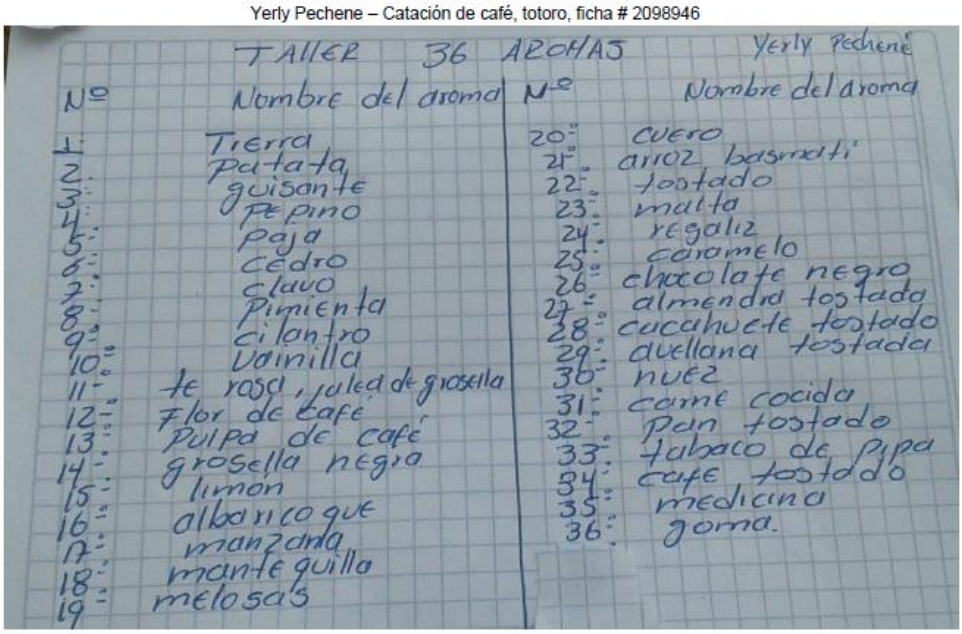
Programa **CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1 – BUENA VISTA TOTORO**

Yerly Pechene – Catación de café, totoro, ficha # 2098946

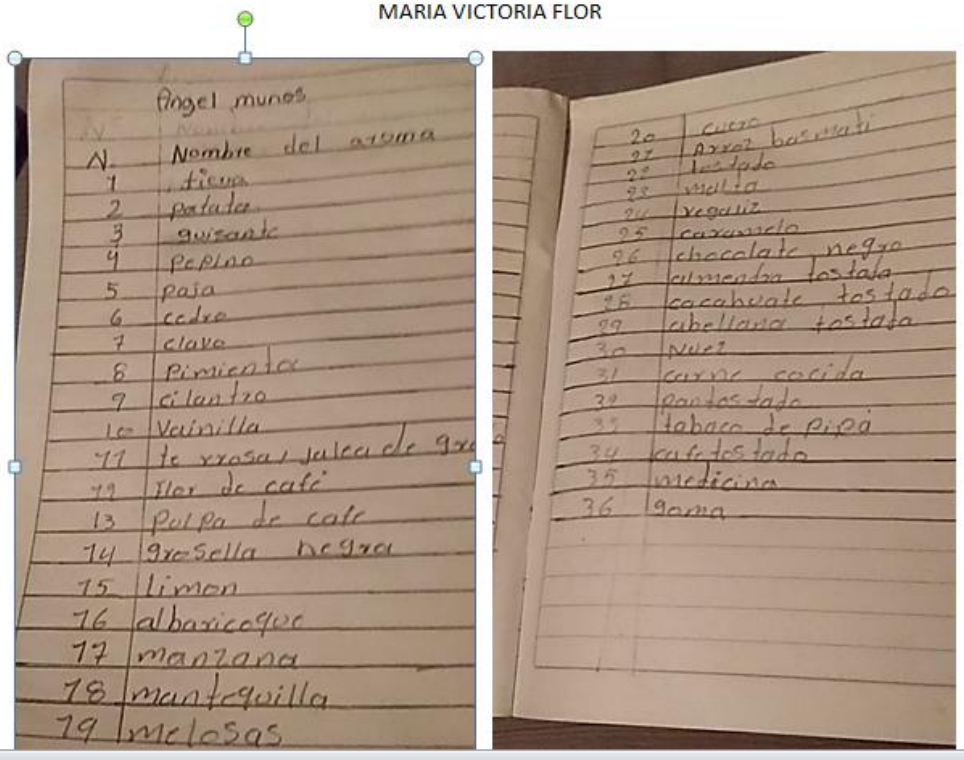


TALLER 36 AROMAS — Yerly Pechene

Nº	Nombre del aroma	Nº	Nombre del aroma
1.	Tierra	20.	cuero
2.	Patata	21.	arroz basmati
3.	guisante	22.	tostado
4.	Pepino	23.	malta
5.	Paja	24.	regaliz
6.	Cedro	25.	caramelo
7.	clavo	26.	chocolate negro
8.	Pimienta	27.	almendra tostado
9.	cilantro	28.	cacahuete tostado
10.	Vainilla	29.	avellana tostada
11.	te rosa, jalea de grosella	30.	nuez
12.	Flor de café	31.	carne cocida
13.	Pulpa de café	32.	Pan tostado
14.	grosella negra	33.	tabaco de pipa
15.	limon	34.	cafe tostado
16.	albaricoque	35.	medicina
17.	manzana	36.	goma.
18.	mantequilla		
19.	melosas		

CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1

MARIA VICTORIA FLOR



Angel munos

N.	Nombre del aroma
1	tierra
2	patata
3	guisante
4	Pepino
5	paja
6	cedro
7	clavo
8	Pimienta
9	cilantro
10	Vainilla
11	te rosas, jalea de gro
12	Flor de café
13	Pulpa de café
14	grosella negra
15	limon
16	albaricoque
17	manzana
18	mantequilla
19	Melosas

20	cuero
21	arroz basmati
22	tostado
23	malta
24	regaliz
25	caramelo
26	chocolate negro
27	almendra tostado
28	cacahuete tostado
29	avellana tostada
30	Nuez
31	carne cocida
32	pan tostado
33	tabaco de pipa
34	cafe tostado
35	medicina
36	goma

Ángel Muñoz Ortíz
Instructor Mesa y Bar
Celular: 3114343131
Email: amunoz693@misena.edu.co