

Evaluación Unidad 2 Décimo

Apreciados jóvenes y jovencitas

Los aprendizajes adquiridos a través del desarrollo de esta unidad, los ubican en una de las características más importantes del café de Colombia: "La calidad". Y, entrega elementos que les permiten identificar qué situaciones la ponen en riesgo, en cada una de las etapas de la producción de café.

Nuevamente hay que realizar un alto para valorar los aprendizajes que sobre este tema han adquirido, con el propósito de identificar las fortalezas y las oportunidades de mejora en su proceso de formación en la vida cafetera y sobre todo gremial.

1. En la siguiente tabla registra la forma adecuada para realizar en cada una de las labores que contribuyen a garantizar la calidad final del café.

Etapa	Labor adecuada
1. Selección de la variedad	
2. Germinador	
3. Almácigo	
4. Establecimiento	
5. Etapa de crecimiento vegetativo	
6. Etapa productiva	
7. Recolección	
8. Beneficio	

2. Construye un ensayo cuyo tema central sea "Las características o atributos sensoriales del café".

3. Determina el precio del café, a partir de la siguiente información:

De una muestra de 250 gramos, después de trillar quedaron **213 gramos de café excelso**.

La merma fue de: _____ %.

El peso de la almendra sana es de 190 gramos.

El porcentaje de almendra sana es de _____ %.

El peso de la almendra defectuosa es de 23 gramos.

El porcentaje de almendra defectuosa es de _____ %.

Suponiendo que en la Cooperativa los precios establecidos sean:

Precio almendra sana: \$7.200 kg ó \$90.000 @

Precio almendra defectuosa: \$5.300 kg ó \$66.250 @

Incentivo de calidad: \$85 kg ó \$1.062,5 @

El precio del kilogramo es de \$ _____

El precio de la arroba es de \$ _____

Recuerda la fórmula

$$\text{Precio} = \frac{(\$ \text{alm. sana} + (\text{puntos\%} > \text{del } 75\% \times \text{el incentivo})) \times \% \text{almendra sana} + \$ \text{alm. defect.} \times \% \text{alm. defect.}}{100}$$

