

**Cuadro 40.** Formulario de evaluación sensorial de granos de cacao sin tostar como polvo grueso (Adaptado del FCCI).

**Formulario de evaluación sensorial de granos de cacao sin tostar como polvo grueso**

Jane Doe	dd/mm/aa	hh:mm – pm/am	000
Nombre del evaluador	Fecha de evaluación	Hora de evaluación	Código de la muestra



**PUNTUACIÓN (0-10) Atributos principales**

	<b>Cacao</b>
	<b>Acidez</b> (frutal, acética, láctica, mineral y butírica)
	<b>Amargor</b>
	<b>Astringencia</b>

**Atributos complementarios**

	<b>Fruta fresca</b> (bayas, cítricos, oscura, pulpa amarilla/naranja/blanca, tropical)
	<b>Fruta marrón</b> (seca, marrón, sobre madura)
	<b>Vegetal</b> (pasto/vegetal, verde/hierba, terroso/hongo, musgo/bosque)
	<b>Floral</b> (flor de azahar, flores)
	<b>Madera</b> (madera clara, madera oscura, resina)
	<b>Especia</b> (especias, tabaco (hojas de tabaco secas), sazonado/umami)
	<b>Nuez</b> (parte interna, piel)
	<b>Caramelo/panela</b>

**Sabores atípicos/defectos**

	Mohoso
	Ahumado
	Ajamonado
	Sucio/empolvado
	Enmohecido
	Cartón
	Carnoso
	Rancio
	A queso
	Estiércol/Excrementos animales
	Cuero
	Sudor
	Materia vegetal podrida/húmeda en descomposición
	Fruta podrida/en descomposición
	Amoniaco
	Petróleo
	Gomoso/sulfuroso
	Metálico
	Fenólico
	Medicinal
	Químico

**Otros sabores atípicos/defectos**  
**Descripción de otros sabores atípicos/defectos** \_\_\_\_\_

**Puntuación global de calidad**

**Comentarios** \_\_\_\_\_