FICHA DE CATA DE LAS EQDS

FASE AUDITIVA

Según fase auditiva subjetiva/conversación

- ☐ Degustación sin información (a ciegas)
- ☐ Explicación informativa de la elaboración
- ☐ Explicación persuasiva de la elaboración

FASE VISUAL

Según estética

- ☐ Clásica
- ☐ Expresiva
- ☐ Simétrica
- ☐ Asimétrica

Según colores

- ☐ Monocolor
- ☐ 2-3 colores
- ☐ 4-5 colores
- ☐ Multicolor (> 5 colores)

Según belleza

- ☐ Presentación banal o disonante
- ☐ Presentación funcional
- ☐ Presentación bella

Según vajilla

- ☐ Clásica
- ☐ Neutra
- ☐ Moderna
- ☐ Vajilla conceptual

Según reconocimiento

- ☐ Se reconoce la elaboración
- ☐ No se reconoce la elaboración

FASE NASAL

Según intensidad

- ☐ Bajo
- ☐ Medio
- ☐ Alto

Según calidad aromática

- ☐ Delicadeza
- ☐ Explosión aromática
- ☐ Pureza
- ☐ Alta calidad
- ☐ Baja calidad
- ☐ Desagradable

Según aromas dominantes

- ☐ **Familia verde y vegetal** (hierba recién cortada, pimiento verde, etc.)
- ☐ **Familia cítrica** (limón, naranja, etc.)
- ☐ **Familia especiada y herbal** (romero, canela, etc.)
- ☐ **Familia tostada y frutos secos** (avellana, café, etc.)
- ☐ **Familia frutal** (manzana, fresa, etc.)
- ☐ **Familia umami y animal** (carne cocinada, queso curado, etc.)
- ☐ **Familia floral** (rosa, jazmín, etc.)
- ☐ **Familia cereal y panadería** (pan recién horneado, galleta, etc.)
- ☐ **Familia terrosa y resinosa** (tierra húmeda, trufa, etc.)
- ☐ **Familia fermentación y maduración** (queso, rancio, etc.)
- ☐ **Familia pungentes** (yodado, alcohol, etc.)

FASE DE CONTACTO MANUAL

Comer con las manos

- ☐ Elaboración efímera
- ☐ Frágil
- ☐ Resistente
- ☐ Pesado
- ☐ Ligero o aéreo
- ☐ Caliente
- ☐ Frío
- ☐ Húmedo
- ☐ Seco

Analizar los cubiertos

- ☐ Textura
- ☐ Temperatura
- ☐ Peso

FASE BUCAL

Mecánica

Según nivel de masticación

- ☐ Baja (5 masticaciones)
- ☐ Media (5-20 masticaciones)
- ☐ Alta (> 20 masticaciones)

Sensaciones trigeminales

Según sensaciones térmicas

- ☐ Helada
- ☐ Fría
- ☐ Ambiente
- ☐ Tibia
- ☐ Caliente

Según sensaciones trigeminales químicas

- ☐ Picante intenso
- ☐ Picante suave
- ☐ Frescor
- ☐ Cosquilleo
- ☐ Sensación eléctrica

Según contrastes temperatura bucal

- ☐ Contraste frío caliente
- ☐ Sin contraste
- ☐ Otros contrastes

Según sensaciones trigeminales de dolor

- ☐ Pungente
- ☐ Quemadura del paladar (por frío o calor)
- ☐ Cáustico
- ☐ Irritación

Según texturas en cocina

- ☐ **Texturas duras/resistentes:** duro (difícil de masticar), resistente, quebradizo, etc.
- ☐ **Texturas blandas/suaves:** fundente, de tacto agradable, mantecosa, etc.
- ☐ **Texturas crujientes/quebradizas:** frágil, crocante, liofilizada, etc.
- ☐ **Texturas elásticas/gomosas:** masticable, gomosa, etc.
- ☐ **Texturas granuladas/irregulares:** migoso, harinosa, fibrosa, etc.
- ☐ **Texturas húmedas/jugosas:** hidratada/deshidratada, textura de nieve, pulposa, etc.
- ☐ **Texturas grasientas/aceitosas:** oleosa, pastosa, viscosa, etc.
- ☐ **Texturas pegajosas/adherentes:** resbaladizo, pegajoso, etc.
- ☐ **Texturas fluidas/líquidas/espesas:** fluido, líquido, espeso, denso, etc.
- ☐ **Texturas gaseosas:** espumosa, carbónico o burbujeante, aérea, etc.
- ☐ **Texturas visuales o estructurales:** geométrica (pequeño, grande, cuadrado), laminada, etc.
- ☐ **Texturas rugosas/ásperas:** basto, secante, astringente, etc.

Aroma retronasal

Intensidad retronasal

- ☐ Baja
- ☐ Media
- ☐ Alta

Según calidad aromática

- ☐ Delicadeza
- ☐ Explosión aromática
- ☐ Pureza
- ☐ Alta calidad
- ☐ Baja calidad
- ☐ Desagradable

Aromas dominantes y matices:

_____

Gusto

Según gustos básicos predominantes

- ☐ Salado
- ☐ Dulce
- ☐ Ácido
- ☐ Amargo
- ☐ Umami
- ☐ Combinación de gustos y contrastes: agridulce, salado y dulce, umami y salado, etc.

Según intensidad gustativa

- ☐ Bajo
- ☐ Medio
- ☐ Alto

Armonía general

Cantidad de estímulos bucales y cadencia

- ☐ Nitidez de sabores
- ☐ Realce o potenciación gustativa
- ☐ Cadencia ordenada
- ☐ Supresión de sabores
- ☐ Confusión gustativa
- ☐ Batiburrillo desordenado
- ☐ Creciente: de menos a más intensidad
- ☐ Decreciente: de más a menos intensidad
- ☐ Alto dinamismo bucal: múltiples contrastes y matices
- ☐ Bajo dinamismo bucal: pocos cambios

Según intensidad general

- ☐ Plano sutil intenso

Según complejidad de sabores

- ☐ Poco complejo
- ☐ Complejidad media
- ☐ Muy complejo

Según concepto contemporáneo

- ☐ Minimalista
- ☐ Maximalista
- ☐ Producto-guarnición-salsa
- ☐ Indefinido

ANÁLISIS FINAL DE LA DEGUSTACIÓN

Según pureza del producto: gen del producto

- ☐ Bajo
- ☐ Medio
- ☐ Alto
- ☐ Potenciado

Según nivel de retrogusto

- ☐ Corto
- ☐ Medio
- ☐ Largo

Según nivel ligereza

- ☐ Percepción ligera
- ☐ Percepción de pesadez