TALLER ANÁLISIS DE CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFÉ MEDIANTE CATACIÓN

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Instructor: I.A. Wilson Alfonso Yaima Barrios
Centro Agropecuario La Granja. SENA – Espinal.
FORMACIÓN: Ficha No.

3/5

Nombre Aprendiz: Jesica Paola Osorio

1. **¿Qué es la catación de café?**
   a) Un proceso de tostado del café
   b) Una técnica de preparación del café
   c) Una evaluación sensorial del café
   d) Un método de almacenamiento del café

2. **¿Cuál de los siguientes factores es fundamental en la evaluación de la acidez en una muestra de café?**
   a) El contenido de agua
   b) El perfil de tostado
   c) La temperatura del agua utilizada
   d) La variedad de la planta de café

3. **¿Qué término describe la sensación de "cuerpo" en una taza de café?**
   a) Dulzura
   b) Acidez
   c) Textura
   d) Amargor

4. **¿Cuál de las siguientes es una característica clave que se evalúa durante la catación de café?**
   a) La cantidad de cafeína
   b) El tiempo de cosecha
   c) El perfil de sabor
   d) El tamaño del grano

5. **¿Qué herramienta es comúnmente utilizada para medir la fragancia y el aroma en la catación de café?**
   a) Una balanza
   b) Un refractómetro
   c) Una cuchara de catación
   d) Un termómetro