QUIZIZZ

NOMBRE : Iván Alberto Castro
CLASE : 2622838
FECHA : 01/09/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
K 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

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

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
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
X 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
X Existe poca probabilidad de afectación
C Verdadero

Quizizz

NOMBRE : Kelly [illegible] Quiroz
CLASE : 2C2938
FECHA : 01/03/2022

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

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 depende 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

Quizizz

NOMBRE : Lina Cecilia Gil.
CLASE : 2662805
FECHA : 01/07/2022

Catación de prueba
10 Preguntas

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

A el gusto
✗ 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
✗ 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

✗ 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
✗ Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.

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

A Alta
B Media
✗ Baja
D Todas las anteriores

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

X 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

X 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

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

Existe poca probabilidad de afectación

C Verdadero