**Evidencia fotográfica ficha 2949861**

Aprendices iniciando formación y aprendiendo sobre formatos para estandarizar producto.



Aprendices realizando preparación de bebidas en método Origami.



**Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales**

Nombre: Ana Natalia Bonilla Arciso

Fecha: _____ Mesa: _____ Sesión: _____

Puntuación

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6.00 - Bueno | 7.00 - Muy bueno | 8.00 - Excelente | 9.00 - Extraordinario |
| 6.25 | 7.25 | 8.25 | 9.25 |
| 6.50 | 7.50 | 8.50 | 9.50 |
| 6.75 | 7.75 | 8.75 | 9.75 |

| Muestra # | Nivel de Tueste | Puntaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Puntaje Total | Notas: | Puntaje Final |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Progresión/Aroma | 7.25 | Sabor | 7.25 | Acidez | 7.25 | Cuerpo | 7.50 | Uniformidad | 10 | Taza Limpia | 10 | Puntaje Calidad | 7.75 | | | | | | | | | 87 | | |
| 1 | | Sabor Residual | 7.50 | Intensidad Alta Baja | | Nivel Presente Ligero | | Balance | 7.25 | Dulzor | 10 | Defectos (cantidad) Ligeros | | # tazas | | Intensidad | | = | | | | | | | | |
| | Dulce Frutos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Muestra # | Nivel de Tueste | Puntaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Puntaje Total | Notas: | Puntaje Final |
| | | Progresión/Aroma | 8.25 | Sabor | 8.25 | Acidez | 8.50 | Cuerpo | 8.50 | Uniformidad | 10 | Taza Limpia | 10 | Puntaje Calidad | 8.75 | | | | | | | | | 89 | | |
| 2 | | Sabor Residual | 8.25 | Intensidad Alta Baja | | Nivel Presente Ligero | | Balance | 8.00 | Dulzor | 10 | Defectos (cantidad) Ligeros | | # tazas | | Intensidad | | = | | | | | | | | |
| | Fruta Vino Chocolate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Muestra # | Nivel de Tueste | Puntaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Puntaje Total | Notas: | Puntaje Final |
| | | Progresión/Aroma | 7.50 | Sabor | 7.50 | Acidez | 7.25 | Cuerpo | 7.25 | Uniformidad | 10 | Taza Limpia | 10 | Puntaje Calidad | 7.50 | | | | | | | | | 82 | | |
| | | Sabor Residual | 7.25 | Intensidad Alta Baja | | Nivel Presente Ligero | | Balance | 7.50 | Dulzor | 10 | Defectos (cantidad) Ligeros | | # tazas | | Intensidad | | = | | | | | | | | |
| | Dulce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales**

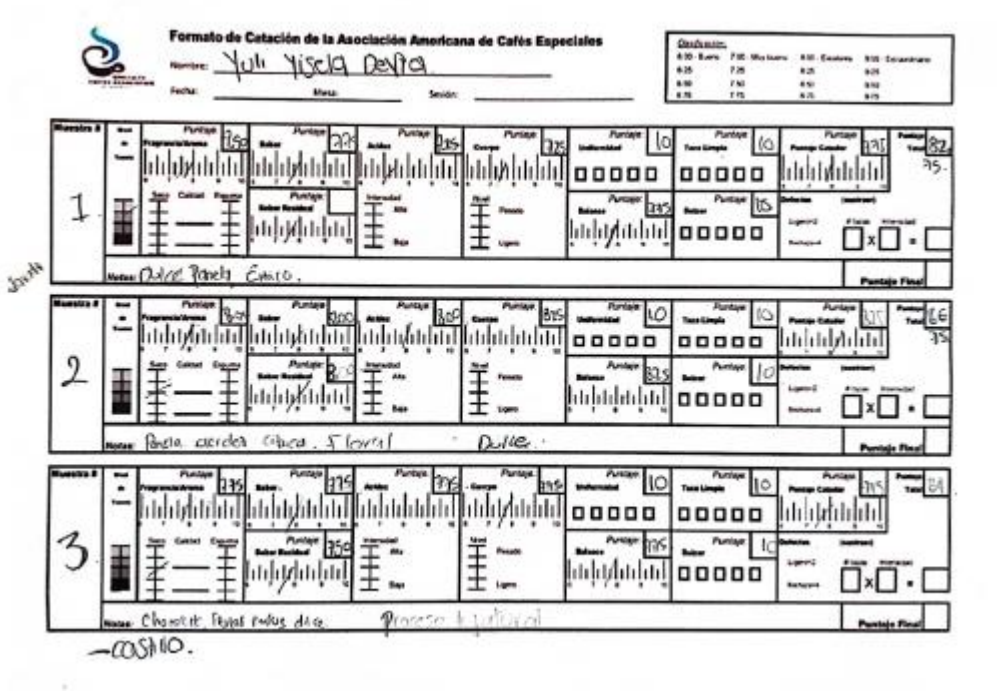
Nombre: Jorge Romero Torres

Fecha: 12-Abril-2024 Mesa: _____ Sesión: _____

Puntuación

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6.00 - Bueno | 7.00 - Muy bueno | 8.00 - Excelente | 9.00 - Extraordinario |
| 6.25 | 7.25 | 8.25 | 9.25 |
| 6.50 | 7.50 | 8.50 | 9.50 |
| 6.75 | 7.75 | 8.75 | 9.75 |

| Muestra # | Nivel de Tueste | Puntaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Puntaje Total | Notas: | Puntaje Final |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Progresión/Aroma | 7.75 | Sabor | 8.0 | Acidez | 7.75 | Cuerpo | 8.0 | Uniformidad | 10 | Taza Limpia | 10 | Puntaje Calidad | 8.5 | | | | | | | | | 84 | | |
| 1 | Tostado Frutos | Sabor Residual | 7.75 | Intensidad Alta Baja | | Nivel Presente Ligero | | Balance | 8.0 | Dulzor | 10 | Defectos (cantidad) Ligeros | | # tazas | | Intensidad | | = | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Caramelo, Panela, Acidez Cítrica, Cuerpo medio ligero | |
| Muestra # | Nivel de Tueste | Puntaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Puntaje Total | Notas: | Puntaje Final |
| | | Progresión/Aroma | 8.0 | Sabor | 8.0 | Acidez | 8.25 | Cuerpo | 8.0 | Uniformidad | 10 | Taza Limpia | 10 | Puntaje Calidad | 8.0 | | | | | | | | | 86 | | |
| 2 | Tostado Chocolate | Sabor Residual | 8.0 | Intensidad Alta Baja | | Nivel Presente Ligero | | Balance | 8.0 | Dulzor | 10 | Defectos (cantidad) Ligeros | | # tazas | | Intensidad | | = | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Floral, Acidez marcada, Cuerpo medio | |
| Muestra # | Nivel de Tueste | Puntaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Puntaje Total | Notas: | Puntaje Final |
| | | Progresión/Aroma | 7.75 | Sabor | 7.75 | Acidez | 7.50 | Cuerpo | 7.75 | Uniformidad | 10 | Taza Limpia | 10 | Puntaje Calidad | | | | | | | | | | 84 | | |
| 3 | Tostado Caramelo | Sabor Residual | 7.75 | Intensidad Alta Baja | | Nivel Presente Ligero | | Balance | 7.75 | Dulzor | 10 | Defectos (cantidad) Ligeros | | # tazas | | Intensidad | | = | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Chocolate Amargo, Cítrico, Cuerpo Grueso | |



**Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales**

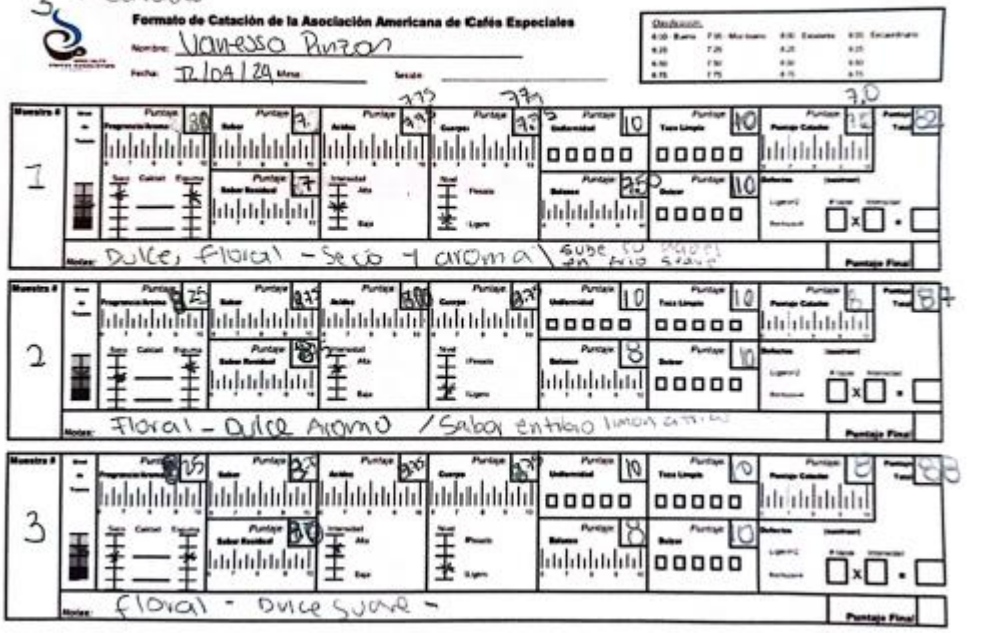
Nombre: Yuli Yisela Dentia

Fecha: _____ Mesa: _____ Sesión: _____

| Muestra # | Puntaje | Notas | Puntaje Final |
|---|---|---|---|
| 1 | 82 | Dulce Panela Cítrico. | |
| 2 | 86 | Panela cereza cabra. Floral Dulce. | |
| 3 | 84 | Chocolate Frutos rojos dulce Proceso lavado. | |

-COSTILLO.

2 x natural costillo
3 x lavados Colombia fermentacion
x lavados

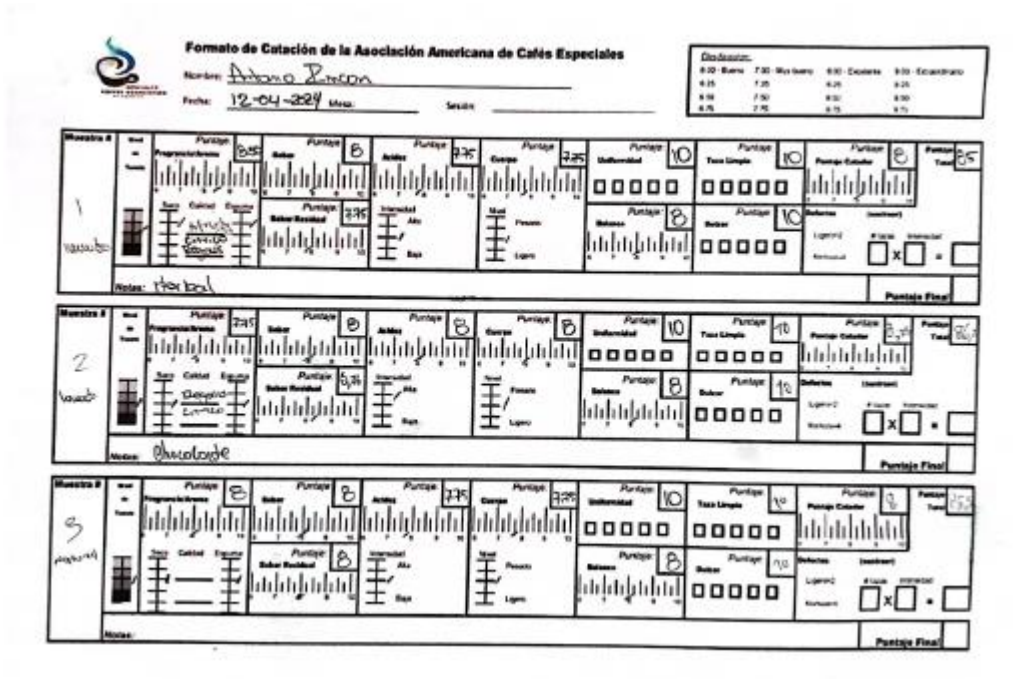


**Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales**

Nombre: Vanessa Ruiz

Fecha: 21/04/24 Mesa: _____ Sesión: _____

| Muestra # | Puntaje | Notas | Puntaje Final |
|---|---|---|---|
| 1 | 82 | Dulce, floral - Seco y aroma / sube en taza floral | |
| 2 | 87 | Floral - Dulce Aromá / Sabor entrelo limon | |
| 3 | 88 | floral - Dulce suave - | |




**Evidencia fotográfica ficha 2949863**

Aprendices conociendo cuales son los grupos que tiene la nariz del café.






Yuli Devia

CompaTolima

Grupo Enzimatico

2 Papa
3 Arbeja
4 Pepino
11 rosa
12 Flor café
15 Limon
16 Durazno
17 Fresa
19 Miel

Destilación Seca
Compuestos Monoterpenos durante la pirolisis.

6. Cedro.
7. clavos.
8. Nuez moscada.
9.
14. Semillas Cilantro.
23. Vainilla
24
33.
34. Quemado.

NOTAS:

CompaTolima

Caramelización.
Durante la tostión del café

10 Caramelo
18 mantequilla
22 Nuez.
25. Vainilla
26 chocolate
27 Almendra caramelizada
28 Maní
29 nutella
30.

Contaminación Aromatica.
Compuestos Aromaticos en el café verde.

1 tierra
5. Pajo. hierbas
13.
20.
21 Anoz.
31 Ovejo asados.
32. medicinal
35. Heno.
36 Cacho

NOTAS:

Antonio Rincon

Destilacion seca —//

| | |
|---|---|
| 6 madera | 14 maiz Tostado |
| 7 Clavo | 23 miel |
| 8 | 24 Regaliz |
| 9 | 33 |
| | 34 |

Caramelizacion —//

| | |
|---|---|
| 10 Regaliz | 26 Chocolate |
| 18 Caramelo | 27 fruto seco |
| 22 mantequilla | 28 |
| 25 Caramelo | 29 |
| | 30 |

Enzimatica —//

| | |
|---|---|
| 2 | 15 limon |
| 3 Savia | 16 Pera |
| 4 Hierba | 17 manzana V. |
| 11 | 19 miel |
| 12 Pan | |

Contaminantes —//

| | |
|---|---|
| 1 Tierra | 21 maiz Tostado |
| 5 | 31 Ores asados |
| 20 Cuero | 32 |
| 13 flor de cafe | 35 |
| | 36 Caucho |

Vanessa Pinzón

Contaminacion Aromaticas

| | |
|---|---|
| # 1 | hierba tierra |
| # 5 | herbal |
| # 13 | caucho |
| # 20 | tostado maiz cereal |
| # 21 | " " " " Ahumado Pollo maiz |
| # 31 | |
| # 32 | humo |
| # 33 | humo |
| # 36 | caucho |

Destilacion Seca

| | |
|---|---|
| # 6 | ~~cilantro~~ herbal |
| # 7 | clavo |
| # 8 | Pimienta |
| # 9 | cilantro |
| # 14 | * grosella |
| # 23 | Cafe |
| # 24 | ~~[illegible]~~ Resinoso |
| # 33 | miel |
| # 34 | |

Caramelización

| | |
|---|---|
| # 10 | Regaliz |
| # 18 | Caramelo |
| # 22 | maiz |
| # 25 | [illegible] cafe |
| # 26 | Vainilla |
| # 29 | dulce regaliz |
| # 30 | [illegible] |

Enzimaticos

| | |
|---|---|
| # 2 | Savila |
| # 3 | Savia palo |
| # 4 | Pepino |
| # 11 | miel |
| # 12 | flor |
| 15 # | limon |
| 16 # | manzana postobon. duraznO |
| 17 # | manzana Postobon |
| 19 # | miel |

A.hoyos v@sena.edu.co



Jorge Romero Torres

CompaTolima

Enzimatico

2 Papa
3 Jengibre
4 Rosa
11 Floral
12 Almendra Afrutado
15 Limón
16 Durazno -
17 manzana
19 Caramelización, meloso

Contaminantes

1 tierra
5 madera
13 Amoniaco, Café organo
20
21 Arroz
31 Palo
32
35 humo
36 Caucho

Caramelización

10 vainilla, caramelo
18 Clavo de olor, Nuez moscada
22 Avellana, maíz
25 Vainilla, canela
26 Chocolate, Avellana tostado
27 mantequilla
28 maíz
29 nutella
30



CompaTolima

Destilación seca

6- pimienta
7- Clavo de olor, especiado
8- mentolado
9-
14-
23- malta
24-
33-
34- Café tostado

kael Natalia Daneth exito

caramelización

#10 caramelo
#18 nuez
#22 Maiz
#25 vainilla
#26 azúcar morena
#27 Vainilla - nuez
#28 Maiz - azúcar
#29 nutella/abellana
#30 dulce

enzimática

#2 Papa
#3
#4 jengibre
#11 bombombum
#12 sabor de piso
#15 limón
#16 cereza
#17 gaseosa eastefon manzana
#19 [illegible] - dulce -

Contaminación química

#1 tierra mojada
#5 Palo seco
#13 Flor
#20 Caucho humo
#21
#31 tejido roto
#32 Reina
#35 ~~Caucho~~ Humado
#36 Caucho quemado

Destilación seca

#6 pimienta
#7 nota de cocina
#8 nuez moscada
#9 naranja
#14
#23 Malta
#24 Palitos
#33
#34 madera seca

Aprendices Generando su catación para hacer reporte en formato SCA.





**Evidencia fotográfica ficha 2949844**

Aprendices conociendo lo que es la materia prima y generando desarrollo del sentido del olfato por medio de la nariz del café y comparando con café tostado



Aprendices desarrollando el sentido del gusto.



Aprendices desarrollando conocimiento sobre los sabores básicos del café.



