

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

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

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

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

3. El Procedimiento para la molienda de café para preparación de taza es :

- ☐ A Pesar - Moler - Purgar molino ☐ B Ninguno de los anteriores
☐ C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar ☒ D Purgar molino - Pesar - Moler

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

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

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

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

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

- ☐ A Medios de comunicación ☐ B Baja
☐ C Todas las anteriores ☒ D Alta

7. El tiempo adecuado para el proceso de tostión de una muestra está comprendido entre:
- A 9-12 minutos ☒ B 6-9 minutos
- C 8-14 minutos ☐ D 9-10 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 Verdadero
- ☒ C Falso
9. Un catador hedónico es una persona
- A Certificado como catador Q grader. ☒ B Que emite un concepto por su gusto y preferencia
- C Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial ☐ D Con mucha destreza y sensibilidad para las características de la bebida del café
10. La calidad de agua puede influir en el resultado final de la evaluación sensorial de una muestra
- ☒ A Falso ☐ B Verdadero
- C Existe poca probabilidad de afectación

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio

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

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

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

3. El Procedimiento para la molienda de café para preparación de taza es :

- A Pesar - Moler - Purgar molino
- B Ninguno de los anteriores
- ☒ C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
- D Purgar molino - Pesar - Moler

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

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

5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza

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

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

- A Medios de comunicación
- ☒ B Baja
- C Todas las anteriores
- D Alta

7. El tiempo adecuado para el proceso de tuestión de una muestra está comprendido entre:

A 9-12 minutos

B 6-9 minutos

C 8-14 minutos

☒ D 9-10 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 Verdadero

☒ C Falso

9. Un catador hedónico es una persona

A Certificado como catador Q grader.

B Que emite un concepto por su gusto y preferencia

☒ C Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial

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

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

A Falso

☒ B Verdadero

C Existe poca probabilidad de afectación

QUIZZZ

Catación de prueba
10 Preguntas

NOMBRE :

CLASE :

FECHA :

Wilson Bonilla

2736689

17/04/23

1. El análisis organoléptico es aquel puede realizarse por medio
 - A el gusto
 - B los sentidos
 - ☒ C La catación
 - D La memoria sensorial
2. Relación cantidad agua/café tostado (ml/g) para preparar una taza.
 - A 205-210ml / 14g
 - B 200-220ml / 12g
 - ☒ C 200- 210ml / 13g
 - D 200- 220ml / 11g
3. El Procedimiento para la molienda de café para preparación de taza es :
 - ☒ A Pesar - Moler - Purgar molino
 - B Ninguno de los anteriores
 - C Purgar molino - Moler toda la muestra - Pesar
 - D Purgar molino - Pesar - Moler
4. La evaluación de un café estándar se realiza teniendo en cuenta
 - ☒ A la acidez y residual
 - B La homogeneidad y vocación del café
 - C La presencia o ausencia de defectos
 - D La limpieza y frescura
5. Tiempo requerido antes de rompimiento de taza
 - ☒ A Se puede realizar el rompimiento en cualquier momento.
 - B 4 minutos
 - C 2 minutos
 - D 5 minutos
6. En la evaluación de una muestra la homogeneidad puede catalogar como :
 - A Medios de comunicación
 - ☒ B Baja
 - C Todas las anteriores
 - D Alta

7. El tiempo adecuado para el proceso de tuestión de una muestra está comprendido entre:

A 9-12 minutos

B 6-9 minutos

C 8-14 minutos

☒ D 9-10 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 Verdadero

☒ C Falso

9. Un catador hedónico es una persona

A Certificado como catador Q grader.

☒ B Que emite un concepto por su gusto y preferencia

C Que puede emitir un concepto por su entrenamiento sensorial

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

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

☒ A Falso

B Verdadero

C Existe poca probabilidad de afectación