Informe de resultados sensoriales de café tostados para la Gobernación de Antioquia

Introducción:
Este informe tiene como propósito presentar los resultados de evaluación de las muestras de café tostado enviadas por la Gobernación de Antioquia, el mismo fue realizado con base en los parámetros establecidos por la Specialty Coffee Association (SCA), Se analizaron 5 muestras, evaluando su perfil sensorial, consistencia, y calidad general. En la evaluación se buscó identificar presencia o ausencia de defectos de materia prima y/o tostión, además de perfilar las muestras y definir su perfil sensorial.

Esquema del informe:

1. **Objetivo del informe**:
   Evaluar la calidad de diferentes muestras de café tostado para descartar aquellas que presenten defectos y seleccionar las que tienen el perfil sensorial característico del café colombiano según el protocolo SCA.

2. **Metodología**:
   Se realizó evaluación de fragancia/aroma, sabor, posgusto, acidez, cuerpo, uniformidad, limpieza, dulzura, y balance. También se enfocó el análisis o búsqueda de defectos en taza (tostado inadecuado, fermentación, moho, entre otros).

3. **Resultados de la evaluación sensorial**:

81	Notas cítricas, notas a caña, leve herbal, acidez cítrica, cuerpo medio, residual chocolate amargo.	Taza limpia - Estándar tueste con mucho desarrollo
81,5	Notas cítricas,paneloso, acidez cítrica, cuerpo medio, residual chocolate amargo.	Taza limpia - Estándar tueste con mucho desarrollo
81	Notas cítricas, notas a caña, leve herbal, acidez cítrica, cuerpo medio, residual chocolate amargo.	Taza limpia - Estándar tueste con mucho desarrollo
80,5	Notas cítricas, leve herbal, acidez cítrica, cuerpo medio, residual chocolate amargo.	Taza limpia - Estándar tueste con mucho desarrollo
81	Notas cítricas, notas a caña, leve herbal, acidez cítrica, cuerpo medio, residual chocolate amargo.	Taza limpia - Estándar tueste con mucho desarrollo

4. **Conclusiones y recomendación**:
   Las 5 muestras evaluadas tienen el perfil de Café de Colombia, libre de defectos y un puntaje de 81 puntos SCA. Se percibe un tueste medio con alto desarrollo sin generar problemas sensoriales.

5. **Codificación:** Las muestras fueron evaluadas en catación a ciegas con código aleatorio juntamente con otras muestras del laboratorio y posteriormente.

Evaluación realizada en el Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada del SENA entre el 25 a 28 de junio de 2026.

Elaborado por: Andrés Felipe Ruiz Márquez