

# JUAN ZAPATA

## 13 KG



HONEY

# 84 SCA



## CATUAI, CATURRA, TYPICA

Aroma.....	7.67
sabor.....	7.92
Sabor residual.....	7.67
Acidez.....	7.92
Cuerpo.....	7.58
Uniformidad.....	10.00
Balance.....	7.75
Taza Limpia.....	10.00
Dulzura.....	10.00
Punt del catador....	7.75
Defectos.....	0.00

## NOTAS DE SABOR

Cítrico, miel, frutos amarillos, ciruela, limón, mantequilla, canela, nuez, pimienta

## Q GRADERS

Stephany Escamilla Femat  
Mayra T. Sanchez Cortes  
Gabriela Campos Vela

PRECIO EN FINCA

\$ 110.00

PROYECTOS

\$ 86.39

PRECIO FINAL

\$ 318.66

**84 SCA**

## COMPOSICIÓN DEL PRECIO POR KG

PRECIO EN FINCA	110.00
TRANSPORTE RT-C	1.56
MAQUILA	5.93
<b>AJUSTE Q</b>	<b>-9.28</b>
ECOTACT Y SACO	2.46
TUESTE	20.00
MERMA	16.60
OMBLIGO DE LUNA	85.00
2 ARBOLITOS	25.00
TAMBO 120 LTS	61.39
<b>TOTAL POR KG</b>	<b>318.66</b>

**84 SCA**

## COMPOSICIÓN DEL PRECIO POR ESPRESSO

PRECIO EN FINCA	110.00
COSTOS PROCESAMIENTO	37.27
PROYECTOS	86.39
OMBLIGO DE LUNA	85.00
<b>PRECIO POR KG</b>	<b>318.66</b>

COSTOS OPERATIVOS	30.00
COSTO DEL CAFÉ	6.37
PERA CAFÉ	3.63
<b>PRECIO ESPRESSO</b>	<b>40.00</b>

\*LOS COSTOS OPERATIVOS SON CALCULADOS TENIENDO EN CUENTA INSUMOS, COSTOS FIJOS Y SALARIOS POR PRODUCTO.

\*\*DESPUES DE MERMA POR CALIBRACIÓN SE CALCULAN EN PROMEDIO 50 TAZAS POR KILOGRAMO DE CAFÉ TOSTADO.