



TALLER CONOCIMIENTOS PREVIOS

FORMACIÓN: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

Nombre Aprendiz: _____

1. ¿Cuál es la función principal de las papilas gustativas en el cuerpo humano?

- a) Primer mecanismo de defensa para el cuerpo humano
- b) Tomar sabor
- c) Tomar olor
- d) A y B son correctas

2. ¿Cuál es la variedad de café más cultivada en Colombia?

- a) Arábica
- b) Robusta
- c) Liberica
- d) Bourbon

3. ¿Cuántos aromas tiene la nariz del café?

- a) 28
- b) 36
- c) 100
- d) 12

4. ¿Cuáles son los grupos en que se divide la nariz del café?

- a) Enzimáticos, Caramelización, Destilación Seca y Contaminantes
- b) Enzimáticos, Dulces, Alcohólicos y Fenoles
- c) Cítricos, Málidos, Fosfóricos y Lácticos
- d) Enzimáticos, Amargos, Saldos, Dulce y Ácidos

5. ¿La miel es un aroma que pertenece en la nariz del café al grupo?

- a) Caramelización - Acaramelados
- b) Enzimáticos – Floral
- c) Enzimáticos - Frutal
- d) Caramelización – De nueces