

Sistema de Evaluación del Café de la SCA

Formato Combinado



Nombre Fecha

Objetivo N° de muestra

IMPRESIÓN DE CALIDAD

① EXTREMADAMENTE BAJA ④ LIGERAMENTE BAJA ⑦ MODERADAMENTE ALTA
② MUY BAJA ⑤ NI ALTA NI BAJA ⑧ MUY ALTA
③ MODERADAMENTE BAJA ⑥ LIGERAMENTE ALTA ⑨ EXTREMADAMENTE ALTA

PARTE 1: EVALUACIÓN DESCRIPTIVA

NIVEL DE TUESTE

Fragancia

Intensidad



Aroma

Intensidad



- ☐ Floral
☐ Afrutado ☐ Bayas ☐ Frutas deshidratadas ☐ Cítricos
☐ Ácido/Fermentado ☐ Ácido ☐ Fermentado
☐ Verde/Vegetal
☐ Otra ☐ Químico ☐ Humedad/Tierra ☐ Madera
☐ Tostado ☐ Cereal ☐ Quemado ☐ Tabaco
☐ Nueces/Cacao ☐ Nueces ☐ Cacao
☐ Especias
☐ Dulce ☐ Vainilla ☐ Azúcar morena

Notas

Sabor

Intensidad



Sabor Residual

Intensidad



- ☐ Floral
☐ Afrutado ☐ Bayas ☐ Frutas deshidratadas ☐ Cítricos
☐ Ácido/Fermentado ☐ Ácido ☐ Fermentado
☐ Verde/Vegetal
☐ Otra ☐ Químico ☐ Humedad/Tierra ☐ Madera
☐ Tostado ☐ Cereal ☐ Quemado ☐ Tabaco
☐ Nueces/Cacao ☐ Nueces ☐ Cacao
☐ Especias
☐ Dulce ☐ Vainilla ☐ Azúcar morena

Notas

Gustos Predominantes (2)

- ☐ Salado
☐ Ácido
☐ Dulce
☐ Amargo
☐ Umami

Acidez

Intensidad



Notas

Dulzor

Intensidad



Notas

Sensación en boca

Intensidad



- ☐ Áspero (Arenoso, Rugoso, Rasposo)
☐ Aceitoso
☐ Suave (Aterciopelado, Sedoso, Almibarado)
☐ Deja seca la boca (astringente)
☐ Metálico

Notas

PARTE 3: EVALUACIÓN EXTRÍNSECA

Notas

PARTE 2: EVALUACIÓN AFECTIVA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

Notas

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

Notas

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

Notas

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

Notas

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

Notas

Impresión global

1 2 3 4 5 6 7 8 9 FINAL

Notas

TAZAS NO UNIFORMES ☐☐☐☐
TAZAS DEFECTUOSAS ☐☐☐☐

DEFECTO (DE HABERLO)
☐ MOHOSO ☐ FENÓLICO
☐ PAPA