5 x3

1-8.2

TALLER DE PERFILACION SENSORIAL DE CAFÉ
SENA CENTRO AGROPECUARIO ESPINAL

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

Notas.
aromas
cuerpo
Fragancia
y aromas.

2,5

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

aroma es el contacto con el agua.
Fragancia es en la tostadora

2,5

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

0,8

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

5

x3

=8.2

TALLER DE PERFILACION SENSORIAL DE CAFÉ
SENA CENTRO AGROPECUARIO ESPINAL

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

Retrogusto ✓
Grama ✓
textura ✓
acidez ✓
Cuerpo ✓

25.

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

Aroma es cuando huele y Fragancia cuando se tuesta

2,5

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

2,5.

4. RELACIONE CORRECTAMENTE:

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

0,8.

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
* Cuerpo
* Acidez
* Color
* textura

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

* La fragancia despendo el olor del cafe seco
* Aroma es cuando el cafe entra en contacto con el 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