legton
Ficha 2669577

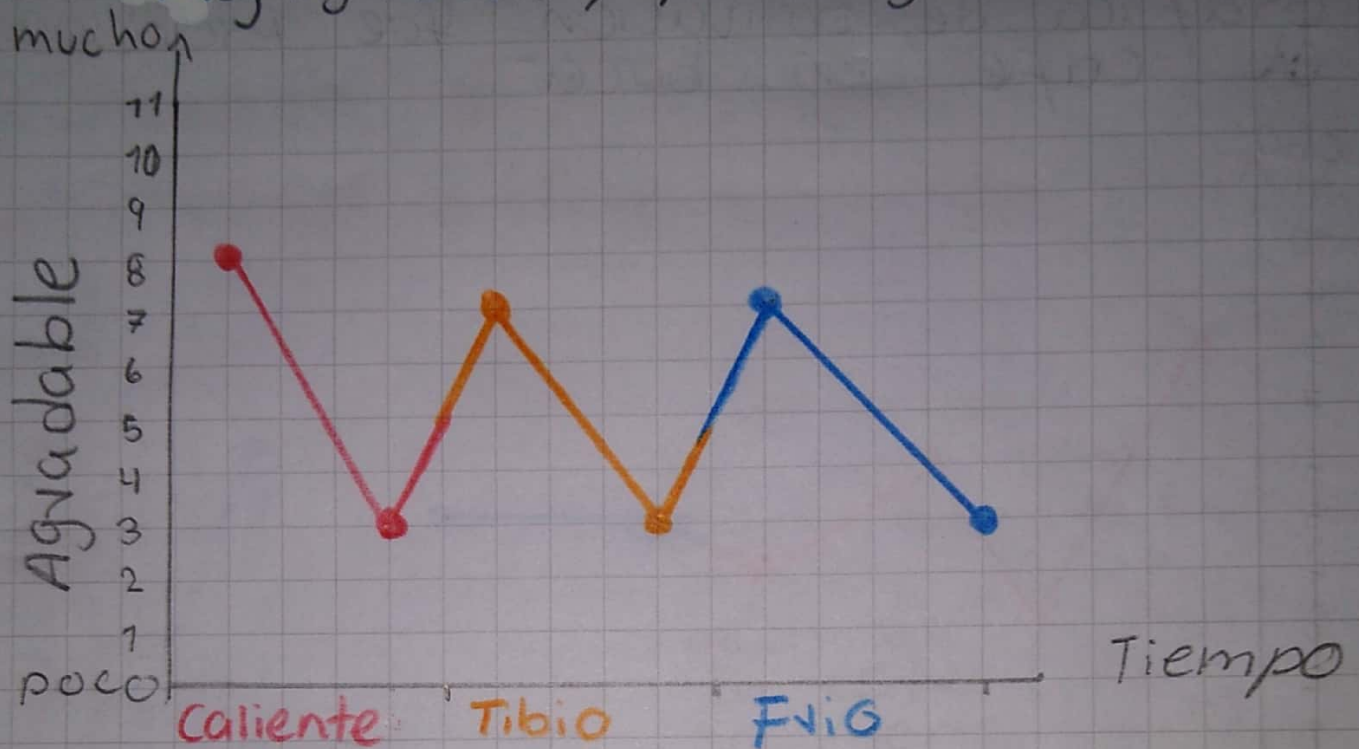
3. Grafica de salivación que produce el cafe en boca



Como podemos ver en la grafica la muestra estando en caliente la salivacion que produce es mucha pero a medida de que la temperatura baja la salivacion que produce igual

Alex Josue tique legton Ficha: 2669577

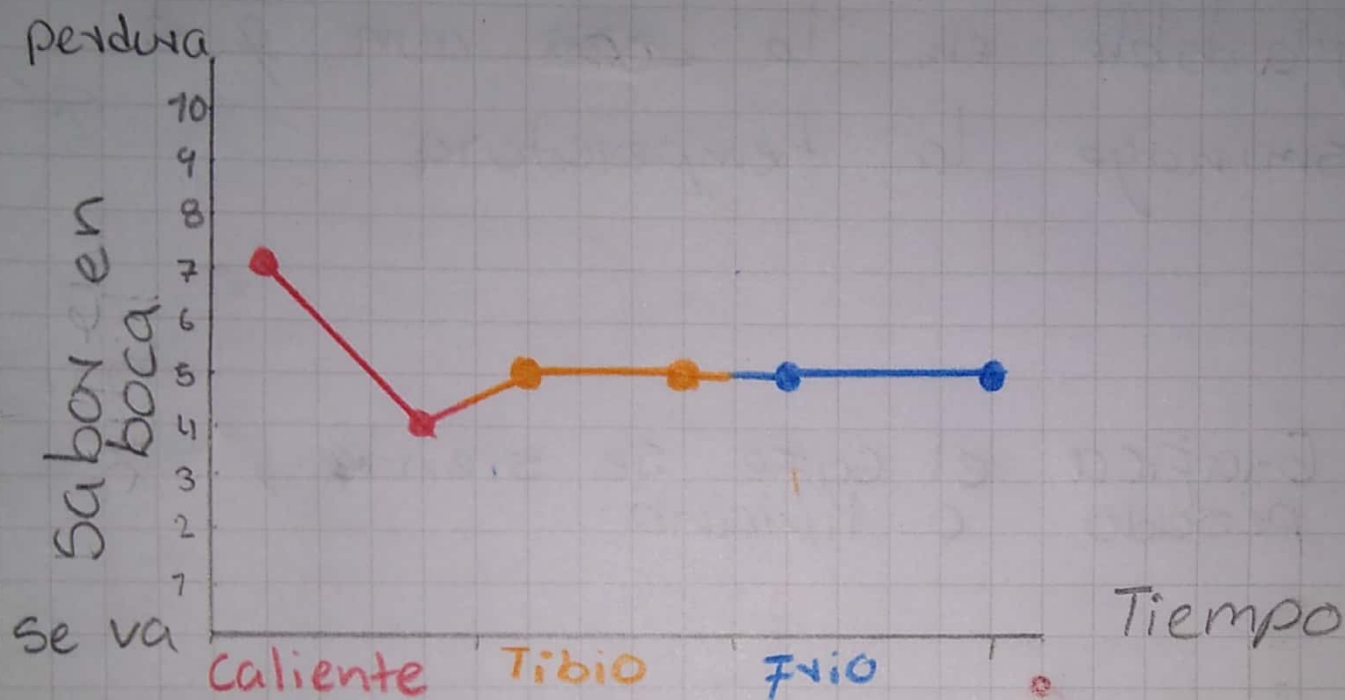
4. Grafica de el cafe se siente
muy Agradable, poco Agradable



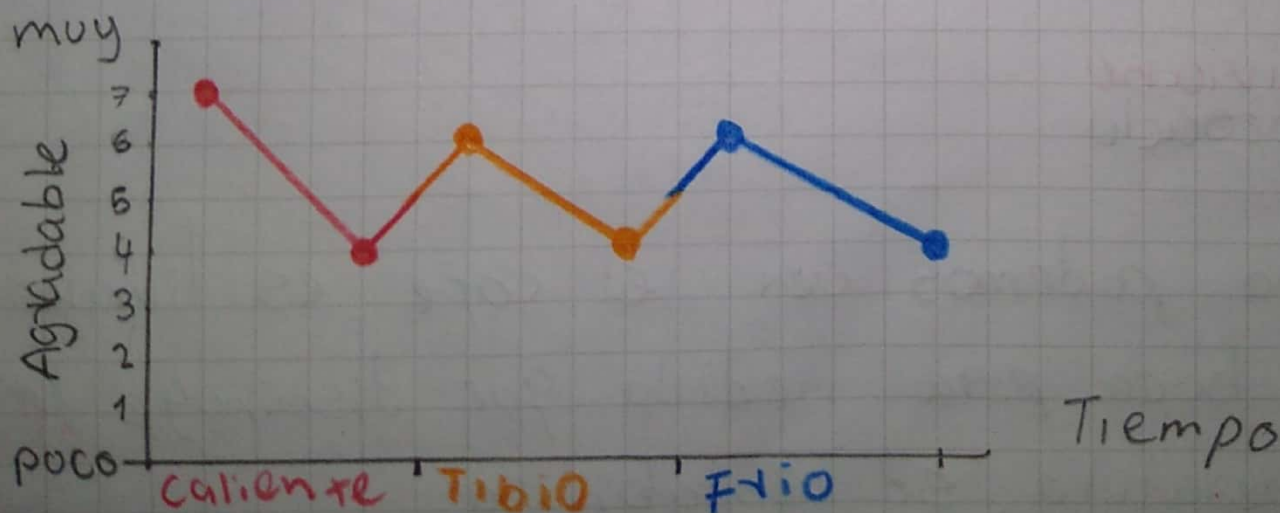
Como podemos ver en nuestra grafica esta muestra es muy agradable estando aun asi a diferentes temperaturas, su sabor es prolongado

Alex Josue tigue leyton Ficha: 2669517

5. Grafica el sabor en boca perdida o se va



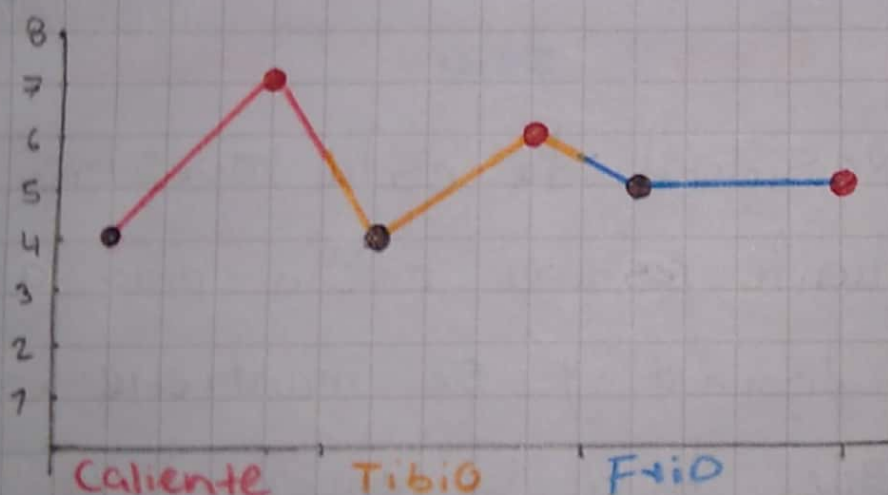
El Sabor residual de esta muestra al estar caliente perdura mucho pero posteriormente disminuye y se mantiene estable a medida que baja la temperatura



Alex Josue Tigoe Leyton Ficha: 2669517

El sabor residual se mantiene
Agradable en la boca aun que
disminuye la temperatura

6. Grafica el cafe se siente
pesado o liviano



- Liviano
- pesado

como podemos ver el cafe es liviano
en boca para medida que disminuye la
temperatura se estabiliza

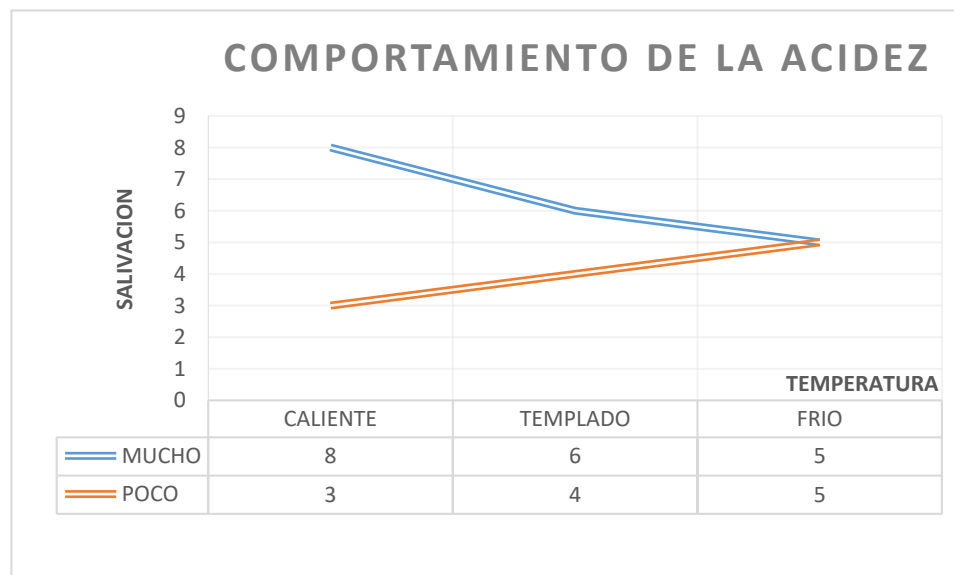
SERVICIOS DE BARISMO 2669617

2/05/2023	CALIENTE																													
	OLOR SECO																													
	1	AGRA	INT	LEV	DESAG	INT	LEV	AGRA	INT	LEV	DESAG	INT	LEV																	
		10	6	4	2																									
		9	10	1	2																									
	OLOR CAFÉ MAS AGUA																													
2	AGRA	INT	LEV	DESAG	INT	LEV	AGRA	INT	LEV	DESAG	INT	LEV																		
	8	6	6	4	6	6																								
	8	4	7	3	4	7																								
TIBIO												FRIO																		
MUESTRA 3	EL CAFÉ ME HACE SALIVAR												EL CAFÉ ME HACE SALIVAR						EL CAFÉ ME HACE SALIVAR											
	3	MUCHO			POCO			MUCHO			POCO			MUCHO			POCO			MUCHO			POCO							
		4			8			9			3			7			5			8			4							
		8			3									6			4													
	EL CAFÉ SE SIENTE												EL CAFÉ SE SIENTE						EL CAFÉ SE SIENTE											
	4	AGRA			DESAG			AGRA			DESAG			AGRA			DESAG			AGRA			DESAG							
		6			6			9			3			5			7			9			3							
		8			3									7			3			7			3							
	CAFÉ DESPUES DE ESCUPIR												CAFÉ DESPUES DE ESCUPIR						CAFÉ DESPUES DE ESCUPIR											
	5	PERD	SE VA	AGRA	DESAG	PERD	SE VA	AGRA	DESAG	PERD	SE VA	AGRA	DESAG	PERD	SE VA	AGRA	DESAG	PERD	SE VA	AGRA	DESAG	PERD	SE VA	AGRA	DESAG					
		6	6	6	6	7	5	10	1	5	7	5	7	6	6	8	3	6	6	1	11	8	4	6	5					
		7	4	7	4					5	5	6	4					5	5	6	4									
CAFÉ DESPUES DE ESCUPIR																														
6	PESADO			LIVIANO			PESADO			LIVIANO			PESADO			LIVIANO			PESADO			LIVIANO			PESADO			LIVIANO		
	6			6			2			9			3			9			3			9			4			8		
	4			7									4			6									5			5		

CALIENTE				
EL CAFÉ ME HACE SALIVAR				
3	MUCHO	POCO	MUCHO	POCO
	8	3		

TIBIO				
EL CAFÉ ME HACE SALIVAR				
3	MUCHO	POCO	MUCHO	POCO
	6	4		

FRIO				
EL CAFÉ ME HACE SALIVAR				
3	MUCHO	POCO	MUCHO	POCO
	5	5		

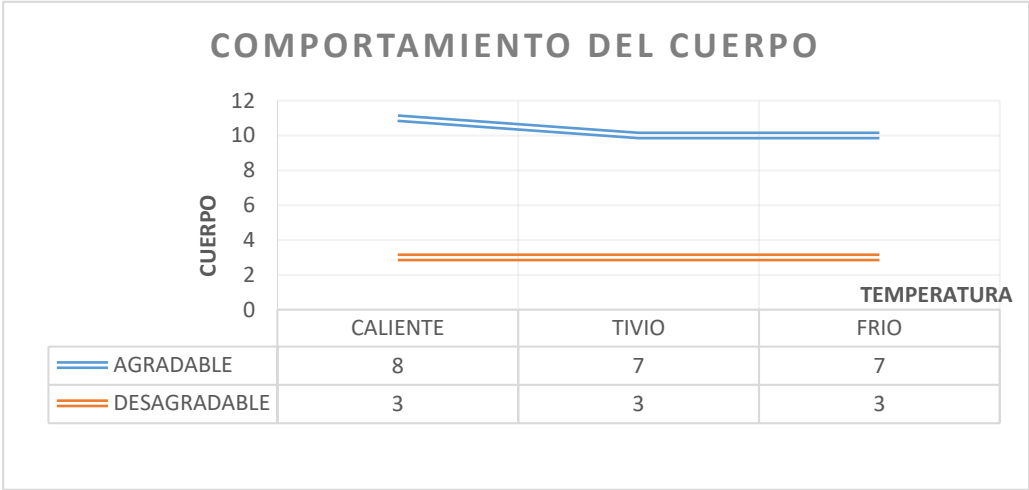


La disminucion de temperatura de inicio en la muestra num. 3

CALIENTE		
EL CAFÉ SE SIENTE		
4	AGRADA	DESAG
	8	3

TIBIO		
EL CAFÉ SE SIENTE		
4	AGRADA	DESAG
	7	3

FRIO		
EL CAFÉ SE SIENTE		
4	AGRADA	DESAG
	7	3



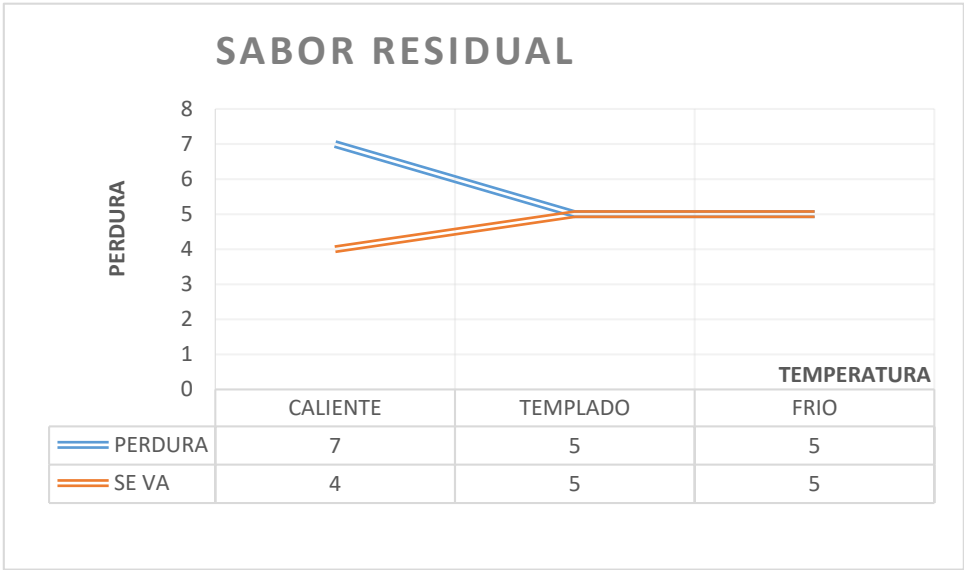
La muestra presenta un cuerpo agradable en boca a diversas temperaturas

CALIENTE				
SABOR RESIDUAL				
5	PERDURA	SE VA	AGRAD	DESAG
	7	4	7	4

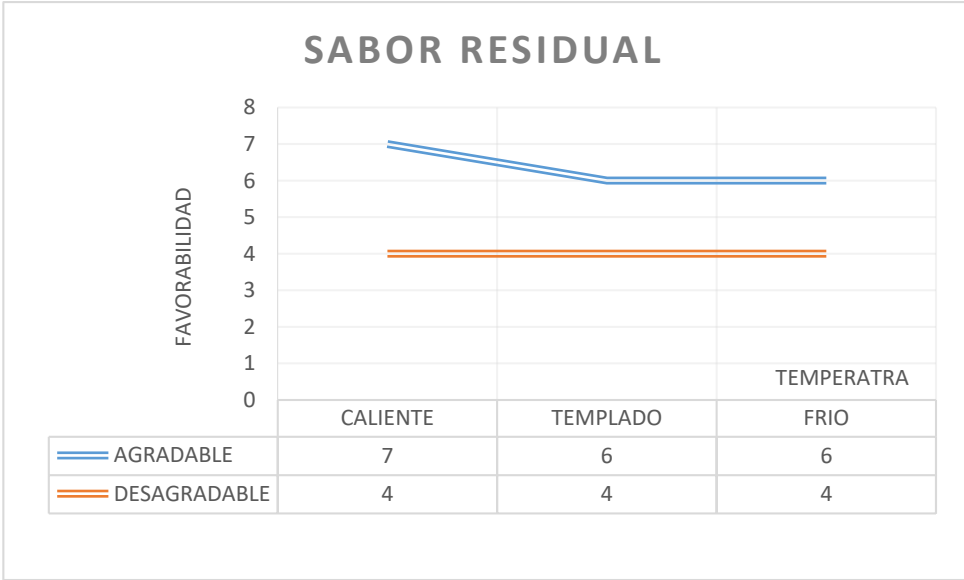
TIBIO				
SABOR RESIDUAL				
5	PERDURA	SE VA	AGRAD	DESAG
	5	5	6	4

FRIO				
SABOR RESIDUAL				
5	PERDURA	SE VA	AGRAD	DESAG
	5	5	6	4

La muestra presenta sabor residual prolongado a diversas temperaturas



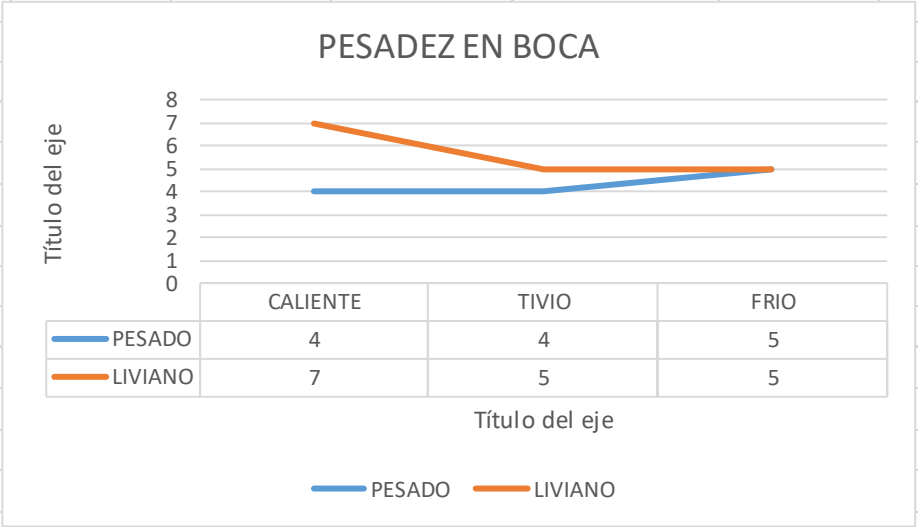
El sabor residual de la muestra se mantiene a diversas temperaturas



CALIENTE		
EL CAFÉ SE SIENTE		
4	PESADO	LIVIANO
	4	7

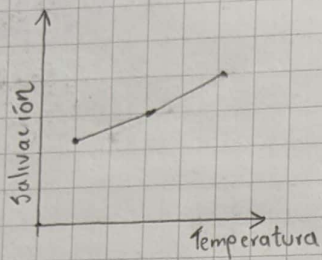
TIBIO		
EL CAFÉ SE SIENTE		
4	PESADO	LIVIANO
	4	5

FRIO		
EL CAFÉ SE SIENTE		
4	PESADO	LIVIANO
	5	5



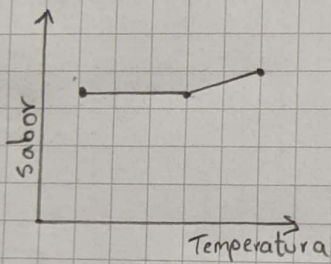
La muestra presenta un cuerpo agradable en boca a diversas temperaturas

Acidez (Salivación)



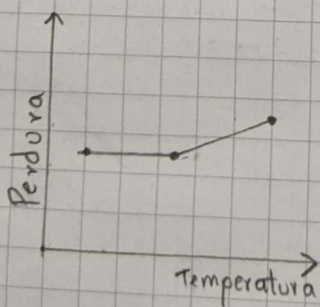
= A medida que disminuye la temperatura, la acidez también disminuye.

SABOR

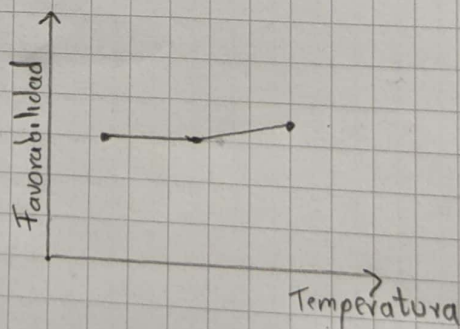


= A medida que la temperatura disminuye el sabor tiende a ser estable.

SABOR RESIDUAL

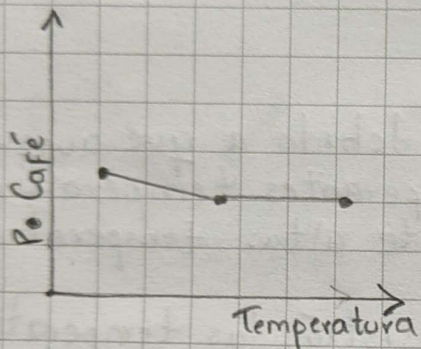


= el sabor residual es prolongado a diversas temperaturas.



= A medida que disminuye la temperatura, se mantiene un sabor residual agradable, en la muestra

PESO CAFÉ



= Al ir disminuyendo la temperatura, la muestra tiende a ser estable en su peso.

Nombres: Cristian Rojas - Carlos Pérez