Factores y Puntos Críticos durante la Catación

Francy Sthefania Mendez Avendaño

Mileidy Hinestroza Rincón

Servicio Nacional de aprendizaje - SENA

Curso de análisis sensorial de café y barismo

Prof. Edwin Rojas Acosta

ficha 2889695

25 de Noviembre de 2023

1. Camilo Ruiz Obtuvo un puntaje en taza de 76, ¿Que factor o factores explican el que haya obtenido ese puntaje?

   Dado que la puntuación de Camilo Ruiz en la taza de café es de 76, según los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association), este puntaje no calificaría como café especial. Algunos de los factores que podrían explicar esta puntuación más baja podrían ser los siguientes:

   - **Calidad del grano:** La calidad de los granos de café utilizados por Camilo Ruiz puede no haber sido de alta calidad. Esto podría incluir problemas como granos defectuosos, granos pasados de cosecha, granos con mala fermentación, etc.
   - **Proceso de tostado o preparación inadecuada:** Si el café no se tuesta o se prepara adecuadamente, esto puede resultar en un sabor deficiente. Problemas como un tostado desigual, temperatura inadecuada durante el proceso de tostado, o una molienda inadecuada pueden afectar negativamente el sabor y la calidad general del café.
   - **Almacenamiento inadecuado**: El café debe almacenarse correctamente para mantener su frescura y calidad. Un almacenamiento inadecuado, como el no usar estibas o el dejar el café en contacto directo con el suelo, la exposición al aire, la luz o la humedad, puede afectar el sabor y la frescura del café.
   - **Falta de experiencia en la preparación:** La falta de experiencia en la preparación y cata de café por parte de Camilo Ruiz podría haber contribuido a una preparación deficiente, lo que habría impactado negativamente en el sabor y la calidad final del café.

2. Andrea Cifuentes, cato el café de Diego Cruz y manifestó que el café era pesado, amargo y no se sentían notas agradables, sin embargo, ese mismo café fue catado en Caravela y obtuvo un puntaje de 86 puntos, explique en una página que pudo pasar.

La disparidad en la evaluación del café de Diego Cruz entre Andrea Cifuentes y Caravela, que resultó en un puntaje de 86 puntos en Caravela, podría deberse a una serie de factores relacionados con la subjetividad del análisis sensorial y la preparación del café. Un aspecto importante es la diferencia en la preferencia de sabor, Andrea Cifuentes y los catadores de Caravela podrían tener preferencias de sabor y perfiles de café distintos. Lo que Andrea percibió como pesado y amargo podría haber sido interpretado de manera diferente por los catadores de Caravela, quienes podrían haber apreciado la misma característica como un perfil de sabor distintivo o atractivo.

Otro aspecto o factor puede ser las diferencias en la técnica de preparación, ya que es posible que haya pequeñas variaciones en el proceso de preparación, como la temperatura del agua, pudo ser que Andrea Cifuentes no tuviese cuidado al momento de calentar el agua o no tenia claro a que grados Celsius se debe tener el agua al momento de realizar este proceso de catación; también pudo olvidar catar el agua y usar una que no fuera la adecuada o se pudo pasar por alto tiempo de extracción (3,5 minutos); todos estos pueden alterar drásticamente el sabor y la textura del café.

También puede ser la sensibilidad individual al sabor, ya que la percepción del sabor puede variar significativamente entre diferentes individuos. Los catadores pueden tener diferentes sensibilidades y capacidades para percibir ciertos matices de sabor y aromas en el café. Esto puede explicar por qué Andrea Cifuentes pudo haber detectado ciertas notas desagradables mientras que los catadores de Caravela no las identificaron como problemáticas. Además, los entornos de catación y los protocolos de evaluación de

café pueden variar entre diferentes empresas o individuos, lo que podría haber influido en las percepciones y puntuaciones del café. La iluminación, la temperatura y los factores ambientales pueden desempeñar un papel crucial en la percepción sensorial del café.

3. Santiago Pérez tenía 140 gramos de su café en tostion media baja, tostado el 18 de octubre a las 6 p.m; Santiago entrego 70gramos en Cafisur y 70 gramos a Olam, en Cafisur lo cataron y en Olam no. En dos páginas señale 6 cosas que expliquen el porqué; Teniendo en cuenta que el café fue entregado a las empresas el 19 de octubre a las 6 a.m.

La entrega de café a dos empresas diferentes, Cafisur y Olam, y la posterior evaluación en una de ellas, plantea una serie de posibles razones y situaciones que podrían influir en el proceso de catación y en la calidad percibida del café que pueden ser:

a) Información detallada: Pudo ser que en Olam se requería datos necesarios para el proceso, como información detallada sobre su origen, método de procesamiento, perfil de tostado y cualquier otro dato relevante y Santiago no se los pudo brindar por algún motivo. Mientras que en Cafisur no sería necesario, ya sea porque es cliente antiguo u otros aspectos.

b) Protocolos de recepción y almacenamiento: La empresa Olam podría tener un protocolo estricto para la recepción y almacenamiento de los granos de café, como que el café debe estar empacado en un recipiente hermético que proteja los granos de la exposición al aire, la luz y la humedad, que el empaque deba estar sellado de manera segura para preservar la frescura del café durante el transporte y el almacenamiento. y podría haber rechazado la muestra debido a posibles problemas en el proceso de entrega o en las condiciones de almacenamiento que no cumplían con sus estándares.

c) Condiciones de transporte: Si el café no se transportó adecuadamente o si se expuso a condiciones ambientales desfavorables durante el traslado a Olam, esto podría haber afectado la calidad y frescura del café, lo que llevó a la decisión de no catarlo.

d) Diferencias en los requisitos de selección: Es posible que Olam tuviera criterios de selección más estrictos o requisitos específicos para la aceptación de muestras de café, como granos imperfectos, cantidad mínima de gramos de café, etc. y el lote entregado por Santiago Pérez no cumplía con alguno de estos requisitos específicos.

e) Horario de recepción o disponibilidad de recursos: La hora de entrega temprana del café el 19 de octubre a las 6 a.m. pudo haber coincidido con un horario de recepción no disponible en Olam, lo que podría haber impedido la catación del café en ese momento específico.

f) Capacidad de producción y volumen de pedidos: Es posible que Olam tuviera una capacidad de producción limitada o un volumen de pedidos elevado en el momento de la entrega, lo que podría haber afectado su capacidad para realizar la catación del café de Santiago Pérez en ese momento específico.

En general, varios factores pueden haber influido en la decisión de Olam de no catar el café de Santiago Pérez, mientras que Cafisur pudo haber realizado la catación debido a circunstancias diferentes y criterios de evaluación.

4. Carolina Gómez probo su café en Cafisur y tuvo un puntaje en cuerpo de 8.0 y de acidez de 8.0, luego cato el café en Coffesas y obtuvo un puntaje de 7.0 en cuerpo y 6.75 en acidez, mencione y explique en una pagina 3 cosas que pudieran pasar.

Es importante reconocer que la percepción del sabor del café puede ser subjetiva y está influenciada por varios factores, incluidas las preferencias individuales, las técnicas de preparación y la sensibilidad del catador. La consistencia en la preparación y catación del café, así como la alineación con los estándares establecidos por la SCA, son fundamentales para garantizar una evaluación precisa y confiable de la calidad del café.

- La preparación del café puede variar entre las dos empresas, lo que podría haber influido en las puntuaciones de cuerpo y acidez. Factores como la temperatura del agua, el tiempo de extracción y el ambiente han sido diferentes en los dos lugares, lo que llevó a una percepción alterada de las características sensoriales del café.
- Los catadores en Cafisur y Coffesas pueden tener sensibilidades y preferencias diferentes en términos de cuerpo y acidez. Es posible que el catador en Cafisur tenga una preferencia por un café más robusto y ácido, mientras que el catador en Coffesas pueda favorecer un perfil de sabor más equilibrado y suave. Esto puede haber influido en las puntuaciones otorgadas a las características del café.
- Las discrepancias en las puntuaciones también podrían estar relacionadas con la calibración y la consistencia en los métodos de catación utilizados por las dos empresas. Las diferencias en la interpretación de los estándares de la SCA y la consistencia en la aplicación de los criterios de puntuación podrían haber llevado a resultados divergentes en las puntuaciones de cuerpo y acidez.

Preguntas del curso catación y barismo

Ficha 2889695

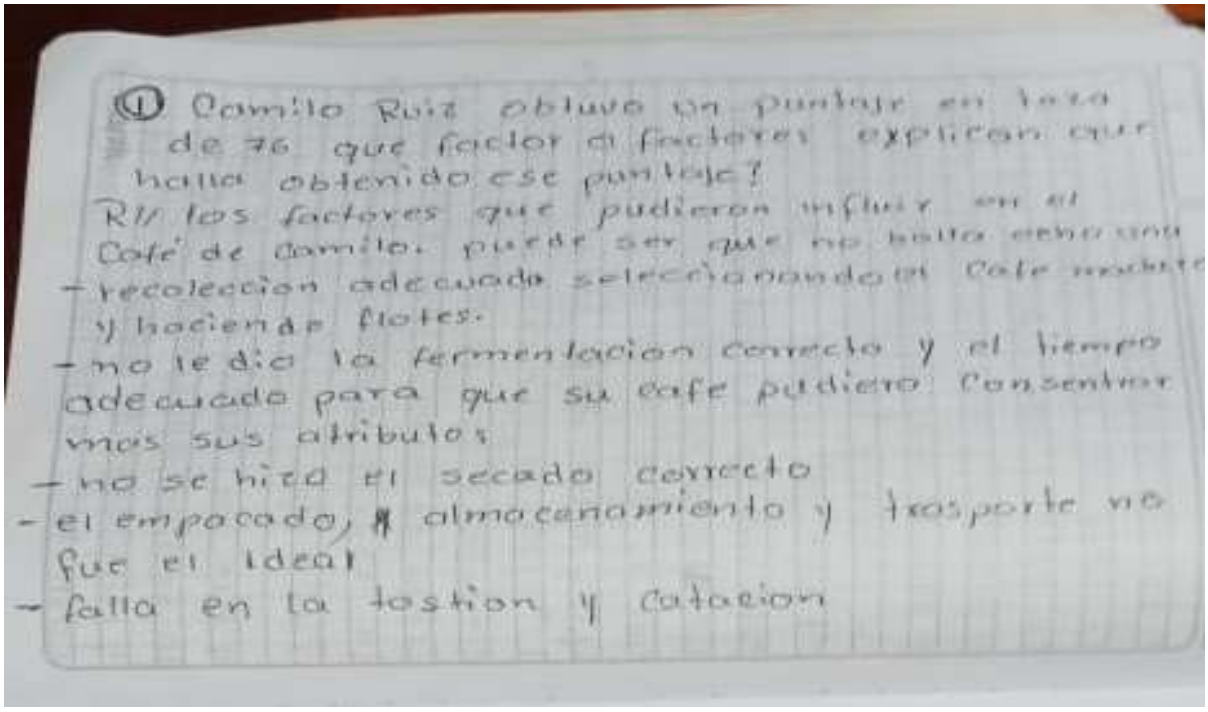
Nov 2023

LAURA DANIELA MENDEZ

1. camilo Ruiz obtuvo un puntaje en taza de 7,6 que factor o factores explican el que halla obtenido ese puntaje

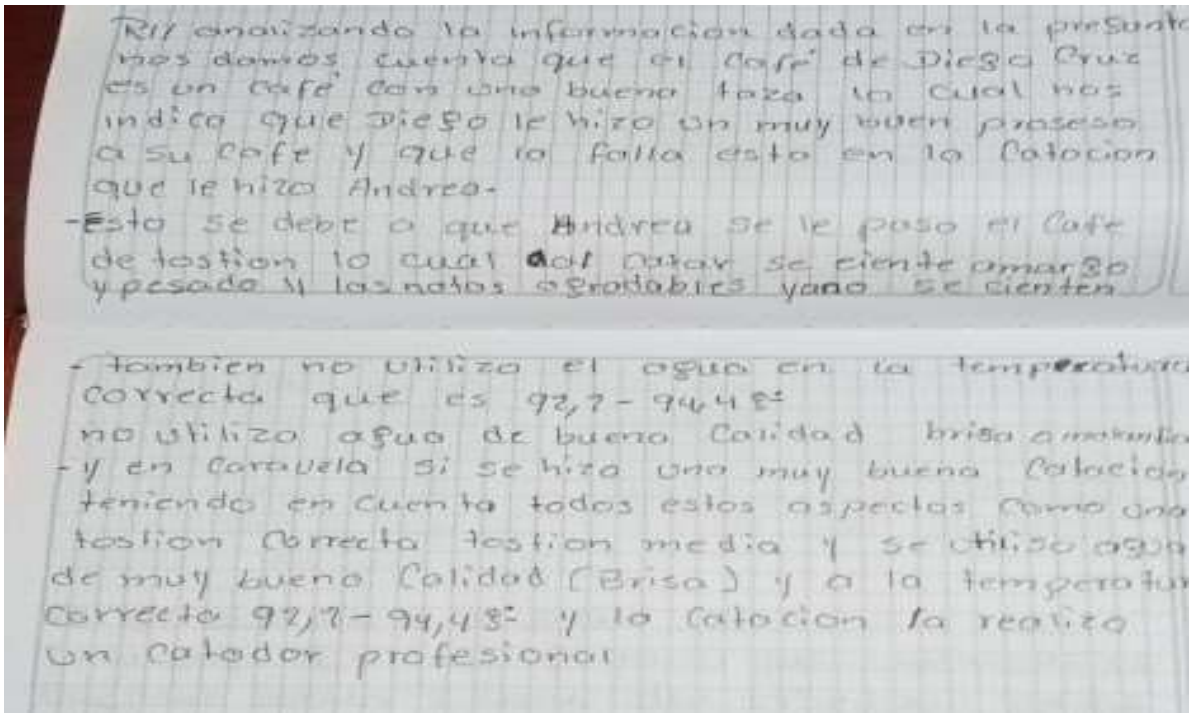
R//

Defectos encontrados por el catador ala hora de cata como sucio medicina fenol o reposo lo cual indica una alta carga de hongos en el grano



2. Andrea Cifuentes cato el café de diego cruz y manifestó que el café era pesado amargo y no se sentía notas agradables sin embargo ese mismo café fue catado en carabela y obtuvo un puntaje de 86 puntos explique en una pagina que pudo pasar

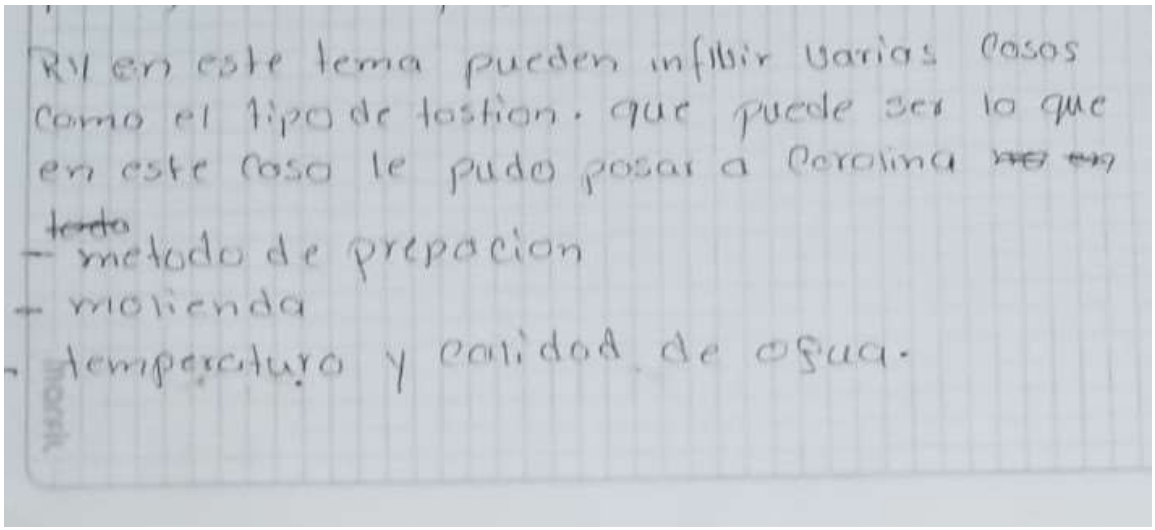
R//


R// analizando la información dada en la presente nos damos cuenta que el café de Diego Cruz es un café con una buena taza lo cual nos indica que Diego le hizo un muy buen proceso a su café y que la falla esta en la catación que le hizo Andrea.
- Esto se debe a que Andrea se le paso el café de tostion lo cual al catar se siente amargo y pesado si las notas agradables ya no se sienten
- tambien no utiliza el agua en la temperatura correcta que es 92,7 - 94,4 °C no utiliza agua de buena calidad brisa montaña
- y en carabela si se hizo una muy buena catación teniendo en cuenta todos estos aspectos como una tostion correcta tostion media y se utilizo agua de muy buena calidad (Brisa) y a la temperatura correcto 92,7 - 94,4 °C y la catación la realizo un catador profesional

Una cualidad de cafeses amargos y pesados son aquellos que han tenido un mal proceso de recolección los cuales contienen muchos granos inmaduros los cuales nos darán estas notas en cata pero en este caso por el análisis segundo en carabela lo descartamos lo cual nos lleva a que el café tubo una tostion alta la cual al caramelizarse los azucares dentro del grano conllevan a encontrar notas amargas y pesadas en cata

3. carolina Gómez probo su café en cafisur y tubo un puntaje en cuerpo de 8,0 y acidez de 8,0 luego cato el café en coffesas y obtuvo un puntaje de 7,0 en cuerpo y 6,7 en acidez mencione y explique 3 cosas que puede pasar

R//


R// en este tema pueden influir varias cosas como el tipo de tostion. que puede ser lo que en este caso le pudo pasar a Carolina ~~en todo~~
- metodo de prepacion
- molienda
- temperatura y calidad de agua.

1 que en cafisur la mesa de cata se allá preparado con menos tazas que coffesas lo cual pudo haber dejado pasar algún defecto en taza y la valoración de mas catadores

2 mal almacenamiento del grano por lo cual pudo haberse contaminado en el trayecto a coffesas

3 contaminación del agua en coffesas lo cual allá alterado los sabores en la taza

4. Santiago Pérez tenia 140 gramos de su café en tostion media baja tostado el 18 de octubre a las 6pm Santiago entrego 70 gramos en cafisur y 70 gramos en olam en cafisur lo cataron y en olam no en dos Paginas señale 6 cosas que expliquen por qué si el café fue entregado alas empresas el 19 de octubre a alas 6am en olam por que no lo cataron

R//

1 Una de las razones podría ser que al momento de la entrega de la muestra el café no iba con la Tostión requerida para catar en dicha empresa ya que podría ser que tostion estaba muy clara y por lo tanto el grano no alcanzo el desarrollo total

2 la cantidad de café entregada no era la suficiente para preparar la mesa de catación ya que se podría necesitar más café de contramuestra

3 no se tenia la relatividad de agua del grano ni la densidad del grano ya que hacen necesarios para el desarrollo de tostion y dar la curva de tostion del grano

4 no tenían idea del análisis físico del café ni humedad lo cual se hace necesario para la compra y el almacenamiento del café

5 granos quakers que superen los permitidos en la muestra los cuales pueden descalificar la muestra

6 la desgasificación del café ala hora de entrega no era la correcta

Andrea Vanesa Alvarez Franco.

Teléfono. 3208702081

Taller

1. **¿Camilo Ruiz obtuvo un puntaje en taza de 76 que factor o factores explican el que haya obtenido ese puntaje?**

No se dio el debido tratamiento al café, como es la recolección, almacenamiento y la trasportada, con este puntaje es considerado un café no especial.

1. **Andrea Cifuentes cato el café de Diego Cruz y manifestó que el café era pesado amargo y no se sentían notas agradables, sin embargo, este café fue catado en caravela y obtuvo un puntaje de 86 puntos, explique que pudo pasar.**

Esto puede pasar porque el café se sobre extrajo, también pudo pasar que el café no se le agrego el agua necesaria, otra situación puede ser que el agua no tenía la temperatura recomendable. Y cuando lo hicieron en caravela y se hizo el debido procedimiento.

2. **Carolina Gómez probo su café en cafisur y obtuvo un puntaje en cuerpo de 8,0 y acidez de 8,0, luego en caffesas y obtuvo un puntaje de 7,0 en cuerpo 6,75 en acidez, mencione y explique 3 cosas que pudo pasar, en una página**.

- Paso mas tiempo de cuando lo probo en cafisur.
- Diferente procedimiento, como la temperatura del agua.
- Oxidación del café

3. **Santiago Pérez tenia 140 gramos de su café en tostón.**

   Media baja tostado el 18 de octubre a las 6pm, Santiago entrego 70 gramos en cafisur y 70 gramos a Olam, en cafisur lo cataron y en Olam no, en dos paginas señale 6 cosas y explique porque, el café fue entregado a las empresas el 19 de octubre a las 6 am.

   - el tueste medio conserva mas sus propiedades.
   - Se demoro este tiempo para que sus notas se hicieran mas agradables.
   - Estas 12 horas ayudan a la preparación del café, y sus atributos se vuelvan mas agradables.
   - Es necesario que pasen una 8 a 24 horas para poder hacer la catación del café.
   -