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: Jose Vicente Ortiz

4/5

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.
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.
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.
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:

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.