Programa **CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1 – BOLÍVAR CAUCA**
Fichas # 2198126 Y 2198137 – Octubre 2020

Evidencias de actividades, Historia y Olas del café

INTEGRANTES DE GRUPO

IVAN DARIO GIRON B.

YURI LORENA QUINAYAS S.

ACTIVIDAD DE INTRODUCCION PARA CONSULTAR

CATACION DE CAFÉ

Actividad No. 2

1. **¿Qué podemos esperar después de la 3 ola? Mencione 2 maneras en las que puede mejorar una posible 4 ola del café.**

Después de la 3 ola podemos esperar: la calidad del café y que sea un producto delicado el cual requiere una elaboración que implica conocimientos concretos y donde surge la importancia de la figura del barista ya que son los profesionales los que se esfuerzan en sacarle el máximo partido a los granos del café y también considerarlo como un producto artesanal lo cual lleva a mejorar cada vez más en la producción, la cosecha, el procesado, la importación, el tueste, pero sobre todo la aparición de tuestes de mejor calidad gracias a los micro tostadores y los baristas.

2 Maneras en las que se puede mejorar una posible 4 ola del café:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

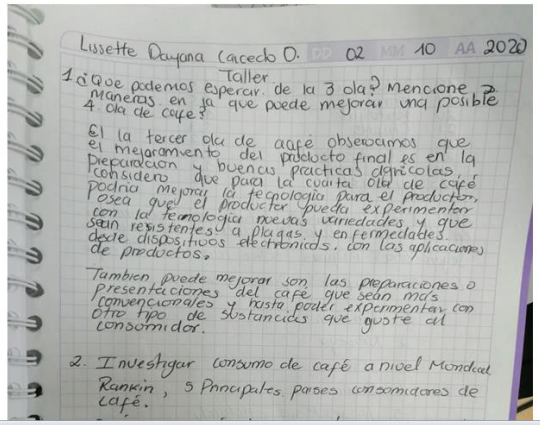
CURSO CATACION DE CAFÉ NIVEL 1

TRABAJO
HIPOTESIS SOBRE LA CUARTA OLA DEL CAFE
CONSUMO DE CAFE A NIVEL MUNDIAL

APRENDIZ
KAROL PAULINE HERNANDEZ PISSO.
EBLIN CRISTINA PORTILLA QUIÑONEZ

Instructor
ANGEL MUÑOZ ORTIZ
Centro de Comercio y Servicios




Lissette Dayana Caicedo O. DD 02 MM 10 AA 2020

Taller

1. ¿Que podemos esperar de la 3 ola? Mencione 2 maneras en la que puede mejorar una posible 4 ola de cafe?

En la tercer ola de café observamos que el mejoramiento del producto final es en la preparacion y buenas practicas agricolas, consideramos que para la cuarta ola de café podria mejorar la tecnologia para el productor, osea que el productor pueda experimentar con la tecnologia nuevas variedades y que sean resistentes a plagas y enfermedades. desde dispositivos electronicos, con las aplicaciones de productos.

Tambien puede mejorar son las preparaciones o presentaciones del cafe que sean mas convencionales y hasta poder experimentar con otro tipo de sustancias que guste al consumidor.

2. Investigar consumo de café a nivel Mondial Rankin, 5 Principales paises consumidores de café.

TALLER

Presentado por Yeimy Andrea Dorado

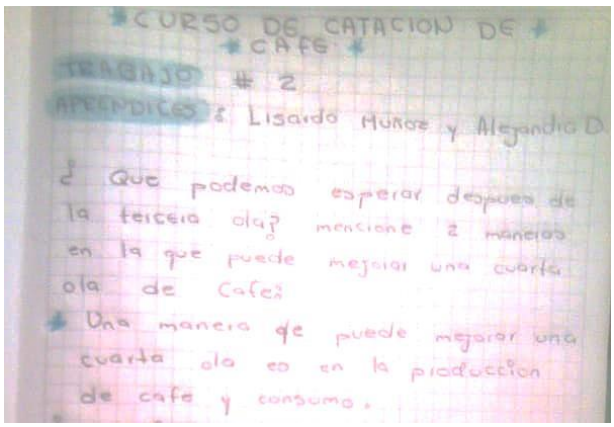
1. **¿Qué podemos esperar después de la 3 ola? ¿Mencione 2 maneras en las que puede mejorar una posible 4 ola del café?**

Rta/ podría utilizarse para indicar un impulso hacia un mayor uso de la tecnología y la ciencia en la preparación del café.

Actualmente los expertos de la industria del café han comenzado a hablar de una Cuarta Ola. Al respecto se sabe que en ésta, los aficionados ahondan en los métodos de preparación del café, procesos de producción, variedades de café y tipos del agua. Además, dando una mirada al futuro, se habla ya de lo que se cree que será la Quinta Ola, una etapa donde se tendrá que saber de qué manera se afrontarán los retos que amenazan a la producción de café para asegurar su existencia en cantidad y calidad.

Al parecer, la cuarta ola se concentrará en el tratamiento de los granos de café más que en su forma de prepararlo, pero esto se manifiesta en la tercera ola donde el lugar, las condiciones de la tierra, el clima y quién la cultiva es casi tan importante como el sabor del producto final.

2. **Investigar: consumo de café a nivel mundial, cual es el Rankin mundial. Mencione los 5 principales países consumidores de café.**

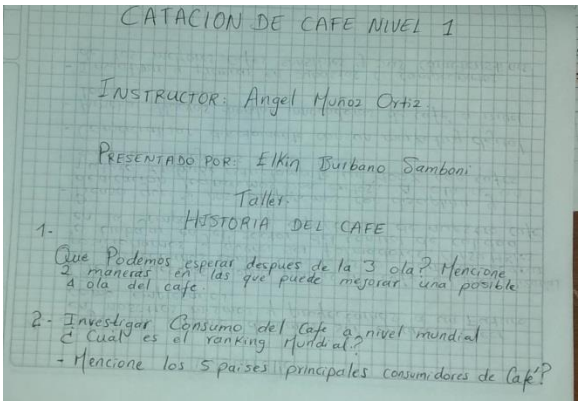

CURSO DE CATACION DE CAFÉ

TRABAJO # 2

APRENDICES: Lisardo Muñoz y Alejandro D

¿ Que podemos esperar despues de la teiceia ola? mencione 2 maneras en la que puede mejoiar una cuarta ola de Cafe?

Una maneia de puede mejoiar una cuarta ola es en la praduccion de cafe y consumo.



CATACION DE CAFE NIVEL 1

INSTRUCTOR: Angel Muñoz Ortiz

PRESENTADO POR: Elkin Burbano Samboni

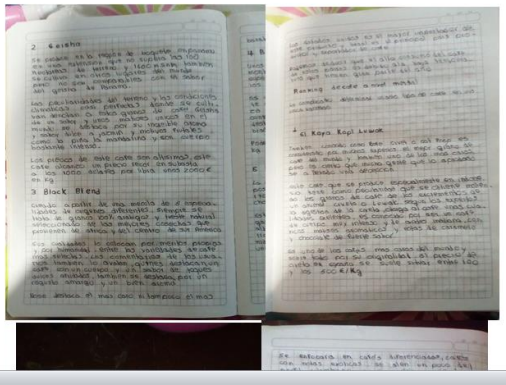
Taller:

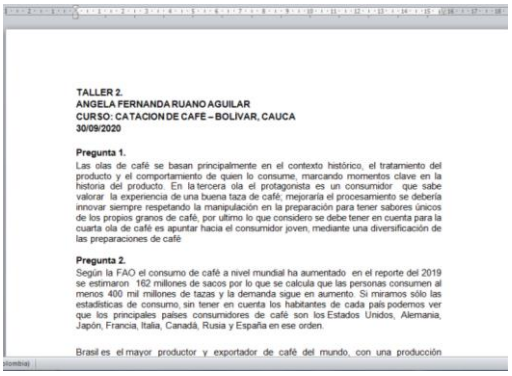
HISTORIA DEL CAFE

1- Que Podemos esperar despues de la 3 ola? Mencione 2 maneras en las que puede mejorar una posible 4 ola del cafe.

2- Investigar Consumo del Cafe a nivel mundial ¿Cual es el ranking Mundial?
+ Mencione los 5 paises principales consumidores de Café?

JULIETH ANDREA MUÑOZ – CATACIÓN DE CAFÉ BOLÍVAR



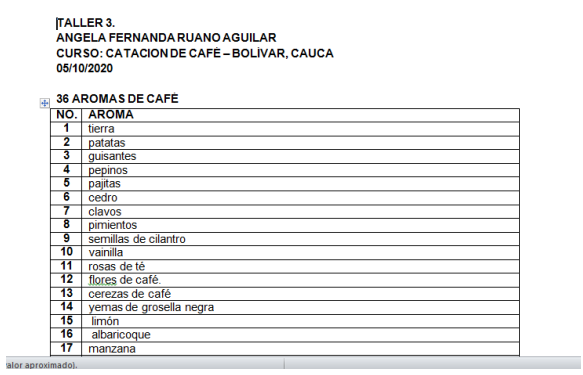


TALLER 2.
ANGELA FERNANDA RUANO AGUILAR
CURSO: CATACION DE CAFE – BOLIVAR, CAUCA
30/09/2020

Pregunta 1.
Las olas de café se basan principalmente en el contexto histórico, el tratamiento del producto y el comportamiento de quien lo consume, marcando momentos clave en la historia del producto. En la tercera ola el protagonista es un consumidor que sabe valorar la experiencia de una buena taza de café; mejoraría el procesamiento se debería innovar siempre respetando la manipulación en la preparación para tener sabores únicos de los propios granos de café, por ultimo lo que considero se debe tener en cuenta para la cuarta ola de café es apuntar hacia el consumidor joven, mediante una diversificación de las preparaciones de café

Pregunta 2.
Según la FAO el consumo de café a nivel mundial ha aumentado en el reporte del 2019 se estimaron 162 millones de sacos por lo que se calcula que las personas consumen al menos 400 mil millones de tazas y la demanda sigue en aumento. Si miramos sólo las estadísticas de consumo, sin tener en cuenta los habitantes de cada país podemos ver que los principales países consumidores de café son los Estados Unidos, Alemania, Japón, Francia, Italia, Canadá, Rusia y España en ese orden.

Brasil es el mayor productor y exportador de café del mundo, con una producción

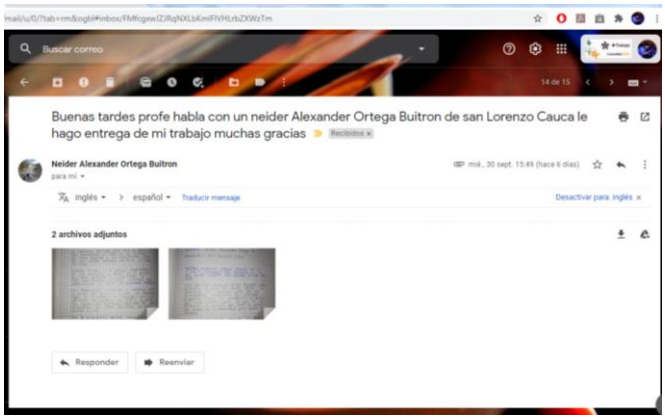


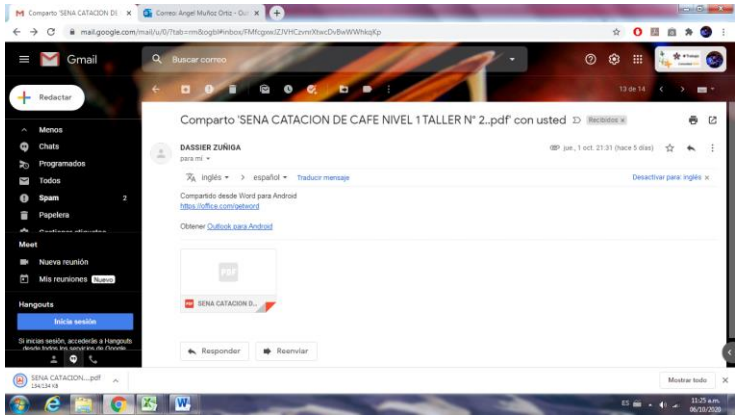
TALLER 3.
ANGELA FERNANDA RUANO AGUILAR
CURSO: CATACION DE CAFE – BOLIVAR, CAUCA
05/10/2020

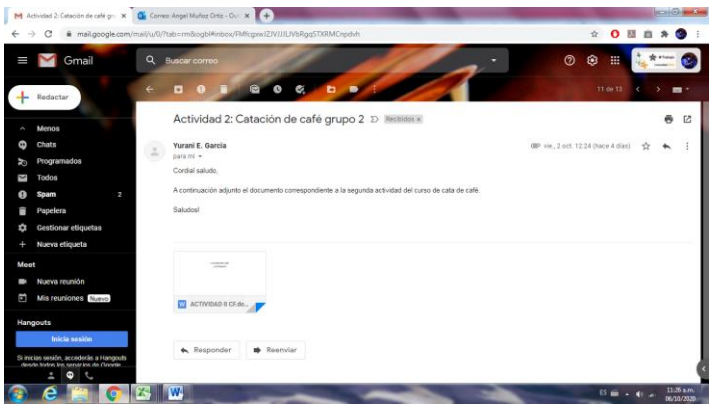
36 AROMAS DE CAFE

NO.	AROMA
1	tierra
2	patatas
3	guisantes
4	pepinos
5	pajitas
6	cedro
7	clavos
8	pimientos
9	semillas de cilantro
10	vainilla
11	rosas de té
12	flores de café.
13	cerezas de café
14	yemas de grosella negra
15	limón
16	albaricoque
17	manzana

alor aproximado).







CATACION DE CAFÉ

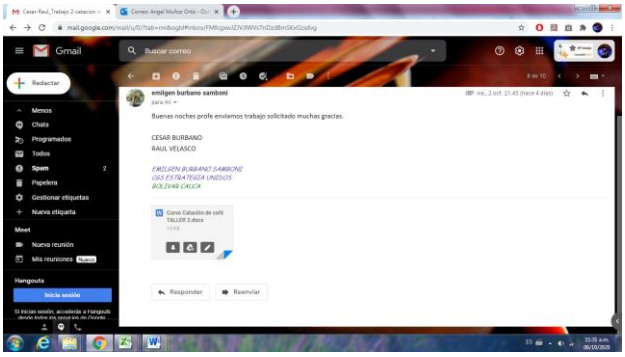
NOMBRE: Duver Alberto Galindez Ordoñez

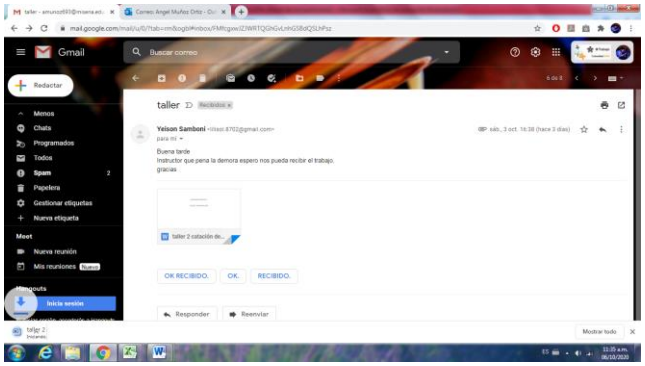
1- ¿Qué podemos esperar después de la tercera ola? Mencione 2 maneras en las que puede mejorar una posible 4 ola de café.

La tercera ola es una forma de apreciar la calidad del producto y apunta hacia el público joven de la generación y hacia los ***Millennials*** mediante una diversificación de las preparaciones de café como las bebidas funcionales, las bebidas de café con gas y las bebidas de café por extracción en frío.

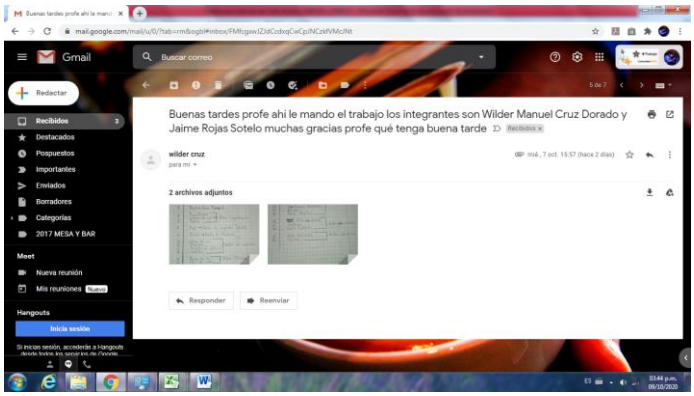
Considero que para mejorar una posible cuarta ola de café se debe enfocarse en los productores de café, como también en los métodos de preparación del café, procesos de producción, variedades de café y tipos del agua.

2- Investigar consumo de café a nivel mundial.









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