**TALLER CONOCIMIENTOS PREVIOS**

- **FORMACIÓN: ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE CAFÉ MEDIANTE CATACION**

Nombre del Aprendiz: _____

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

2. ¿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

3. ¿Según el formato de catación de la SCA se evalúa que un café es?
   a. Bueno, Muy Bueno, Excelente y Extraordinario
   b. Excelente, Presidencial, Especial
   c. Ligero, Alto, Seco, Extraordinario
   d. Intenso, Extraordinario, Presidencial, Sedoso

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