

Protocolo Propuesto para Cataciones de Cuadrantes

Propósito del Protocolo

Proporcionar un método por el cual los panelistas/jueces puedan juzgar todos los cafés sin tener contaminación cruzada de ningún tipo entre los panelistas/jueces.

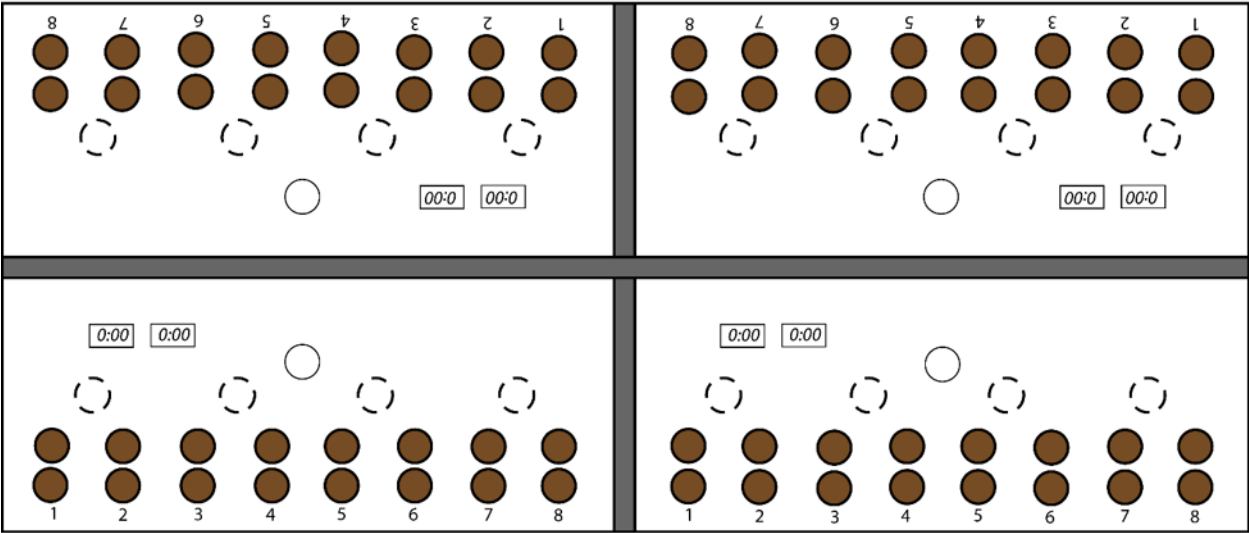
El método

La mayor diferencia aquí es la configuración de la mesa. En este caso, cada panelista se le presentan dos tazas de cada muestra. Debe realizarse una sesión de calibración para practicar antes de la sesión de competencia.

1. 4 panelistas son asignados a 1 mesa. Cada mesa será dividida en 4 cuadrantes. Cada panelista será asignado a 1 de los 4 cuadrantes de la mesa con su set individual para catar.
2. Cada panelista cuenta en su cuadrante de la mesa con 16 tazas etiquetadas (8 muestras con 2 tazas cada una) en 2 líneas.
3. De ser necesario, pueden ser colocados entre los cuadrantes de la mesa separadores de paneles de aproximadamente un metro de longitud para limitar aún más el posible contacto entre panelistas.
4. Los panelistas usarán el método doble de catación para detectar defectos. Una vez finalizada la detección de defectos, el panelista completará la hoja de evaluación en el formato de COE.

Mesa de Preparación opción 1

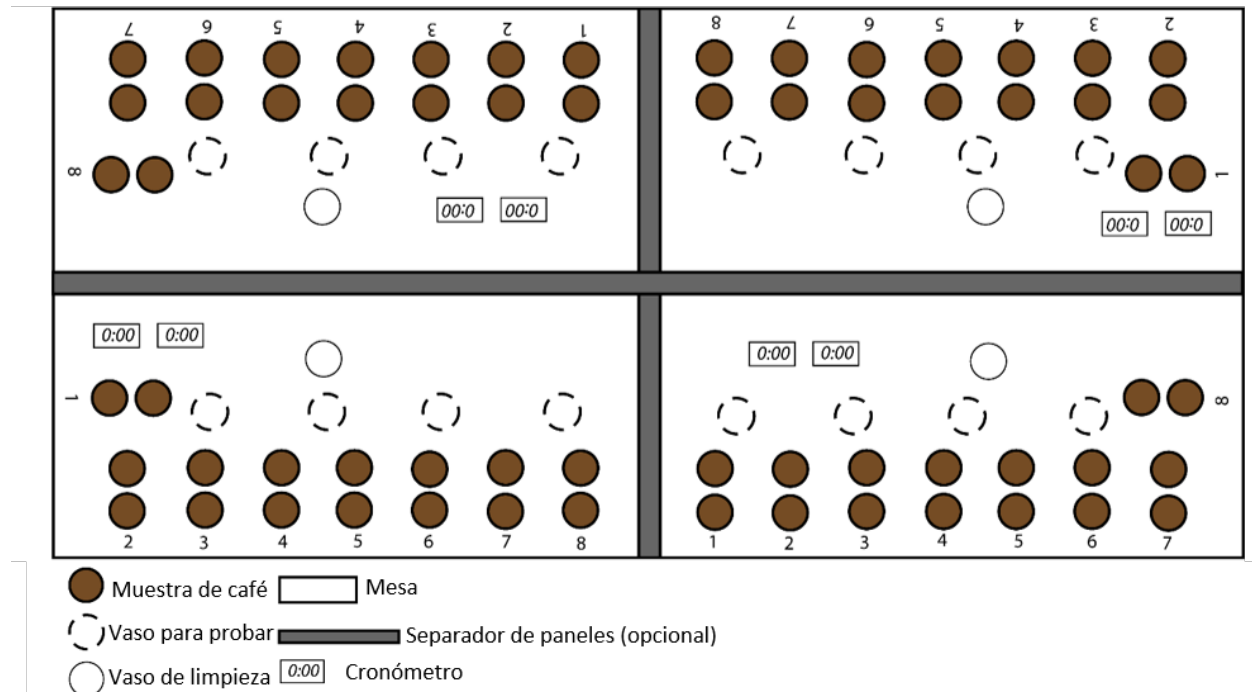
Montaje de la mesa cuádruple larga



- Muestra de café
- Mesa
- Vaso para probar
- Vaso de limpieza
- Separador de paneles (opcional)
- 00:00 Cronómetro

Mesa de preparación, opción 2

Montaje de la mesa cuádruple corta



El protocolo de catación será el siguiente:

- El líder de mesa hace una breve inspección de la mesa y su montaje.
- Las asignaciones en la mesa son determinadas y asignadas:
- Opción 1:
 - Panelistas evalúan la fragancia de la fila de las tazas de atrás y toman notas como de costumbre.
 - Panelistas reportan al líder de mesa cuando han concluido la evaluación de la fragancia de estas tazas.
 - El líder de mesa señala al personal que inicien a verter agua una vez que todos los panelistas reporten que terminaron de evaluar las fragancias de esta fila.
 - Los miembros del staff solo verterán agua en las tazas de la fila de atrás. Los panelistas iniciarán el cronómetro izquierdo cuando el vertido de agua comience y evaluarán la “nata”, si desean.
 - A continuación, panelistas evalúan la fragancia de la fila del frente a su discreción, ya sea antes o durante el “rompimiento” de las tazas de atrás (para comparar).
 - Panelistas “rompen” la taza de la fila de atrás y evalúan el aroma como de costumbre.
 - Miembros del staff con mascarilla -o los mismos panelistas- limpian la espuma de la superficie de las tazas “quebradas”.
 - Panelistas reportan al líder de la mesa cuando la fragancia de la fila del frente ha sido evaluada.
 - Miembros del staff vierten agua en las tazas del frente (esto debe ocurrir 5 minutos aprox. después de vertida el agua en las tazas de

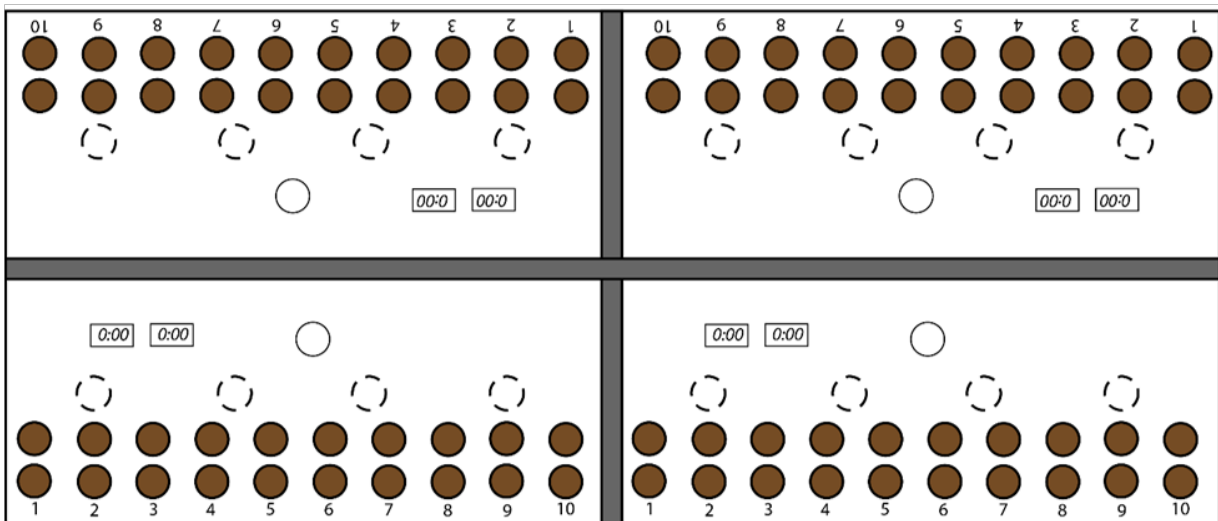
- atrás). Panelistas inician el cronometro de la derecha cuando el vertido inicia y evalúan la “nata” si desean.
- Muestra de licor es evaluada usando el método de la doble catación para detectar defectos. Concluido esto el panelista puede evaluar como de costumbre. El panelista puede comparar directamente muestras a diferentes temperaturas.
- **Opción 2:**
 - El panelista evalúa la fragancia de las tazas de la fila de atrás y toma notas como de costumbre.
 - El panelista reporta al líder de mesa cuando han concluido la evaluación de la fragancia.
 - El líder de mesa señala al personal que inicie a verter una vez que todos los panelistas reporten que terminaron de evaluar las fragancias. Los asistentes pueden verter por cuadrante para garantizar que todas las tazas son evaluadas por igual. En esta opción, todas las tazas son vertidas al mismo tiempo, no por fila, sino por muestra. Es decir, se deben verter 2 tazas de la muestra 1, luego las 2 tazas de la muestra 2, etc.
 - El panelista inicia el cronometro cuando el vertido inicia. El panelista rompe la taza a los 4 minutos y limpia la “nata” asegurándose que la cuchara no toque la boca o las tazas.
 - Muestra de licor es evaluada usando el método de la doble catación para detectar defectos. Concluido esto el panelista puede evaluar como de costumbre.
 - **Si hay defectos**
 - Si el defecto se detecta en la etapa de fragancia, el líder de mesa y el juez líder pueden evaluar sin contaminación cruzada.
 - Cada taza se rompe usando una cuchara no contaminada.
 - La primera ronda de revisión de muestras se realiza usando el método de doble catación.
 - Si no se encuentran defectos, el catador puede completar la evaluación usando su propia cuchara o su método personal de evaluación.
 - Si en algún momento durante la evaluación el panelista sigue estos procedimientos:
 - Si el defecto puede potencialmente descalificar la muestra (papa, fenol), el panelista primero confirma el defecto con el líder de mesa y luego con el juez líder. Estas personas evaluarán la muestra usando el protocolo de la doble cuchara o de cuchara-a-la-taza. La taza se retira de la mesa.
 - Si el defecto no es un defecto potencialmente descalificador (fermento, bellota), el panelista toma nota del defecto y solicita que se le proporcione y prepare una nueva taza en la mesa.
 - Los panelistas entregan sus hojas de evaluación al auditor.

Los ajustes de hacer el método de la Catación de Cuadrantes son:

- Requiere más tazas.
- Se requiere más agua para hervir y verter.
- Requiere más cronómetros
- Requiere más personal, necesita monitorear la colocación de la cuchara y las dos tazas.
- Requiere etiquetar cada set de cada mesa. Esto solo puede hacerse usando cinta adhesiva (tape) en la mesa y numerando la cinta adhesiva.
- Más tazas para preparar.
- Gestión más compleja del vertido y el tiempo.
- El staff necesita rellenar los vasos para probar más frecuentemente.
- Adicionar más escupidores si es posible
- Se necesita más espacio en general en la mesa para colocar específicamente la tabla y el escupidero, ya que hay demasiados artículos para sostener a la vez.

Si esto es posible y acordado por todos los involucrados, la mesa puede ser montada y preparada para 10 muestras por sesión. Opción 3 de preparación de mesa.

Montaje de Mesa 2



- Muestra de café
- Mesa
- Vaso para probar
- Separador de paneles (opcional)
- Vaso de limpieza
- 00:0 Cronómetro