



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
GERENCIA DE LOGÍSTICA Y OPERACIONES
DIVISION DE ALMACEN

Método de Degustación

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			