EVALUACIONES 2708572

**CUESTIONARIO**

Nombre: Kevin Rolando Agudelo

No Documento de identidad: _____

**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 A 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: Kevin Rolando Agudelo

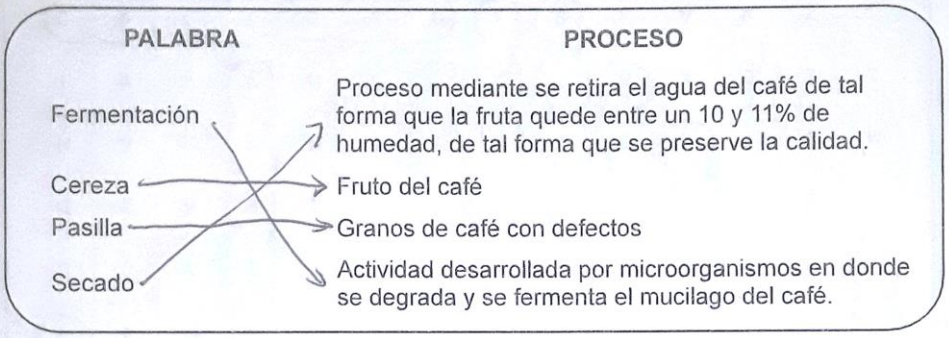
SENA

**CUESTIONARIO**

Nombre: Emily Valeria Londoño

No Documento de identidad: _____

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** Gravimet

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

Firma: Emily Valeria Londoño

**CUESTIONARIO**

Nombre: Yagman martinez

No Documento de identidad: _____

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

| PALABRA | PROCESO |
|---|---|
| Fermentación | Actividad desarrollada por microorganismos en donde se degrada y se fermenta el mucilago del café. |
| Cereza | Fruto del café |
| Pasilla | Granos de café con defectos |
| Secado | 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. |

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 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** c

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

Firma: Yagman martinez