SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

PROGRAMA DE FORMACIÒN – CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1
EL TAMBO - 2174165

TALLER NOVIEMBRE 2020

1. Ejercicio práctico: identifica los 4 grupos de aromas de la nariz del café

2. Ejercicio Práctico: Montar una mesa de catación con frutas y acidos y llenar los formatos de evaluación para cada catación realizada

3. Ejercicio práctico: Monta un mesa de catación con 3 aguas distintas y evaluar, luego montar una mesa con 3 tipos de leche diferentes y evaluar.

4. Ejercicio práctico**:** Montar mesa de catación con cafés comerciales y cafes especiales y evaluar formato de SCA

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

“Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida” Confucio

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

PROGRAMA DE FORMACIÒN – SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR 2202286

TALLER NOVIEMBRE 2020

Con el material de apoyo realiza una preparación de café en 3 recetas
16 gramos de café x 200 mililitros de agua caliente
16 gramos de café x 220 mililitros de agua caliente
16 gramos de café x 250 mililitros de agua caliente.

Con el material de apoyo realiza un preparación de café a tu gusto e identifica que sabores encuentra en las 3 temperaturas.
Caliente – Tibio – Frio

Con el material de apoyo realiza las siguientes bebidas con café
Café con Naraja
Mojito de café
Limonada de café
Granizado de café

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

"Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida" Confucio