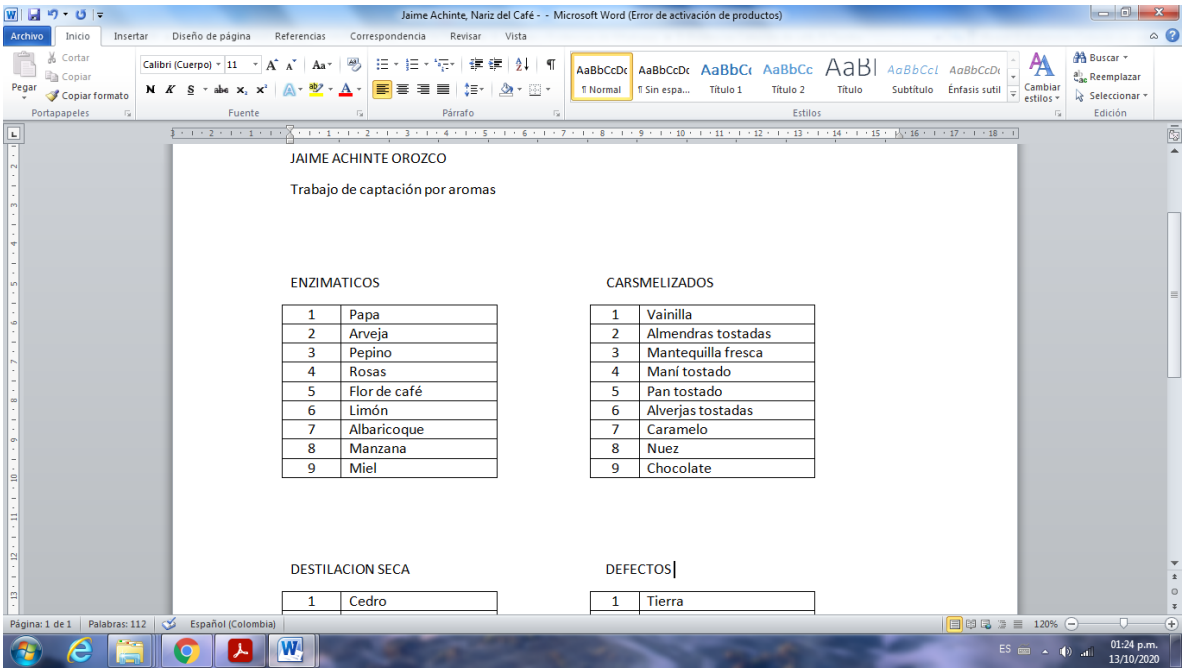
Programa **CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1 – VEREDA CHISQUIO, EL TAMBO**

Ficha # 2174165 – Octubre 2020

Evidencias de actividades,

Atributos del café, en todos los procesos



JAIME ACHINTE OROZCO

Trabajo de captación por aromas

ENZIMATICOS

1	Papa
2	Arveja
3	Pepino
4	Rosas
5	Flor de café
6	Limón
7	Albaricoque
8	Manzana
9	Miel

CARSMELIZADOS

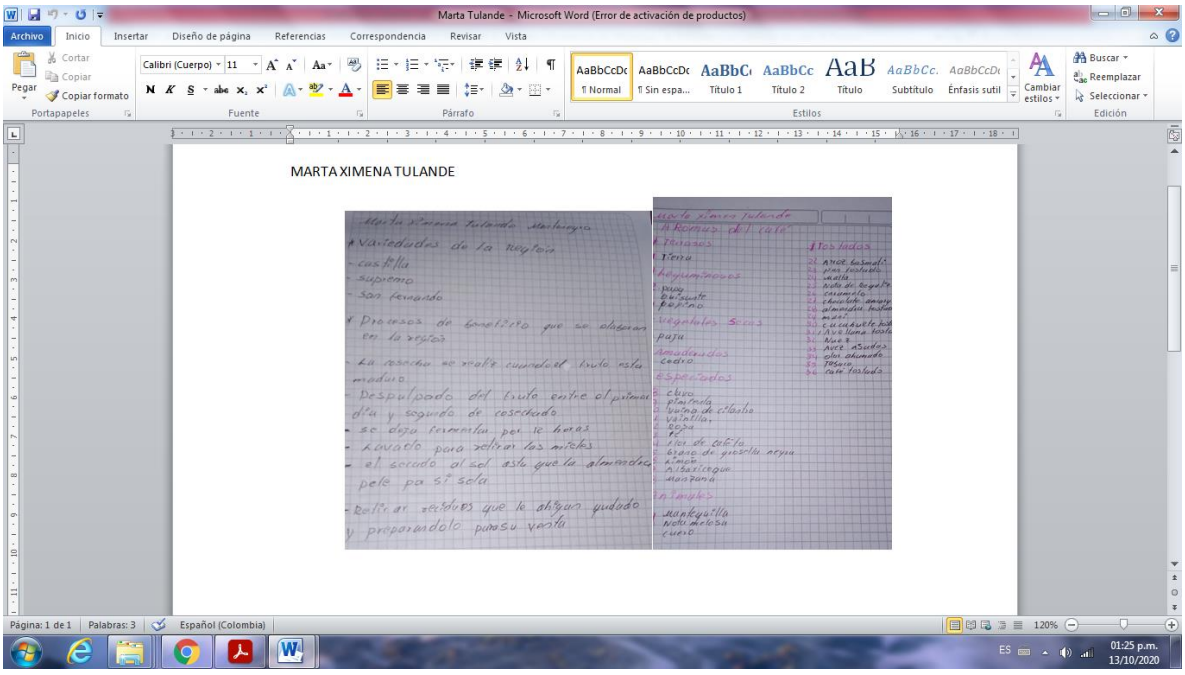
1	Vainilla
2	Almendras tostadas
3	Mantequilla fresca
4	Maní tostado
5	Pan tostado
6	Alverjas tostadas
7	Caramelo
8	Nuez
9	Chocolate

DESTILACION SECA

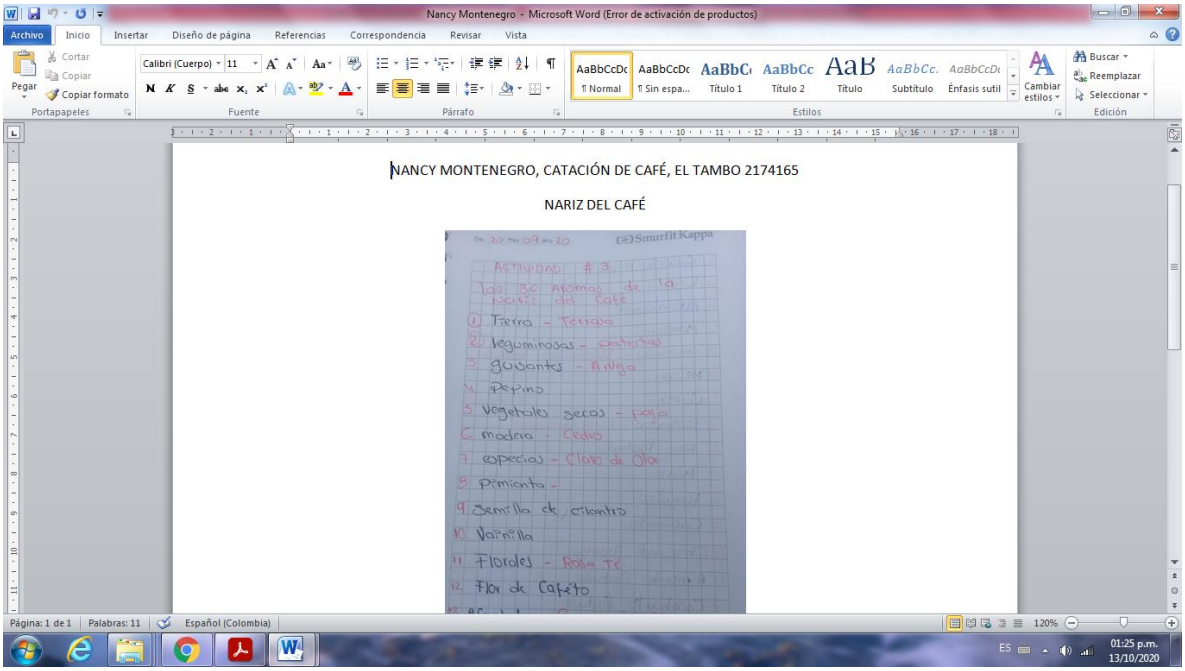
1	Cedro

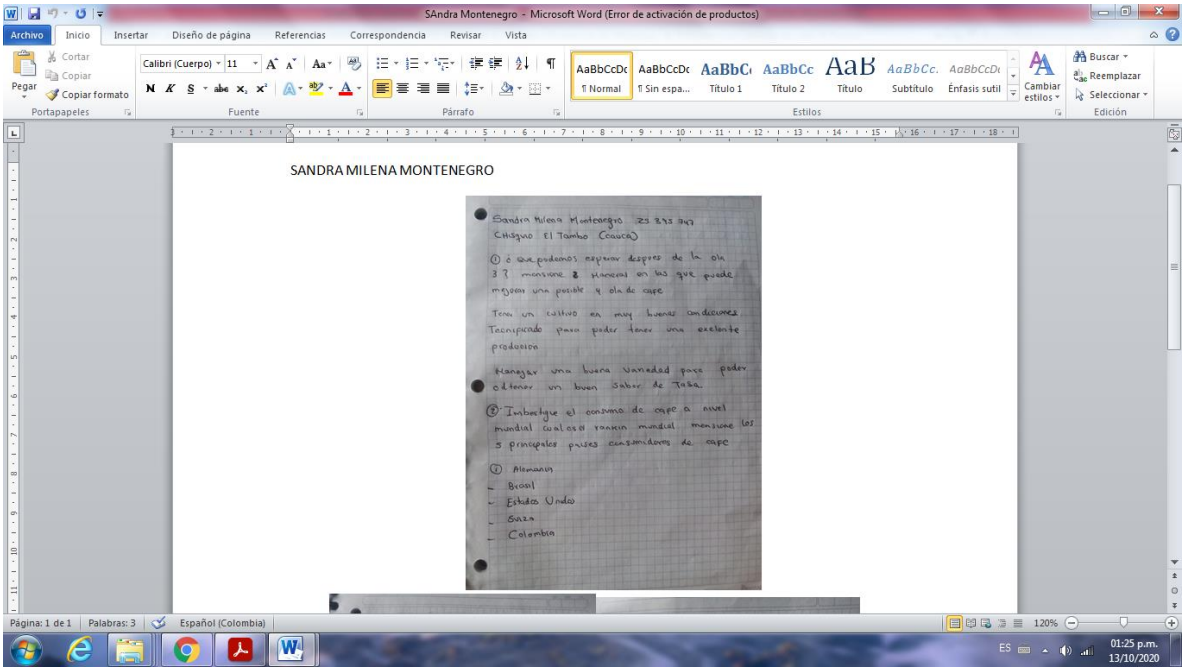
DEFECTOS

1	Tierra



MARTA XIMENA TULANDE





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