

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA TROPICAL



EVALUACION FISICA Y ORGANOLEPTICA DE TRES Var. DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) CON CUATRO TIEMPOS DE FERMENTACION, EN TRES PISOS ALTITUDINALES DEL DISTRITO DE SANTA ANA - LA CONVENCION - CUSCO.

TESIS PRESENTADO POR:

BACHILLER EN CIENCIAS AGRARIAS

TROPICALES: **ALFREDO CÁRDENAS ROCCA.**

PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO AGRÓNOMO TROPICAL

ASESORES:

M.SC. DOMINGO GUIDO CASTELO HERMOSA

ING. ROSSMERY QUISPE UGARTE

**LA CONVENCION - CUSCO
2017**

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado **Evaluación física y organoléptica de tres var. de café (*Coffea arabica* L.) con cuatro tiempos de fermentación en tres pisos altitudinales del Distrito Santa Ana - La Convención – Cusco.** tubo como objetivos específicos Determinar el efecto de la variedad de cafeto en la calidad física y organoléptica del café ,determinar el efecto de cuatro tiempos de fermentación en la calidad física y organoléptica del café , determinar el efecto del piso altitudinal sobre la calidad física y organoléptica y describir y determinar el mejor perfil de la taza del café procesados en los sectores de Potrero, Cacaopampa y la Esmeralda del distrito Santa Ana- La Convención. Y calificar cada uno de los atributos sensoriales de las variedades de café Catimor Rojo, Catimor Amarillo y Typica procedentes de los sectores de Potrero (1280 m.), Cacaopampa (1480 m.) y Esmeralda Alta (1738 m.) del Distrito Santa Ana Provincia La Convención.

Para la realización se utilizó el diseño en bloques completos al azar (DBCA) con arreglo factorial de tres variedades: Catimor Rojo, Catimor Amarillo y Typica x cuatro fermentos: (0 horas, 12 horas, 18 horas y 24 horas) y tres repeticiones (pisos altitudinales: 1280, 1480 y 1738 m.).

Las variables estudiadas fueron: En calidad físicas, porcentaje de exportación, descarte, cascara y numero de defectos en cuanto la características sensoriales fueron fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, taza limpia, dulzor y puntaje catador.

En la presente investigación, no se encontraron diferencias significativas para tiempos de fermentación, para la calidad física del café. En cuanto a la variedad de cafeto presentó diferencias significancias para la calidad física la variedad Catimor Rojo en las características sensoriales influye significativamente en fragancia/aroma, sabor, acidez y balance; sobresaliendo la variedad Catimor Rojo en promedio en los tres pisos altitudinales también se obtuvo mejor calificación de calidad en taza, Palabras claves: calidad física, calidad organoléptica catación, calidad de taza, café, atributos sensoriales y fermentación.