

Características Organolépticas

Por favor, pruebe la muestra provista cuidadosamente y evalúe la intensidad de cada uno de los siguientes atributos utilizando la escala proporcionada. Indique con un número decimal la intensidad que mejor describa su percepción dentro del rango de 0 a 6.

Por favor, evalúe la intensidad de cada atributo en una escala de 0.0 a 6.0, donde
0.0 = Ausente

Valores entre 0.1 y 1.9 Intensidad Baja (con diferentes grados)

Valores entre 2.0 y 3.9 Intensidad Moderada (con diferentes grado)

Valores entre 4.0 y 5.9 Intensidad Alta (con diferentes grados)

6.0 Extremadamente Alto

1. Si eres perteneces a una de las fincas en estudio señala el nombre de ella o si no señala persona natural

Marca solo un óvalo.

- ☐ El Diamante
- ☐ San Pedro 1
- ☐ San Pedro 2
- ☐ Persona natural
- ☐ Otra...

2. **Intensidad del sabor a cacao:**

3. Intensidad del sabor ácido

4. Intensidad del sabor astringente:

5. Intensidad del sabor amargo:

6. Intensidad del sabor afrutado:

7. Intensidad del sabor a nueces

8. Intensidad del sabor crudo/verde

9. ¿Observa algún cambio en el color del cacao con moniliasis?

Marca solo un óvalo.

☐ Sí

☐ No

☐ No estoy seguro

10. ¿Cómo describe el cambio de color (si aplica)?

Marca solo un óvalo.

☐ Más claro

☐ Más oscuro

☐ Manchas

☐ Otros: _____

Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios

