

# La diversidad del café

Hernández Rojano, Daniel Uriel

2024-05

---

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/6066>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>

# La diversidad del Café

## Introducción

Los estudiantes de Seminario de Síntesis y Evaluación II, se adentran en el fascinante mundo del café, analizan el mercado, exploran las características y comprenden el proceso de esta apreciada bebida. Como parte de la investigación, se llevó a cabo una prueba organoléptica con tres variedades de café, contando con la participación y opinión de diez personas, enriqueciendo así su comprensión de la calidad y la preparación adecuada de este delicioso producto.

## Metodología

La **prueba organoléptica** es una técnica esencial en la evaluación sensorial de alimentos y bebidas, basada en los sentidos humanos como el gusto, el olfato y la vista. Esta evaluación cualitativa se enfoca en aspectos clave como sabor, aroma, textura, color y apariencia, siendo determinante para la calidad y aceptación del producto. A través de pruebas de degustación, se realiza una valoración subjetiva donde el gusto y el olfato desempeñan roles fundamentales, siendo la pérdida de olfato una variable que impacta la percepción del sabor.

Cafés evaluados



Starbucks



Xicotepec



Veracruz

### Uniformidad de los granos

Indica un proceso de selección y tostado efectivo.

### Intensidad del color

En los granos secos indica el nivel tostado, entre menos tiempo en el proceso de tostado, mayor calidad.

### Fragancias

Entre más rango de aromas, mayor indicador de calidad, ya que sugiere un proceso de cultivo y tostado que ha preservado y realzado los perfiles aromáticos naturales del café. Las fragancias más limitadas podrían sugerir una menor complejidad aromática.

### Transparencia

Es un indicador visual de la pureza y la claridad, entre más claro más limpia es la extracción y sin sedimentos.

### Aroma

La capacidad del café para mantener o cambiar su aroma al ser preparado puede estar relacionada con su frescura, grado de tostado y perfil de sabor.



Los participantes están más acostumbrados al sabor de un café comercial, como lo es el de Starbucks, ya que tiene mucho más presencia en el mercado, de tal forma lo perciben de una calidad y sabor superior sobre un café menos comercial pero de mejor calidad como: Cielo Abierto y El Catador.



¡Conoce más de nuestro proyecto!

