TALLER DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Instructor: I.A. Wilson Alfonso Yaima Barrios
Centro Agropecuario La Granja. SENA – Espinal.
FORMACIÓN: 3115456

Nombre Aprendiz: Luz Marina Quiñez Z

3/5

1. ¿Corresponden a términos básicos utilizados en la catación de café, incluyendo aspectos como aroma, sabor, cuerpo y acidez de café?

a) Consumo de agua y evaporación.
b) Esencias, soportes, distribución.
X c) Aroma, sabor, cuerpo y acidez.
d) Ninguna de las anteriores.

2. ¿Es una técnica clave para evaluar las características sensoriales del café?

a) Análisis de suelos.
b) Descripción de olores.
X c) Catación.
d) Pasteurización.

3. ¿Cuál de los siguientes elementos e resaltan la necesidad de entrenar el paladar y el olfato para distinguir matices sutiles en el café?

a) Ojos y manos.
b) Paladar y el olfato.
d) Oído y manos.
d) Ninguna de las anteriores.

4. ¿Qué términos específicos sirven para comunicar las experiencias sensoriales, como frutal, floral, avellanado?

a) Colores fuertes y acaramelados.
X b) Frutal, floral, avellanado.
c) Frio, calor, oscuro.
d) Ninguna de las anteriores.

5. La "catación" de café, que es el proceso de evaluar y calificar las características sensoriales del café, como aroma, sabor, acidez, cuerpo y dulzura, mediante:

X a) Comparación de medias aritméticas.
b) La preparación de bebidas de café con figuras.
c) La degustación sistemática de muestras.
d) Comparación de empaques y medidas.