Método de Degustación Café

Degustación de 30 a 40 comensales.

Se requerirá de cada oferente, una muestra de 1 libra café molido en su envase primario.

Cada muestra evaluada deberá tener una calificación de 2 puntos mínimo en el promedio de las tres características para aprobar la degustación.

Para la preparación del café se utilizarán los mismos parámetros para cada muestra: cantidad de agua, cantidad de café molido.

La tabla de valoración es una escala de 3 puntos para cada muestra evaluada:

1 – Malo o regular
2 – Bueno
3 – Muy bueno o Excelente

EVALUACION CAFÉ MOLIDO			
Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una ´´X´´ en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica	**1**	**2**	**3**
SABOR			
OLOR			
INTENSIDAD			
LEYENDA **1 = MALO O REGULAR, 2 = BUENO, 3 = MUY BUENO o EXCELENTE**			

Sin otro particular,

Atentamente,

Tania García
Encargada de Servicios Generales
Gerencia de Logística y Operaciones/ Dirección Administrativa

Alejandro Camilo
Gerente de Logística y Operaciones
Gerencia de Logística y Operaciones/ Dirección Administrativa

PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
Tania J. Garcia Lemonier
Alejandro B. Camilo Burroughs
Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/3fde10bd-5593-4372-8e9c-45399e257f7c