



**FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA y
URBANISMO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

TESIS

**ESTUDIO DE PUESTA EN VALOR DE LA CALIDAD
FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA DEL CULTIVO DEL CAFÉ
(*Coffea arábica L.*) GRANO SECO BAJO LA NORMA DEL
COMITÉ TÉCNICO (SCAA) EN LA ASOCIACIÓN
APROVAT -TABACONAS - SAN IGNACIO 2013**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

Autores:

**Bach. Bobadilla Peña Ingrid Milagros
(<https://orcid.org/0000-0003-4277-5923>)**

**Bach. Chapoñan Sánchez Eric Emerson
(<https://orcid.org/0000-0003-4860-1617>)**

Asesor:

**Ing. Vilela Vargas Rodolfo
(<https://orcid.org/0000-0001-8907-2964>)**

Línea De Investigación:

Infraestructura, Tecnología y Medio Ambiente

**Pimentel - Perú
2021**

RESUMEN

El presente estudio de investigación tiene como objetivo la implementación de las normas técnicas SCCA para el estudio comparativo del cultivo de café (*Coffea arabica* L.) grano seco en la asociación APROVAT. Para lograr este objetivo se han planteado tres etapas: Evaluar el cumplimiento de la norma internacional SCAA y los requisitos para una mejor valoración en el mercado; evaluar la aplicación de la norma técnica SCCA a tres variedades de café típica, caturra, catimor en sus diferentes altitudes. La presente investigación es de corte cualitativa y no experimental. Después de haber realizado un análisis físico y organoléptico del café en sus variedades catimor y caturra se obtuvo los siguientes resultados de las 28 muestras catadas dio como resultado que la Asociación APROVAT tiene un café con una denominación de calidad en el rango de Muy Bueno y Excepcional, considerando que los puntajes promedios oscilan entre 7.61 a 10 puntos. Y el café pergamino seco calificado como MUY BUENO y ESPECIAL.

Palabras claves: Coffea arábica, características física y organoléptica, variedad caturra y catimor

ABSTRACT

This research study aims at implementing technical standards SCCA for the comparative study of the cultivation of coffee (*Coffea arabica* L.) in dry grain APROVAT association. To achieve this goal have been raised three steps: Evaluate compliance with the international standard SCAA and requirements for better market valuation; assess the implementation of the technical standard SCCA to the three varieties of coffee typica, caturra, catimor at different altitudes. This research is qualitative and not experimental cut. After making a physical and sensory analysis of coffee in its catimor varieties and caturra the following results oobtuvo: of the 28 samples tasted resulted in the APROVAT Association has a cafe with a quality label in the range of Very Good and Amazing, considering that the average scores ranging from 7.61 to 10 points. And the dry parchment coffee rated as VERY GOOD and SPECIAL

Keywords: Coffea arabica, physical and organoleptic characteristics, variety and catimor caturra.