Evidencia fotográfica ficha 2918044

Aprendices iniciando formación y haciendo consulta en redes del tema a tratar.





Aprendices en Laboratorio viendo y analizando lo que son las características organolépticas del café para desarrollar su olfato.



Aprendices catando café y desarrollando sus sentidos de la vista, olfato, gusto y tacto.





Aprendices Generando su catación para hacer reporte en formato SCA.



Evidencia fotográfica ficha 2918402

Aprendices generando desarrollo del sentido del olfato por medio de la nariz del café y comparando con café tostado



Aprendices desarrollando el sentido del gusto.





Aprendices desarrollando los sentidos y tomando datos para perfilar cafés y llenar formato SCA.



Evidencias fotográficas EDT 303050 Mejoramiento de la eficiencia en la comercialización de café.

Explicación al grupo de aprendices de lo que es la comercialización de café y como incide el factor de rendimiento en el precio final del producto.





Dando a conocer el análisis físico del café.



Explicando la granulometría del café

