Evidencias Fotográficas
Ejecución de la Formación
Mes de Marzo de 2022

JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ
Instructor Área de Agroindustria

GC-F-004v.05

PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA



MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Ficha: 2525545

MUNICIPIO: ALVARADO

C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO

Competencia	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
Resultado de aprendizaje	ACONDICIONAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO.
	PREPARAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD.
	INSPECCIONAR ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRENTE A LOS CRITERIOS DEL MERCADO Y LA NORMATIVA
	PROPONE ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVA.

C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO

- **EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO**
- **Aplicación de Instrumentos para indagar Saberes Previos (conocimientos relacionados con el proceso de Maduración de las Frutas y las Hortalizas) Instrumento: (Sopa de letras)**
- **Aplicación de Cuestionario – Taller Crucigrama y lista de chequeo. Permite evidenciar la apropiación de conocimiento relacionado con los resultados de aprendizaje impartidos en la Formación. Instrumentos: (Cuestionario Taller Crucigrama - Lista de Chequeo – Valoración de atributos).**

C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Manejo de Poscosecha de Frutas y Hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151531 Versión 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Acondicionar las frutas y hortalizas cumpliendo la normatividad y criterios del mercado.
  - Preparar los recursos para el acondicionamiento de frutas y hortalizas de acuerdo Criterios del mercado y normatividad.
  - Inspeccionar acondicionamiento de frutas y hortalizas frente a los criterios del mercado y la normativa.
  - Propone acciones correctivas para el manejo poscosecha de frutas y hortalizas según criterios del mercado y normativa.
- Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACIÓN



EN EL SECTOR AGRÍCOLA SE PIERDEN 6 MILLONES DE TONELADAS DE ALIMENTOS AL AÑO

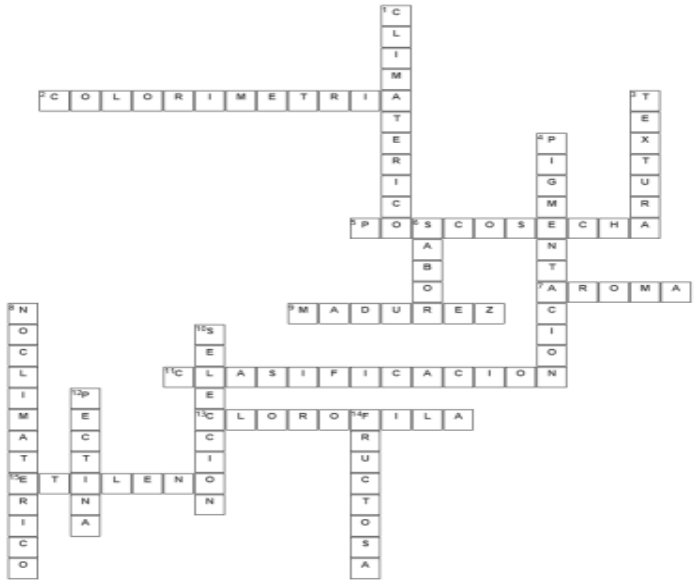
La meta que ha proyectado el Gobierno nacional a 2030 es reducir el desperdicio per cápita a 16,2 kilogramos.

Agricultores de ñame se vuelven youtubers en los Montes de María para que les compren 400 toneladas a punto de perderse; un campesino destruye con un tractor 40 hectáreas de yuca en la región del Ariari (Meta) porque nadie le compra; cultivadores ven cómo las moscas pululan entre casi 500 toneladas de mangos maduros en el Atlántico, todos ellos desesperados porque la cosecha en 2017 no tuvo salida, y los precios, en la mayoría de lo casos, cayeron. La pérdida de alimentos es inminente.

En Colombia se desperdician cerca de 9,76 millones de toneladas de comida al año; de las cuales 6,08 millones corresponden a frutas y verduras lo que representa 58% de los alimentos disponibles. Las cifras hacen parte de los resultados del estudio realizado por la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

2. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
9. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
13. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS
15. HORMONA ENCARGADA DE LA MARURACION DE LAS FRUTAS

Verticales

1. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DEL ETILENO
3. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
4. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
6. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. TECNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACION Y RECHAZO
12. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO
14. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Y	C	I	Q	O	W	M	K	Z	T	B	F	C	O
Z	U	Q	T	W	A	Q	M	A	D	U	R	E	Z
P	O	J	O	S	A	B	O	R	W	F	A	V	P
P	L	C	L	O	R	O	F	I	L	A	P	N	R
Y	Z	T	E	X	T	U	R	A	C	O	L	O	R
N	O	C	L	I	M	A	T	E	R	I	C	O	W
X	Z	C	L	I	M	A	T	E	R	I	C	O	U
A	R	O	M	A	D	E	C	U	A	C	I	O	N
E	T	I	L	E	N	O	P	E	C	T	I	N	A
K	F	R	U	C	T	O	S	A	H	N	J	Y	J
C	L	A	S	I	F	I	C	A	C	I	O	N	F
L	N	F	S	E	L	E	C	C	I	O	N	M	H
Y	C	O	L	O	R	I	M	E	T	R	I	A	A
O	R	G	A	N	O	S	E	N	S	O	R	I	A

ADECUACION
CLASIFICACION
CLOROFILA
COLORIMETRIA
FRUCTOSA
NOCLIMATERICO
PECTINA
SELECCION
AROMA
CLIMATERICO
COLOR
ETILENO
MADUREZ
ORGANOSENSORIA
SABOR
TEXTURA

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ

CURSO DE FORMACIÓN

C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO
(EVIDENCIAS DE PRODUCTO)

- **Aplicación de Conocimientos impartidos durante el proceso de formación del curso mediante ejercicios prácticos en el manejo de las operaciones de poscosecha en frutas y hortalizas.**
- **Aplicación de Procesos de Inactivación enzimática**
- **Identificación de los métodos para controlar el pardeamiento enzimático en Frutas y Hortalizas.**
- **Aplicación de Procesos de Adecuación de frutas y Hortalizas (Operaciones de Selección y de Clasificación según el tipo de producto Climatérico y No Climatérico).**

REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO



REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO



C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO
(EVIDENCIA DE PRODUCTO)

- **Aspectos técnicos de Madurez – Índices de madurez – manejo de empaques, atmosferas modificadas y almacenamiento según el tipo de producto.**
- **Elaboración de productos concentrados a base de frutas como alternativa en la generación de la cadena de valor de las frutas y las hortalizas:**

- **Salsas (Mora, Fresa, Aguacate)**
- **Mermeladas (Mora, Fresa, Guayaba)**
- **Pastas de Fruta Tipo Bocadillo (Guayaba – Mora – tomate de Árbol)**

REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. MANEJO DE POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA No. 2525545 MUNICIPIO ALVARADO



PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha: 2510663

MUNICIPIO: IBAGUE

C.F. MANEJO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 2510663 MUNICIPIO IBAGUE

Competencia	APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE
Resultado de aprendizaje	29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
	29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 2510663 MUNICIPIO IBAGUE













REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 2510663 MUNICIPIO IBAGUE











PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha: 2494921 - 2494927

MUNICIPIO: IBAGUE

C.F. MANEJO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 2510663 MUNICIPIO IBAGUE

Competencia	APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE
Resultado de aprendizaje	29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
	29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 2494921 - 2494927 MUNICIPIO IBAGUE








REGISTROS FOTOGRAFICOS
C.F. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 2494921 - 2494927 MUNICIPIO IBAGUE










PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA



C.F. APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ficha: 2510660

MUNICIPIO: IBAGUE

C.F. APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FICHA No. 2510660 MUNICIPIO IBAGUE

Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado de aprendizaje	29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.
	29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.
	29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.
	29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

C.F. APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
FICHA No. 2510660 MUNICIPIO IBAGUE










GRACIAS

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co