5 x3

C- 7,8

TALLER DE PERFILACION SENSORIAL DE CAFÉ
SENA CENTRO AGROPECUARIO ESPINAL

1. MENCIONE CUALES SON LOS 5 ATRIBUTOS PRINCIPALES DEL CAFÉ.

acidez.
fragancia y aroma
cuerpo.
Residual.
notas.

2,5

2. CUAL ES LA DIFERENCIA ENTRE FRAGANCIA Y AROMA DE CAFÉ

aroma es cuando se prepara Agua
fragancia es cuando se muele.

2,1

3. FACTORES IMPORTANTES PARA LOGRAR UN BUEN ANALISIS DEL PERFIL SENSORIAL

A. TUESTE MEDIO
B. MOLIENDA MEDIA
C. AGUA A 92 GRADOS MAXIMO
D. RATIO DE 1:10
E. TODAS LAS ANTERIORES X

2,5

4. RELACIONE CORRECTAMENTE;

✓ CATURRA	NOTAS FLORALES
✓ WUSH WUSH	NOTAS FRUTALES INTENSAS
✓ BOURBON	ACIDEZ CITRICA Y NOTAS FRUTALES
✓ GESHA	NOTAS DE GUAYABA DULCE

1,7

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
INSTRUCTORA EXPERTA EN CAFÉ
CURSO DE PERFIL SENSORIAL DE CAFE

TALLER DE PERFILACION SENSORIAL DE CAFÉ
SENA CENTRO AGROPECUARIO ESPINAL

1. MENCIONE CUALES SON LOS 5 ATRIBUTOS PRINCIPALES DEL CAFÉ.

ACIDEZ
AROMA
CUERPO
AMARGO

2. CUAL ES LA DIFERENCIA ENTRE FRAGANCIA Y AROMA DE CAFÉ

- FRAGANCIA ES EL OLOR PROPIO DEL CAFE TOSTADO AL SER HOLID
- AROMA SON LOS DIVERSAS FRAGANCIAS QUE DESTILA EL CAFÉ AL SER PREPARADO, DISUELTO EN AGUA.

3. FACTORES IMPORTANTES PARA LOGRAR UN BUEN ANALISIS DEL PERFIL SENSORIAL

A. TUESTE MEDIO
B. MOLIENDA MEDIA
C. AGUA A 92 GRADOS MAXIMO
D. RATIO DE 1:10
(E.) TODAS LAS ANTERIORES

4. RELACIONE CORRECTAMENTE:

✓ CATURRA	NOTAS FLORALES
✓ WUSH WUSH	NOTAS FRUTALES INTENSAS
✓ BOURBON	ACIDEZ CITRICA Y NOTAS FRUTALES
✓ GESHA	NOTAS DE GUAYABA DULCE

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
INSTRUCTORA EXPERTA EN CAFÉ
CURSO DE PERFIL SENSORIAL DE CAFE

TALLER DE PERFILACION SENSORIAL DE CAFÉ
SENA CENTRO AGROPECUARIO ESPINAL

1. MENCIONE CUALES SON LOS 5 ATRIBUTOS PRINCIPALES DEL CAFÉ.

Aroma ✓
Sabor ✓
Textura ✓
Acidez ✓
Color

2. CUAL ES LA DIFERENCIA ENTRE FRAGANCIA Y AROMA DE CAFÉ

La Fragancia es el olor que sale del café una vez es molido, mientras que el Aroma es el olor que sale el momento de la preparación del café.

3. FACTORES IMPORTANTES PARA LOGRAR UN BUEN ANALISIS DEL PERFIL SENSORIAL

A. TUESTE MEDIO ✓
B. MOLIENDA MEDIA ✓
C. AGUA A 92 GRADOS MAXIMO ✓
D. RATIO DE 1:10 ✓
E. TODAS LAS ANTERIORES ✓

4. RELACIONE CORRECTAMENTE:

✓ CATURRA	NOTAS FLORALES
✓ WUSH WUSH	NOTAS FRUTALES INTENSAS
✓ BOURBON	ACIDEZ CITRICA Y NOTAS FRUTALES
✓ GESHA	NOTAS DE GUAYABA DULCE

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
INSTRUCTORA EXPERTA EN CAFÉ
CURSO DE PERFIL SENSORIAL DE CAFE