C= 18/36 Kaspa

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE

CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ

"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

total 18

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY | NUTTY | CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
10	suave, nuez dulce de caramelo		0
18	dulce de caramelo		0
22	naicitos		1
25	chocolate		0
26	.	. Mohosa	0
27	Alcohol - dulce		0
28	papa frita		0 maní tostado
29	carbon - picante		0 chocolate
30	Tocineta		0

Cafe con atributos Las Profes

CARAMELIZACIÓN: Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

4+8+4+8 = 24/32

Muy Bien 😊. Edwin Cruz.

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE
CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ
"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY | NUTTY | CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA
10	Vainilla, Dulce, Delicado	
18		Caramelo
22		Mentolos
25		Vainilla
26	Cafe - caramelo	
27		chocolatero
28	Perfes Frutas	
29	Pimienta, tostado	
30	Flores, Dulce, exquisito	

2 0 1 1 0 0 0 0 0

Cafe con atributos Las Profes

CARAMELIZACIÓN: Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

Edwin Cruz

4 8 4 8

2+4+3

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE
CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ
"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY | NUTTY | CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
10	Dulce como galletas	Caramelo	1
18		Floral	0
22		Marron Tostado	1
25	Chocolate hervido	Chocolate	0
26		Cuero	0
27	Galletas coconut	Nuez	0
28		Humo	0
29		Pimienta	0
30		Limón	0

Cafe con atributos
Las Profes

CARAMELIZACIÓN: ***Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.***
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

2

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

total aRants
0
1