EVALUACIONES 2708569

CUESTIONARIO

Nombre: Libardo Castañeda

No Documento de identidad: 2388874

1. ¿Relaciona la palabra indicada con el proceso indicado?

PALABRA	PROCESO
Fermentación	Proceso mediante se retira el agua del café de tal forma que la fruta quede entre un 10 y 11% de humedad, de tal forma que se preserve la calidad.
Cereza	Fruto del café
Pasilla	Granos de café con defectos
Secado ✓	Actividad desarrollada por microorganismos en donde se degrada y se fermenta el mucilago del café.

2. Seleccione 5 practicas claves para el beneficio del café

a) Correcta recolección del café ✓
b) Fermentación controlada ✓
c) Condiciones ideales de almacenamiento y transporte
d) Control de plagas y enfermedades ✓
e) Secado controlado y adecuado ✓
f) Fertilización ✓
g) Mantenimiento y calibración de equipos utilizados

Complete las siguientes frases marcando con una x la palabra adecuada:

3. En la recolección del café máximo es permitido tener un 2.5 % de café verde en el café cereza recolectado, para medir este porcentaje se puede utilizar un recipiente llamado d el cual tiene una capacidad de 600 mL.

a) 11% b) 2.5% c) Fermaestro d) Mediverdes

4. **Para secar café y monitorear el proceso de secado es ideal utilizar el** _____

a) Fermaestro b) Mediverdes c) Gravimet ✓ d) Vigilante

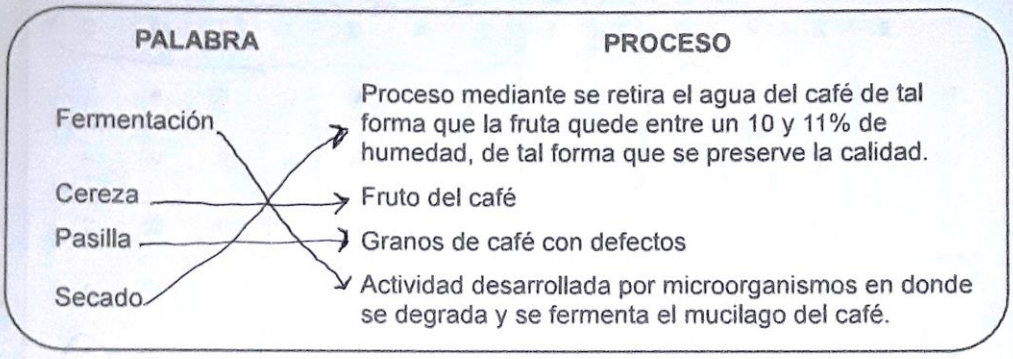
Firma: Libardo Castañeda

CUESTIONARIO

Nombre: Hugo Fanier Lermes G

No Documento de identidad: CC. 1439345

1. **¿Relaciona la palabra indicada con el proceso indicado?**



2. **Seleccione 5 practicas claves para el beneficio del café**

a) Correcta recolección del café ✓
b) Fermentación controlada ✓
c) Condiciones ideales de almacenamiento y transporte
d) Control de plagas y enfermedades
e) Secado controlado y adecuado ✓
f) Fertilización ✓
g) Mantenimiento y calibración de equipos utilizados ✓

Complete las siguientes frases marcando con una x la palabra adecuada:

3. En la recolección del café máximo es permitido tener un 2.5 % de café verde en el café cereza recolectado, para medir este porcentaje se puede utilizar un recipiente llamado Mediverdes el cual tiene una capacidad de 600 mL.

a) 11% b) 2.5% c) Fermaestro d) Mediverdes

4. **Para secar café y monitorear el proceso de secado es ideal utilizar el** _____

a) Fermaestro b) Mediverdes c) Gravimet ✓ d) Vigilante

Firma: Hugo Fanier Lermes G

CUESTIONARIO

Nombre: Yema Cardona Valencia

No Documento de identidad: 38222954 - 657

1. **¿Relaciona la palabra indicada con el proceso indicado?**

PALABRA	PROCESO
Fermentación	Proceso mediante se retira el agua del café de tal forma que la fruta quede entre un 10 y 11% de humedad, de tal forma que se preserve la calidad.
Cereza	Fruto del café
Pasilla	Granos de café con defectos
Secado	Actividad desarrollada por microorganismos en donde se degrada y se fermenta el mucilago del café.

2. **Seleccione 5 practicas claves para el beneficio del café**

a) Correcta recolección del café ✓
b) Fermentación controlada ✓
c) Condiciones ideales de almacenamiento y transporte ✓
d) Control de plagas y enfermedades
e) Secado controlado y adecuado ✓
f) Fertilización ✓
g) Mantenimiento y calibración de equipos utilizados ✓

Complete las siguientes frases marcando con una x la palabra adecuada:

3. En la recolección del café máximo es permitido tener un b % de café verde en el café cereza recolectado, para medir este porcentaje se puede utilizar un recipiente llamado Mediverdes el cual tiene una capacidad de 600 mL.

a) 11% b) 2.5% c) Fermaestro d) Mediverdes

4. **Para secar café y monitorear el proceso de secado es ideal utilizar el** c

a) Fermaestro b) Mediverdes c) Gravimet d) Vigilante

Firma: _____