



Formación	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION
Fecha	20 de abril al 25 de abril
Código Ficha	3485140
Actividades Desarrolladas	Prueba sensorial del café y sus cuerpos en acides, dureza, cuerpo, y limpieza después del soro



Se toman dos clases de café uno de ña región otro importados donde se sacar dos tomas para ir identificando sabores ya conocidos por los integrantes con la otra clase de café con un poco mas de acides



Organizar los métodos empleados ya que se dieron 3 uno muy conocido es el chemen, por filtración y la prensa francesa por extracción y otro muy conocido es el goteo



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:18 p. m.

The American Journal

Se inicia una prueba triangular, ya ellos la conocían un poco del método sensorial donde se coloca dos tazas de café del mismo sabor y molienda con otro intruso a identificar teniendo las mismas características



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:18 p. m.

The American Journal



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:27 p. m.

The American Journal



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:33 p. m.

The American Journal



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:44 p. m.

The American Journal



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:54 p. m.

The American Journal



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 3:23 p. m.

The American Journal



OPPO Reno14 F 5G
Libano | 31 de marzo de 2026, 2:54 p. m.

The American Journal

Muestra de molino y sus tipos de molienda para su extracción de sabores del café