TALLER CONOCIMIENTOS PREVIOS

FORMACIÓN: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ 2949844

Nombre del Aprendiz: Victor Antonio Prada

C = 20/100

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

Powered by CamScanner

TALLER CONOCIMIENTOS PREVIOS

FORMACIÓN: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ 2949844

Nombre del Aprendiz: Jaime Garay

C = 20/100

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

Powered by CamScanner