Quizizz

NOMBRE : Anderson Yoria Velazquez
CLASE : 2779346
FECHA : 14/06/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
B La catación
C los sentidos
D La memoria sensorial

2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.

A 200- 210ml / 13g
B 200-220ml / 12g
C 205-210ml / 14g
D 200- 220ml / 11g

3. El Procedimiento para la molienda de cafe para preparacion de taza es :

A Purgar molino • Pesar • Moler
B Pesar • Moler • Purgar molino
C Purgar molino • Moler toda la muestra • Pesar
D Ninguna de las anteriores

4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta

A La limpieza y frescura
B La homogeneidad y vocación del café
C La presencia o ausencia de defectos
D la acidez y residual

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

A 2 minutos
B 5 minutos
C 4 minutos
D Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :

A Alta
B Media
C Baja
D Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test catación

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra esta comprendido entre :

A 6 - 9 minutos

B 8-14 minutos

C 9-10 minutos

D 9-12 minutos

8. La incidencia de olores y ruidos ajenos al proceso puede afectar el resultado final en la catación .

A Esto de pende del entrenamiento del catador

B Falso

C Verdadero

9. Un catador hedónico es una persona

A Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial

B Con mucha destreza y sensibilidad para las características de la bebida del café

C Que emite un concepto por su gusto y preferencia

D Certificada como catador Q grader .

10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra

A Falso

B Existe poca probabilidad de afectación

C Verdadero

Escaneado con CamScanner

Quizizz

NOMBRE : Luis Alejandro Furia.
CLASE : 2399396
FECHA : 14/06/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
B La catación
C los sentidos
D La memoria sensorial

2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.

A 200- 210ml / 13g
B 200-220ml / 12g
C 205-210ml / 14g
D 200- 220ml / 11g

3. El Procedimiento para la molienda de cafe para preparacion de taza es :

A Purgar molino - Pesar - Moler
B Pesar - Moler - Purgar molino
C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
D Ninguna de las anteriores

4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta

A La limpieza y frescura
B La homogeneidad y vocación del café
C La presencia o ausencia de defectos
D la acidez y residual

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

A 2 minutos
B 5 minutos
C 4 minutos
D Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :

A Alta
B Media
C Baja
D Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra esta comprendido entre :

A 6 - 9 minutos

B 8-14 minutos

C 9-10 minutos

X 9-12 minutos

8. La incidencia de olores y ruidos ajenos al proceso puede afectar el resultado final en la catación .

A Esto de pende del entrenamiento del catador

B Falso

X Verdadero

9. Un catador hedónico es una persona

A Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial

B Con mucha destreza y sensibilidad para las características de la bebida del café

X Que emite un concepto por su gusto y preferencia

D Certificada como catador Q grader .

10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra

A Falso

X Existe poca probabilidad de afectación

C Verdadero

Escaneado con CamScanner

Quizizz

NOMBRE : Jholuto Yamaro Peidro
CLASE : 2779346
FECHA : 14/06/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
B La catación
C los sentidos
D La memoria sensorial

2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.

A 200- 210ml / 13g
B 200-220ml / 12g
C 205-210ml / 14g
D 200- 220ml / 11g

3. El Procedimiento para la molienda de cafe para preparacion de taza es :

A Purgar molino - Pesar - Moler
B Pesar - Moler - Purgar molino
C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
D Ninguna de las anteriores

4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta

A La limpieza y frescura
B La homogeneidad y vocación del café
C La presencia o ausencia de defectos
D la acidez y residual

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

A 2 minutos
B 5 minutos
C 4 minutos
D Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :

A Alta
B Media
C Baja
D Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test catación

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra esta comprendido entre :

A 6 - 9 minutos
B 8-14 minutos
C 9-10 minutos
D 9-12 minutos

8. La incidencia de olores y ruidos ajenos al proceso puede afectar el resultado final en la catación .

A Esto de pende del entrenamiento del catador
B Falso
C Verdadero

9. Un catador hedónico es una persona

A Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial
B Con mucha destreza y sensibilidad para las características de la bebida del café
C Que emite un concepto por su gusto y preferencia
D Certificada como catador Q grader .

10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra

A Falso
B Existe poca probabilidad de afectación
C Verdadero

Escaneado con CamScanner

Quizizz

NOMBRE : Luz Mary Lasso
CLASE : 2511341
FECHA : 06/06/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

X el gusto
B La catación
C los sentidos
D La memoria sensorial

2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.

A 200- 210ml / 13g
B 200-220ml / 12g
C 205-210ml / 14g
X 200- 220ml / 11g

3. El Procedimiento para la molienda de cafe para preparacion de taza es :

A Purgar molino - Pesar - Moler
B Pesar - Moler - Purgar molino
C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
D Ninguna de las anteriores

4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta

X La limpieza y frescura
B La homogeneidad y vocación del café
C La presencia o ausencia de defectos
D la acidez y residual

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

A 2 minutos
B 5 minutos
C 4 minutos
X Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :

A Alta
B Media
X Baja
D Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra esta comprendido entre :

A. 5- 9 minutos
B. 9-14 minutos
C. 9-10 minutos
D. 9-12 minutos

8. La incidencia de olores y ruidos ajenos al proceso puede afectar el resultado final en la catación

A. Esto se debe de entrenamiento del catador
B. Falso
C. Verdadero

9. Un catador tecnico es una persona

A. Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial
B. Con mucha destreza y sensibilidad para las caracteristicas de la bebida del café
C. Que emite un concepto por su gusto y preferencia
D. Certificada como catador Q grader .

10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra

A. Falso
B. Existe poca probabilidad de afectación
C. Verdadero

Escaneado con CamScanner

Quizizz

NOMBRE : Leonardo José Aponte
CLASE : 2°4347
FECHA : 06/06/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
B La catación
C los sentidos
D La memoria sensorial

2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.

A 200- 210ml / 13g
B 200-220ml / 12g
C 205-210ml / 14g
D 200- 220ml / 11g

3. El Procedimiento para la molienda de cafe para preparacion de taza es :

A Purgar molino - Pesar - Moler
B Pesar - Moler - Purgar molino
C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
D Ninguna de las anteriores

4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta

A La limpieza y frescura
B La homogeneidad y vocación del café
C La presencia o ausencia de defectos
D la acidez y residual

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

A 2 minutos
B 5 minutos
C 4 minutos
D Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :

A Alta
B Media
C Baja
D Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra esta comprendido entre :

A. 6 - 9 minutos
B. 8-14 minutos
C. 9-10 minutos
D. 9-12 minutos

8. La incidencia de olores y ruidos ajenos al proceso puede afectar el resultado final en la catación .

A. Esto de pende del entrenamiento del catador
B. Falso
C. Verdadero

9. Un catador hedónico es una persona

A. Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial
B. Con mucha destreza y sensibilidad para las caracteristicas de la bebida del café
C. Que emite un concepto por su gusto y preferencia
D. Certificada como catador Q grader .

10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra

A. Falso
B. Existe poca probabilidad de afectación
C. Verdadero

Escaneado con CamScanner

Quizizz

NOMBRE : Elias Hulyos Mesa
CLASE : 2°9347
FECHA : 06/06/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
B La catación
los sentidos
D La memoria sensorial

2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.

200- 210ml / 13g
B 200-220ml / 12g
C 205-210ml / 14g
D 200- 220ml / 11g

3. El Procedimiento para la molienda de cafe para preparacion de taza es :

A Purgar molino - Pesar - Moler
B Pesar - Moler - Purgar molino
Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
D Ninguna de las anteriores

4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta

A La limpieza y frescura
B La homogeneidad y vocación del café
La presencia o ausencia de defectos
D la acidez y residual

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

A 2 minutos
B 5 minutos
C 4 minutos
Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :

A Alta
B Media
C Baja
Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra esta comprendido entre :

A 6 - 9 minutos
B 8-14 minutos
C 9-10 minutos
D 9-12 minutos

8. La incidencia de olores y ruidos ajenos al proceso puede afectar el resultado final en la catación .

A Esto de pende del entrenamiento del catador
B Falso
C Verdadero

9. Un catador hedónico es una persona

A Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial
B Con mucha destreza y sensibilidad para las características de la bebida del café
C Que emite un concepto por su gusto y preferencia
D Certificada como catador Q grader .

10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra

A Falso
B Existe poca probabilidad de afectación
C Verdadero

Escaneado con CamScanner