TALLER CONOCIMIENTOS PREVIOS

FORMACIÓN: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

Nombre del Aprendiz: _____

1. ¿Cuál es la función principal de las pailas gustativas?
   a. Primer mecanismo de defensa
   b. Tomar sabor
   c. Tomar Olor
   d. A y B son correctas

2. ¿Cuál es la variedad de café más cultivada en Colombia?
   a. Arábica
   b. Robusta
   c. Liberica
   d. Bourbon

3. ¿Cuántas aromas tiene la nariz del café?
   a. 28
   b. 36
   c. 100
   d. 12

4. ¿Cuáles son los grupos en que se divide la nariz del café?
   a. Enzimáticos, Caramelización, Destilación Seca y Contaminantes
   b. Enzimáticos, Dulces, Alcohólicos y Fenoles
   c. Cítricos, Málicos, Fosfóricos y Lácticos
   d. Enzimáticos, Amargos, Salados, Dulce y Ácidos

5. ¿La miel es un aroma que pertenece en la nariz del café al grupo?
   a. Caramelización – Acaramelados
   b. Enzimáticos – Floral
   c. Enzimáticos – Frutal
   d. Caramelización – De nueces