

REGISTRO TÉCNICO DEL LOTE

CO-001 · LA ORQUÍDEA

Crónicas de Origen · Archivo documental



IDENTIFICACIÓN

Código documental	CO-001
Identificación de la finca	La Orquídea
Productor	Adelmo Saavedra Fernández
Ubicación	San José de la Alianza, Jaén, Cajamarca
Altitud finca registrada	1,970 m s. n. m.

CARACTERÍSTICAS DEL LOTE

Cantidad registrada	23 kg de café pergamino después de la selección
Cosecha	19 y 20 de junio
Variedades predominantes	Catimor y Nacional
Otras variedades presentes	Caturra, Castilla y otras variedades

PROCESO INICIAL

Secuencia	Cosecha → Selección → Despulpado → Fermentación → Lavado → Secado
Selección	Separación de cerezas sobremaduras y secas antes del procesamiento.
Fermentación	36 horas promedio.
Secado	Aproximadamente dos semanas, sobre carpas negras de rafia colocadas sobre el pasto. El periodo se extendió por los días de lluvia, durante los cuales el café no fue expuesto al sol.
Lugar del proceso	Proceso inicial realizado en la finca y vivienda del productor.

TRAZABILIDAD FÍSICA Y TRANSFORMACIÓN

23 kg · Café pergamino	Cantidad obtenida después de la selección de la primera cosecha documentada.
18.4 kg · Café verde pilado	Peso aproximado obtenido después del pilado.
15 kg · Café tostado	Peso resultante después del tostado del lote.
7.5 kg · Café molido	Parte del café tostado molida para preparación en filtro.
7.5 kg · Café en grano	Parte restante del café tostado que permanece en grano entero.

La secuencia de pesos registra la transformación física del lote. Los valores posteriores al tostado corresponden al café que quedó destinado a las presentaciones finales documentadas.

CRONOLOGÍA DE TRANSFORMACIÓN

10 de agosto de 2026 · Catación	Evaluación de una muestra de 300 g del lote · 84.5 puntos SCA · notas registradas: Floral · Limón · Miel.
11 de agosto de 2026 · Pilado	Procesamiento mediante servicio especializado tercerizado.
11 de agosto de 2026 · Tostado	Lote tostado mediante servicio especializado · tueste medio.
13 de agosto de 2026 · Molienda	7.5 kg molidos para filtro.

DATOS TÉCNICOS DE LA EVALUACIÓN

Rendimiento físico	80 %
Humedad	10.5 %
Puntaje de taza	84.5 puntos SCA
Notas sensoriales registradas	Floral · Limón · Miel
Muestra evaluada	300 g
Fecha de catación	10 de agosto de 2026

Nota documental: este registro consolida los datos técnicos disponibles del lote CO-001. Los resultados sensoriales corresponden a la muestra de 300 g evaluada el 10 de agosto de 2026 y se respaldan con la constancia de evaluación conservada en el Archivo.