Ficha: 2925791
Programa de Formación: Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Competencia: Asistir el proceso de producción de alimentos según programa de producción (café)
Nombre del Alumno: Yuliana Bonilla

Taller 1: Alistamiento para la Catación de Café

1. **¿Cuál es la proporción adecuada de café a utilizar durante una catación estándar?**
   a) 8 g de café por 100 ml de agua
   b) 12 g de café por 200 ml de agua
   c) 5 g de café por 50 ml de agua
   d) 10 g de café por 180 ml de agua
2. **¿Por qué es importante utilizar agua filtrada en la catación?**
   a) Para eliminar los aceites esenciales del café
   b) Para asegurar la uniformidad en la extracción de sabores
   c) Para evitar que el café se sobreextraiga
   d) Para acelerar el proceso de oxidación
3. **¿Cuál es el propósito de realizar una catación a ciegas?**
   a) Evitar que los jueces conozcan el costo del café
   b) Eliminar cualquier sesgo al evaluar las muestras
   c) Identificar el contenido de cafeína en cada muestra
   d) Medir la velocidad de extracción del café
4. **¿Qué elemento se usa para clasificar los granos según su tamaño?**
   a) Molino
   b) Zaranda
   c) Medidor de humedad
   d) Criba de acero
5. **¿Qué aspecto se evalúa al realizar una evaluación física del café tostado?**
   a) El nivel de pH
   b) El contenido de azúcares
   c) El color y la uniformidad del tueste
   d) El tiempo de fermentación

3,0

Powered by CamScanner

Ficha: 2925791
Programa de Formación: Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Competencia: Asistir el proceso de producción de alimentos según programa de producción (café)
Nombre del Alumno: Jayra Ariza

Taller 1: Alistamiento para la Catación de Café

1. **¿Cuál es la proporción adecuada de café a utilizar durante una catación estándar?**
   a) 8 g de café por 100 ml de agua
   b) 12 g de café por 200 ml de agua
   c) 5 g de café por 50 ml de agua
   d) 10 g de café por 180 ml de agua
2. **¿Por qué es importante utilizar agua filtrada en la catación?**
   a) Para eliminar los aceites esenciales del café
   b) Para asegurar la uniformidad en la extracción de sabores
   c) Para evitar que el café se sobreextraiga
   d) Para acelerar el proceso de oxidación
3. **¿Cuál es el propósito de realizar una catación a ciegas?**
   a) Evitar que los jueces conozcan el costo del café
   b) Eliminar cualquier sesgo al evaluar las muestras
   c) Identificar el contenido de cafeína en cada muestra
   d) Medir la velocidad de extracción del café
4. **¿Qué elemento se usa para clasificar los granos según su tamaño?**
   a) Molino
   b) Zaranda
   c) Medidor de humedad
   d) Criba de acero
5. **¿Qué aspecto se evalúa al realizar una evaluación física del café tostado?**
   a) El nivel de pH
   b) El contenido de azúcares
   c) El color y la uniformidad del tueste
   d) El tiempo de fermentación

2,5

Powered by CamScanner

Ficha: 2925791
Programa de Formación: Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Competencia: Asistir el proceso de producción de alimentos según programa de producción (café)
Nombre del Alumno: Kaila. Mena

Taller 1: Alistamiento para la Catación de Café

1. **¿Cuál es la proporción adecuada de café a utilizar durante una catación estándar?**
   a) 8 g de café por 100 ml de agua
   b) 12 g de café por 200 ml de agua
   c) 5 g de café por 50 ml de agua
   d) 10 g de café por 180 ml de agua
2. **¿Por qué es importante utilizar agua filtrada en la catación?**
   a) Para eliminar los aceites esenciales del café
   b) Para asegurar la uniformidad en la extracción de sabores
   c) Para evitar que el café se sobreextraiga
   d) Para acelerar el proceso de oxidación
3. **¿Cuál es el propósito de realizar una catación a ciegas?**
   a) Evitar que los jueces conozcan el costo del café
   b) Eliminar cualquier sesgo al evaluar las muestras
   c) Identificar el contenido de cafeína en cada muestra
   d) Medir la velocidad de extracción del café
4. **¿Qué elemento se usa para clasificar los granos según su tamaño?**
   a) Molino
   b) Zaranda
   c) Medidor de humedad
   d) Criba de acero
5. **¿Qué aspecto se evalúa al realizar una evaluación física del café tostado?**
   a) El nivel de pH
   b) El contenido de azúcares
   c) El color y la uniformidad del tueste
   d) El tiempo de fermentación

2,0

Powered by CamScanner