SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje
Ficha Nº: 2976663
Programa de Formación: Desarrollo de Habilidades Sensoriales en Café

Test de Evaluación de Conocimiento

Nombre del estudiante: Elsa M. Varon

Instrucciones: Seleccione la respuesta correcta para cada una de las siguientes preguntas.

1. ¿Cuál es el propósito principal de usar una rueda de sabores en la evaluación sensorial del café?
a) Identificar el tamaño de las partículas del café.
b) Describir y clasificar los diferentes aromas y sabores presentes en el café.
c) Medir la temperatura del agua durante la preparación.
d) Controlar el tiempo de extracción del café.

2,2

2. ¿Qué técnica de evaluación sensorial permite identificar las características específicas de un café, como el cuerpo y la acidez?
a) Catación o cupping
b) Prueba de sabor a ciegas
c) Prueba de reconocimiento de aromas
d) Evaluación por comparación directa

3. ¿Qué impacto tiene el grado de molienda en la evaluación sensorial del café?
a) Afecta la concentración de sabores y aromas extraídos durante la catación.
b) Modifica el color del café en la taza.
c) No tiene impacto significativo en la percepción sensorial.
d) Aumenta la intensidad del cuerpo del café.

4. ¿Qué elemento es crucial para la preparación uniforme de una muestra de café durante una catación profesional?
a) La cantidad de agua utilizada
b) El tiempo de reposo después de la preparación
c) La proporción de café y agua
d) La temperatura del agua de preparación

5. ¿Cómo afecta la temperatura del café durante la catación a la evaluación sensorial?
a) Permite una mejor detección de notas sutiles en el perfil del café.
b) No tiene impacto en la percepción de sabores.
c) Aumenta la acidez del café.
d) Reduce la intensidad del aroma.

Powered by CamScanner

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje
Ficha Nº: 2976663
Programa de Formación: Desarrollo de Habilidades Sensoriales en Café

Test de Evaluación de Conocimiento

Nombre del estudiante: Jhonathan Russell Silva

Instrucciones: Seleccione la respuesta correcta para cada una de las siguientes preguntas.

1. ¿Cuál es el propósito principal de usar una rueda de sabores en la evaluación sensorial del café?
a) Identificar el tamaño de las partículas del café.
b) Describir y clasificar los diferentes aromas y sabores presentes en el café.
c) Medir la temperatura del agua durante la preparación.
d) Controlar el tiempo de extracción del café.

3,0

2. ¿Qué técnica de evaluación sensorial permite identificar las características específicas de un café, como el cuerpo y la acidez?
a) Catación o cupping
b) Prueba de sabor a ciegas
c) Prueba de reconocimiento de aromas
d) Evaluación por comparación directa

3. ¿Qué impacto tiene el grado de molienda en la evaluación sensorial del café?
a) Afecta la concentración de sabores y aromas extraídos durante la catación.
b) Modifica el color del café en la taza.
c) No tiene impacto significativo en la percepción sensorial.
d) Aumenta la intensidad del cuerpo del café.

4. ¿Qué elemento es crucial para la preparación uniforme de una muestra de café durante una catación profesional?
a) La cantidad de agua utilizada
b) El tiempo de reposo después de la preparación
c) La proporción de café y agua
d) La temperatura del agua de preparación

5. ¿Cómo afecta la temperatura del café durante la catación a la evaluación sensorial?
a) Permite una mejor detección de notas sutiles en el perfil del café.
b) No tiene impacto en la percepción de sabores.
c) Aumenta la acidez del café.
d) Reduce la intensidad del aroma.

Powered by CamScanner

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje
Ficha Nº: 2976663
Programa de Formación: Desarrollo de Habilidades Sensoriales en Café

Test de Evaluación de Conocimiento

Nombre del estudiante: Brandi Silva Gonzalez

Instrucciones: Seleccione la respuesta correcta para cada una de las siguientes preguntas.

1. ¿Cuál es el propósito principal de usar una rueda de sabores en la evaluación sensorial del café?
a) Identificar el tamaño de las partículas del café.
b) Describir y clasificar los diferentes aromas y sabores presentes en el café.
c) Medir la temperatura del agua durante la preparación.
d) Controlar el tiempo de extracción del café.

3,0

2. ¿Qué técnica de evaluación sensorial permite identificar las características específicas de un café, como el cuerpo y la acidez?
a) Catación o cupping
b) Prueba de sabor a ciegas
c) Prueba de reconocimiento de aromas
d) Evaluación por comparación directa

3. ¿Qué impacto tiene el grado de molienda en la evaluación sensorial del café?
a) Afecta la concentración de sabores y aromas extraídos durante la catación.
b) Modifica el color del café en la taza.
c) No tiene impacto significativo en la percepción sensorial.
d) Aumenta la intensidad del cuerpo del café.

4. ¿Qué elemento es crucial para la preparación uniforme de una muestra de café durante una catación profesional?
a) La cantidad de agua utilizada
b) El tiempo de reposo después de la preparación
c) La proporción de café y agua
d) La temperatura del agua de preparación

5. ¿Cómo afecta la temperatura del café durante la catación a la evaluación sensorial?
a) Permite una mejor detección de notas sutiles en el perfil del café.
b) No tiene impacto en la percepción de sabores.
c) Aumenta la acidez del café.
d) Reduce la intensidad del aroma.

Powered by CamScanner