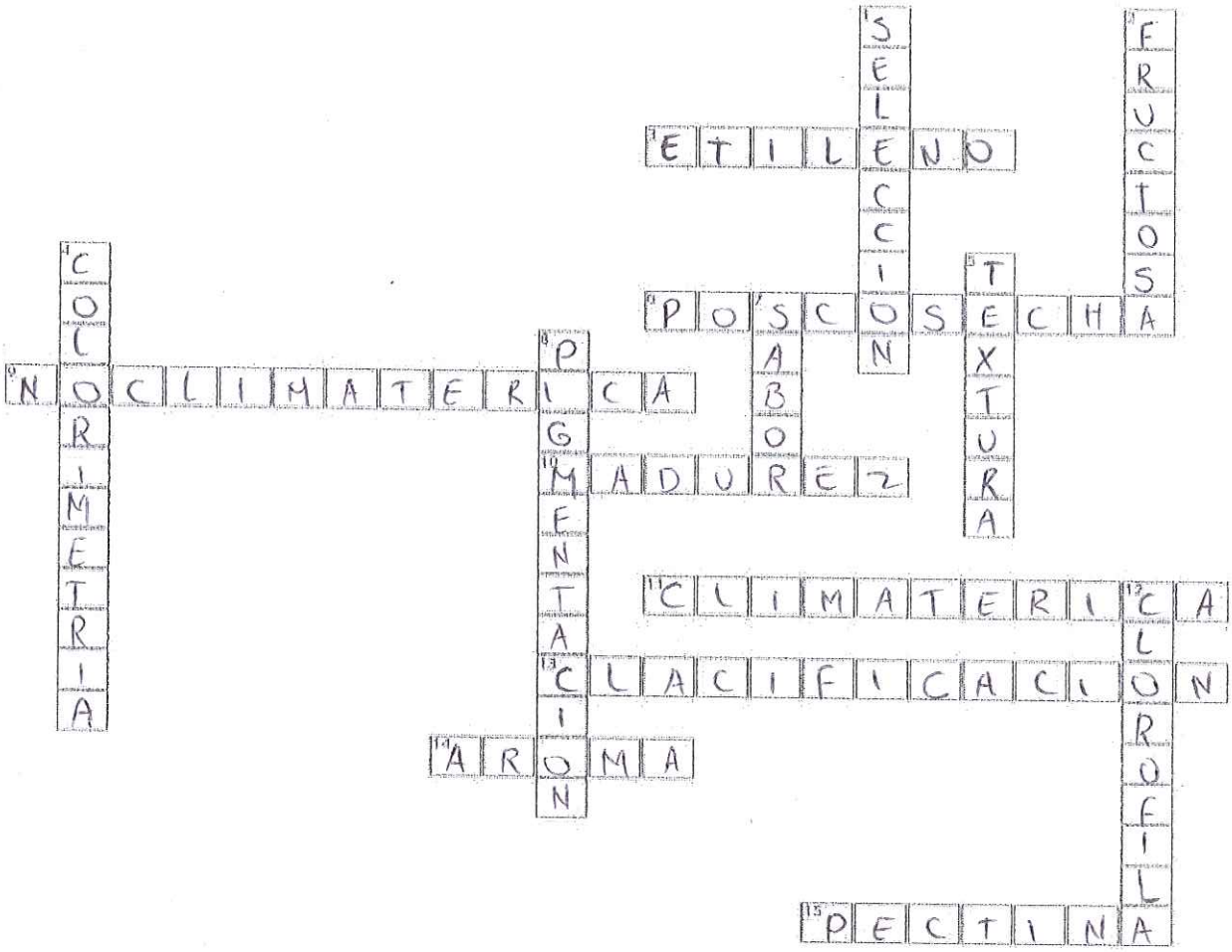
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MARURACIÓN DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCIÓN DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

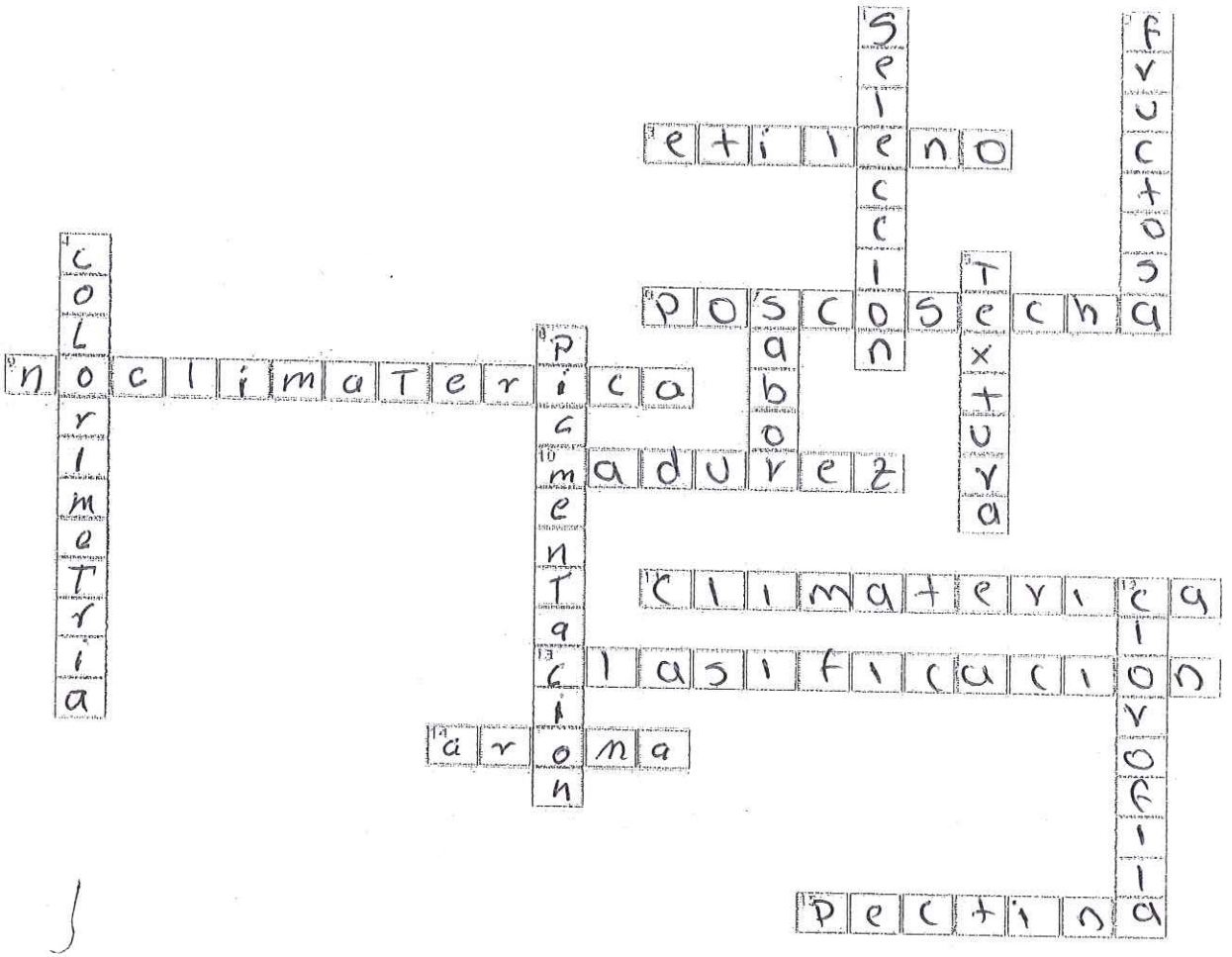
1. TECNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACIÓN Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
	Maricely Menese
CURSO DE FORMACIÓN	
Conservas de Frutas y Hortalizas	

Ficha No. 2641338.

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MARURACION DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCIÓN DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

1. TECNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACION Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

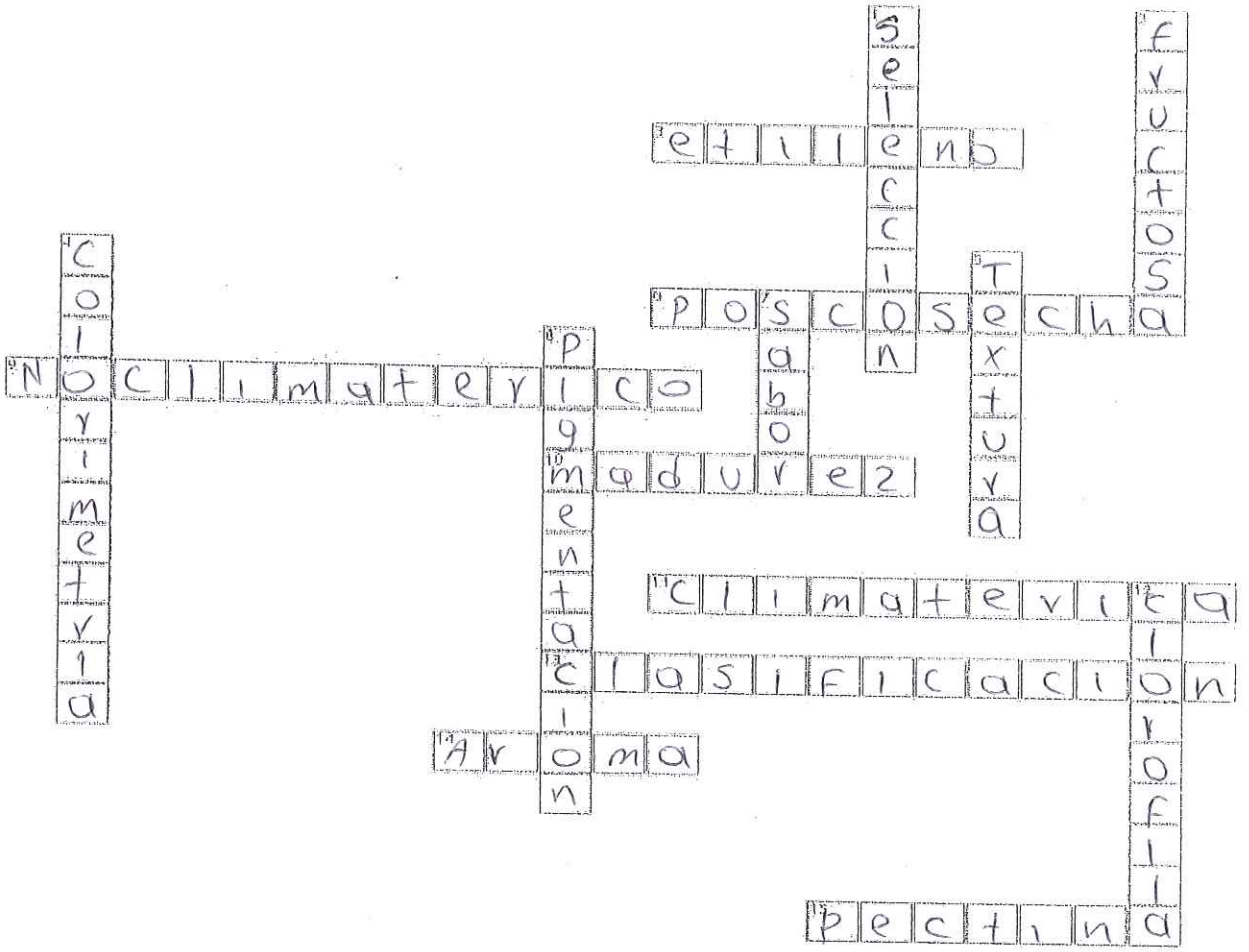
FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
Botsabé Ruiz	

CURSO DE FORMACIÓN
conserva frutas y ortalizas

Ficha No. 2641338.

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MADURACION DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCIÓN DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

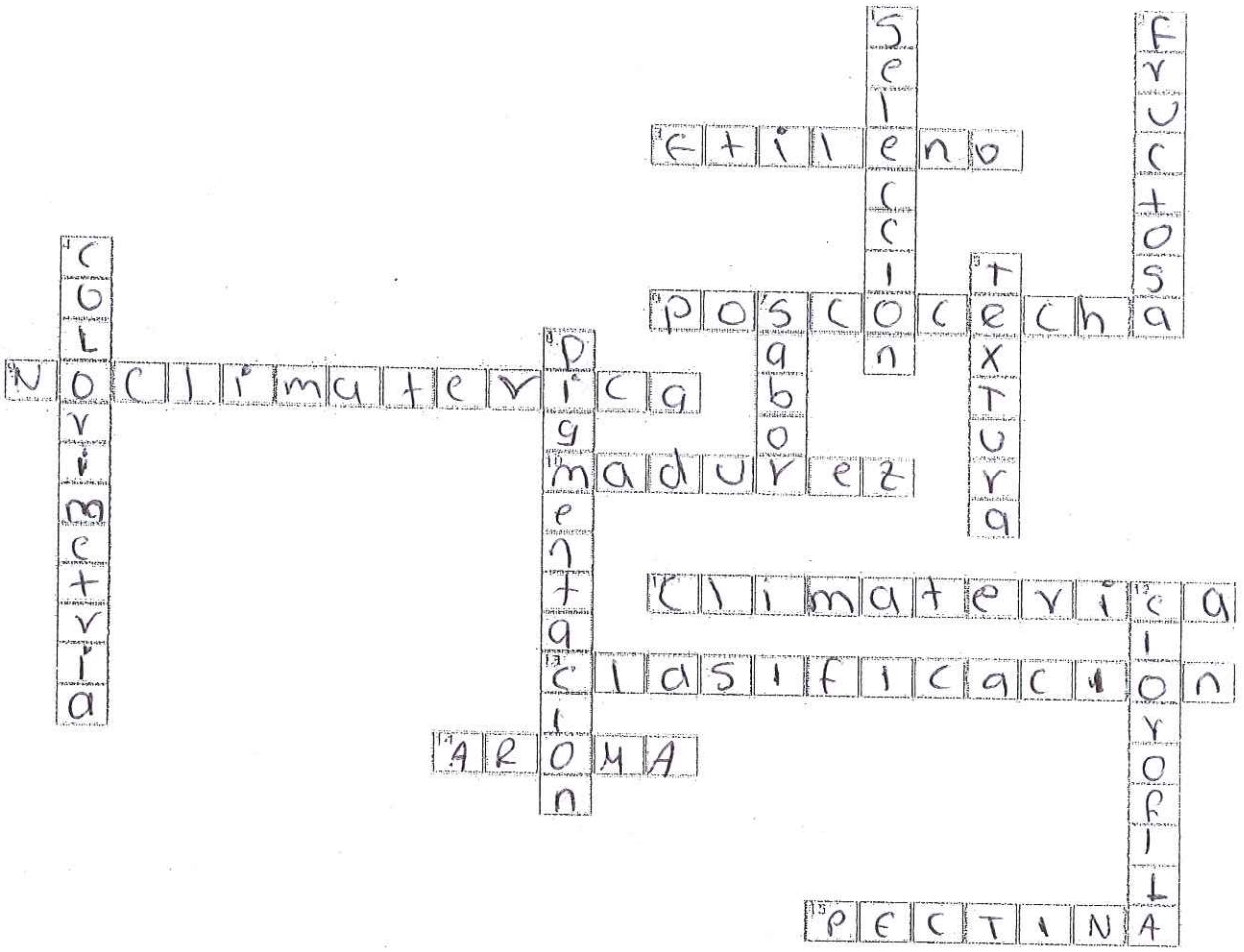
1. TECNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACIÓN Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
	Erika Monroy Quiroga
CURSO DE FORMACIÓN	
Conserva frutas y Ortalizas	

Ficha No. 2641338.

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MARURACIÓN DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCIÓN DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

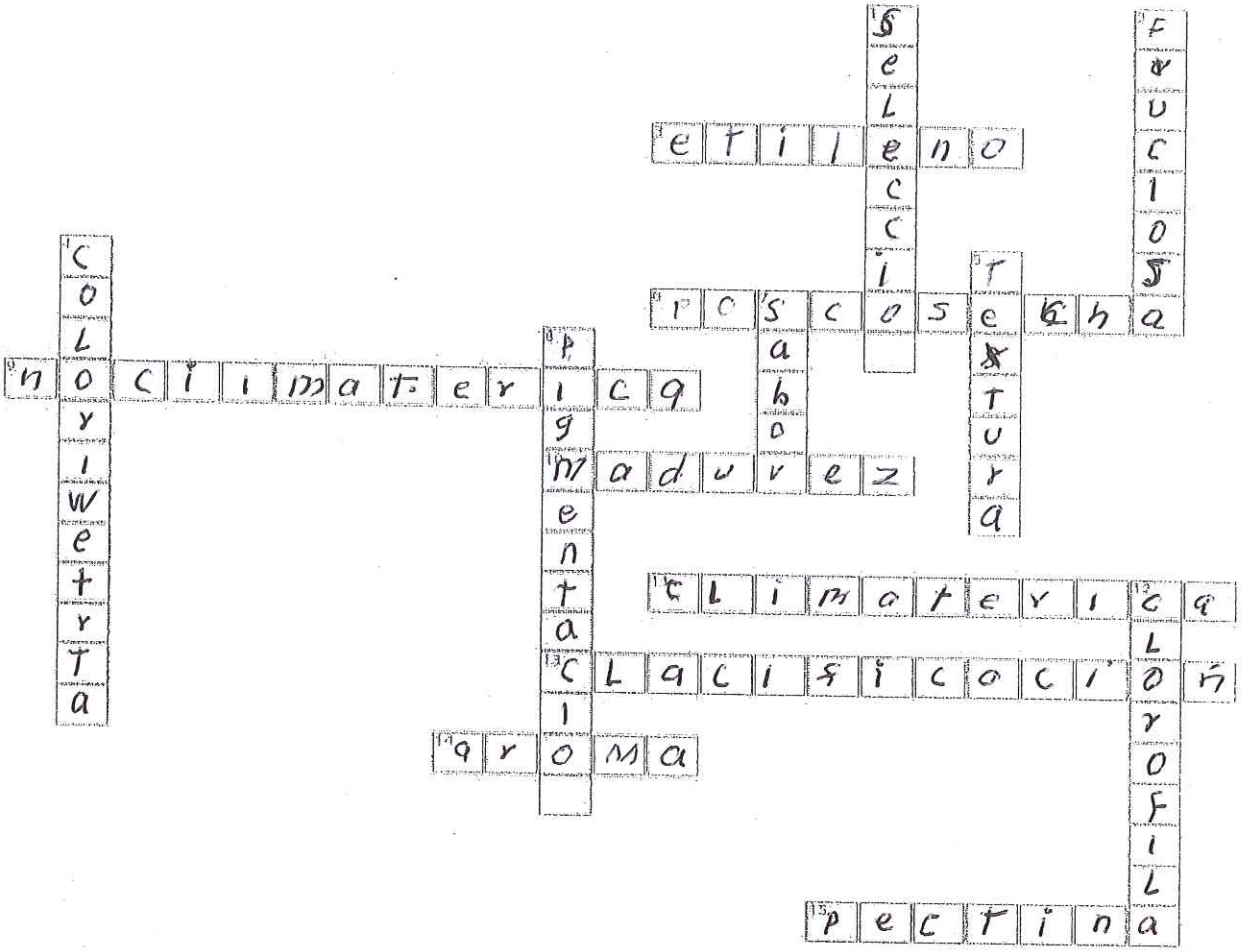
1. TECNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACION Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
	Yoleine Narvaez
CURSO DE FORMACIÓN	
Conserva de frutas y Hortalizas	

Ficha No. 2641338.

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MADURACION DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCIÓN DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

1. TÉCNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACION Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

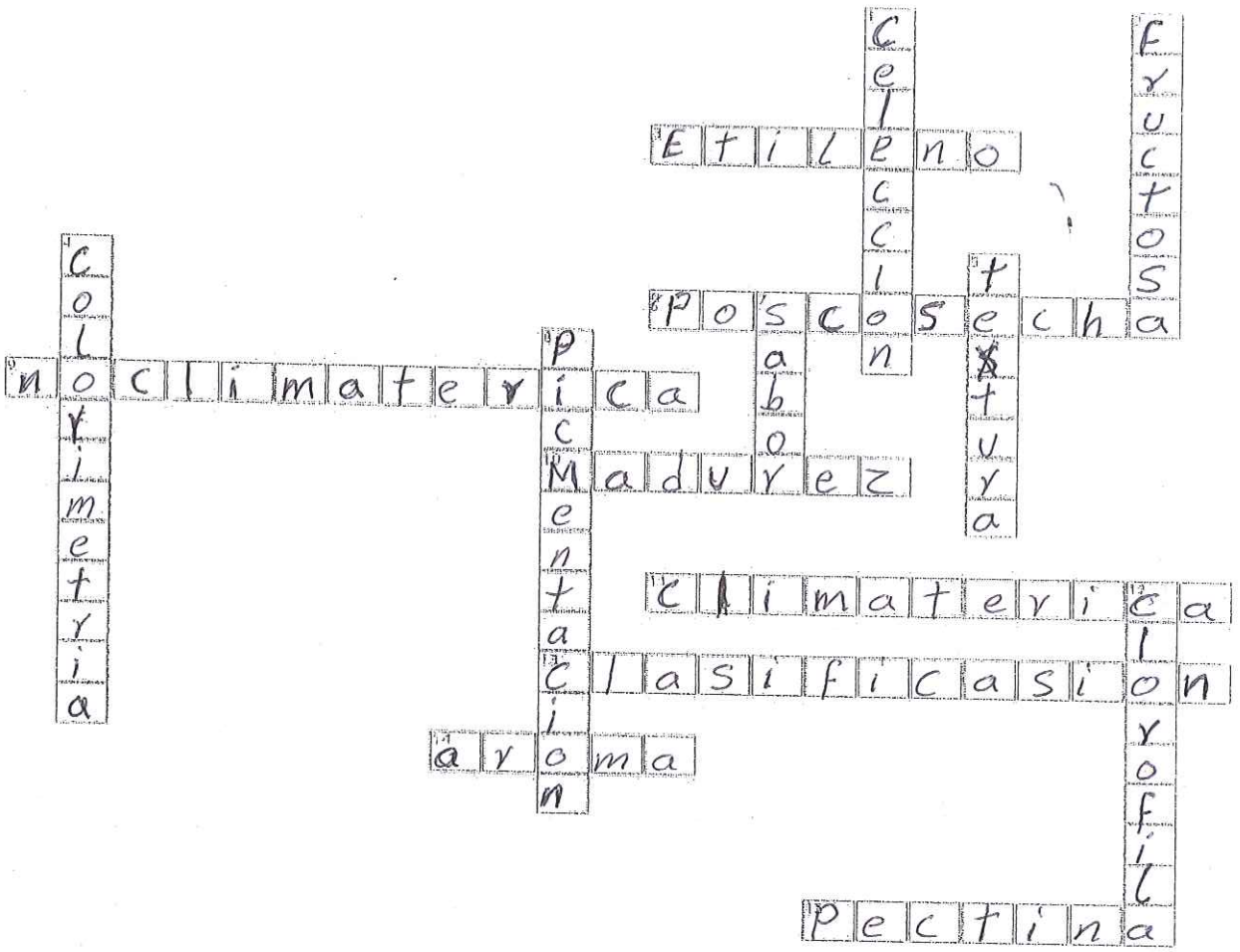
FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
Judith	Rubio

CURSO DE FORMACIÓN
conservas de frutas y ortalizas

Ficha No. 2647338

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MADURACION DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCIÓN DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

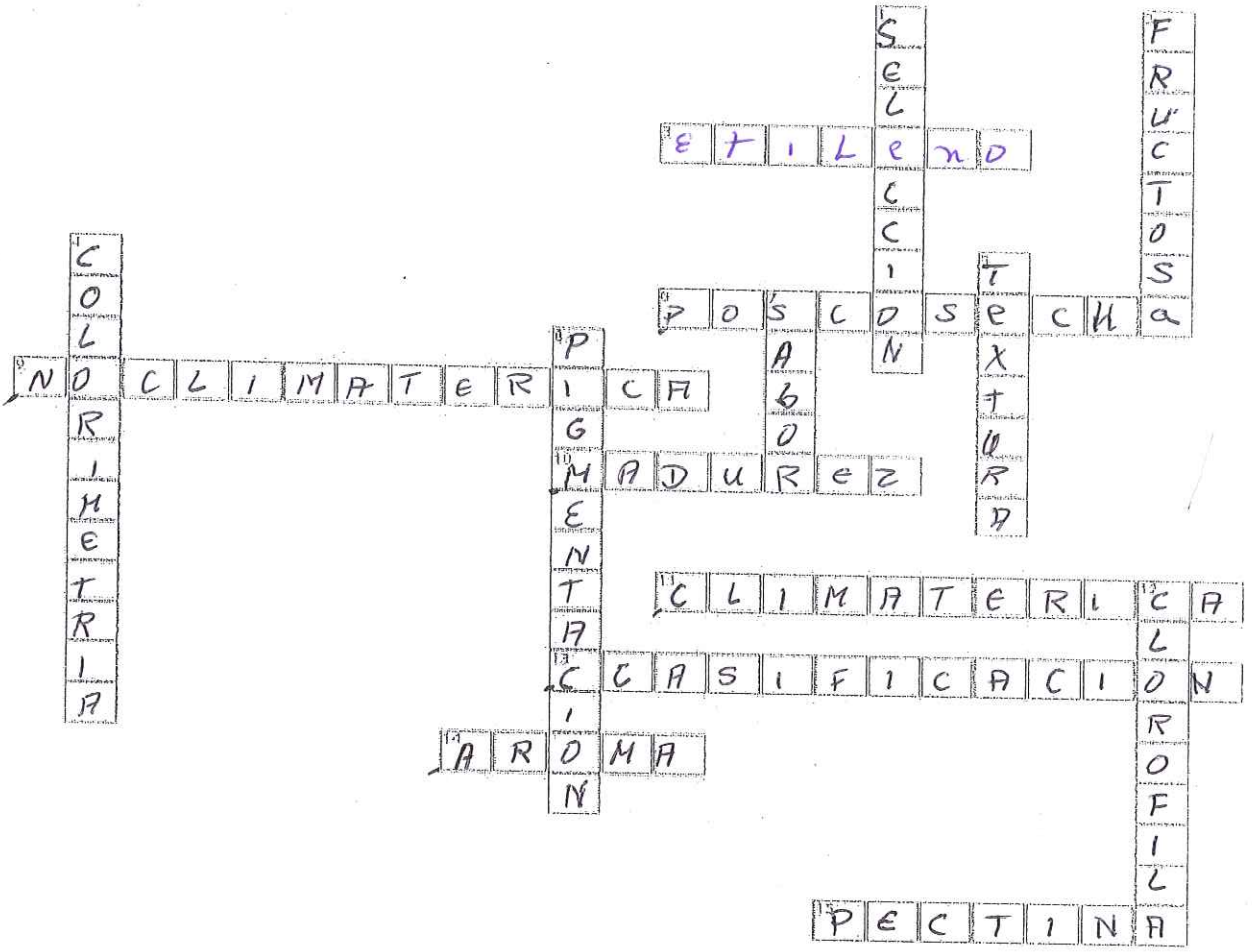
1. TÉCNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACION Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
	lili lorena sedano
CURSO DE FORMACIÓN	
conservas de frutas y hortalizas	

Ficha No. 2641338

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MARURACION DE LAS FRUTAS
6. TECNICAS DE MANEJO QUE SE REALIZAN EN LAS FRUTAS U HORTALIZAS DESPUES DE SER COSECHADAS
9. SU PROCESO DE MADURACION SOLO SE DA CUANDO PERMANECEN EN LA PLANTA.
10. INDICA EL ESTADO FISIOLOGICO OPTIMO DE LA FRUTA DESARROLLO FISIOLÓGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
14. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
15. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

Verticales

1. TÉCNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACIÓN Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TECNICA PARA REALIZAR LOS PROCESOS DE CLASIFICACION VISUAL EN LAS FRUTAS.
5. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO AL MOMENTO DE TOCAR EL FRUTO
7. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIDUTO EN EL GUSTO AN MOMENTO DE DEGUSTAR EL FRUTO
8. COLORACION PRESENTE EN LOS TEJIDOS DE LAS FRUTAS
12. PIGMENTACION DE COLOR VERDE PRESENTE EN LOS FRUTOS Y HORTALIZAS

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ
	M. Floralba Vargas
CURSO DE FORMACIÓN	
Conservas de Frutas y Hortalizas	

Ficha No. 2641338