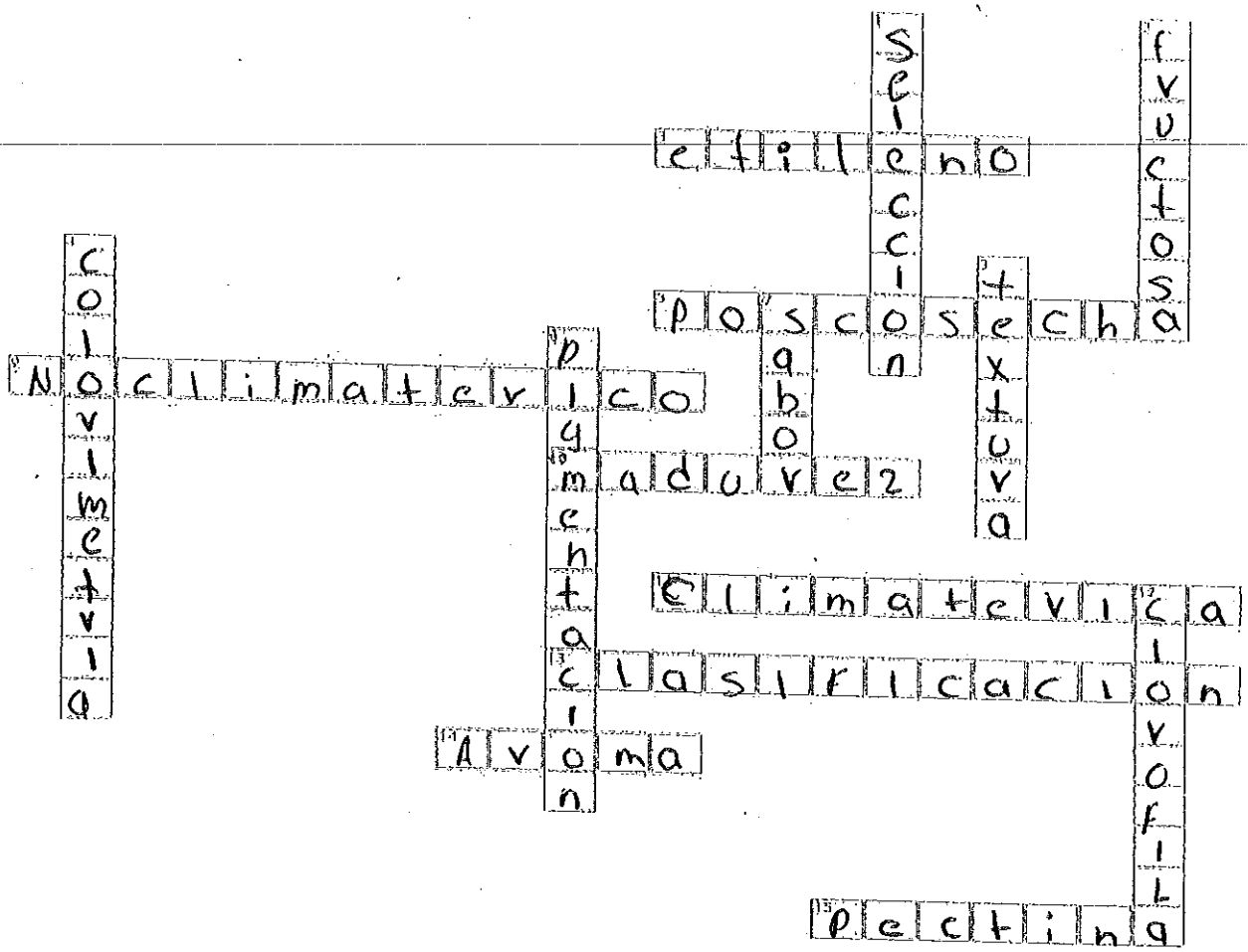
# CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

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 FISIOLOGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DE ETILENO
13. TECNICA DE ADECACION 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

David cogeno
Maria Cleofe Lopez Cardeno
Luis Hernan Tovar
Jhanire Isabel alape

## Verticales

1. TECNICA DE ADECUACION 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 |
|---|---|
| | |

CURSO DE FORMACION

Alumna de Comun de frutas

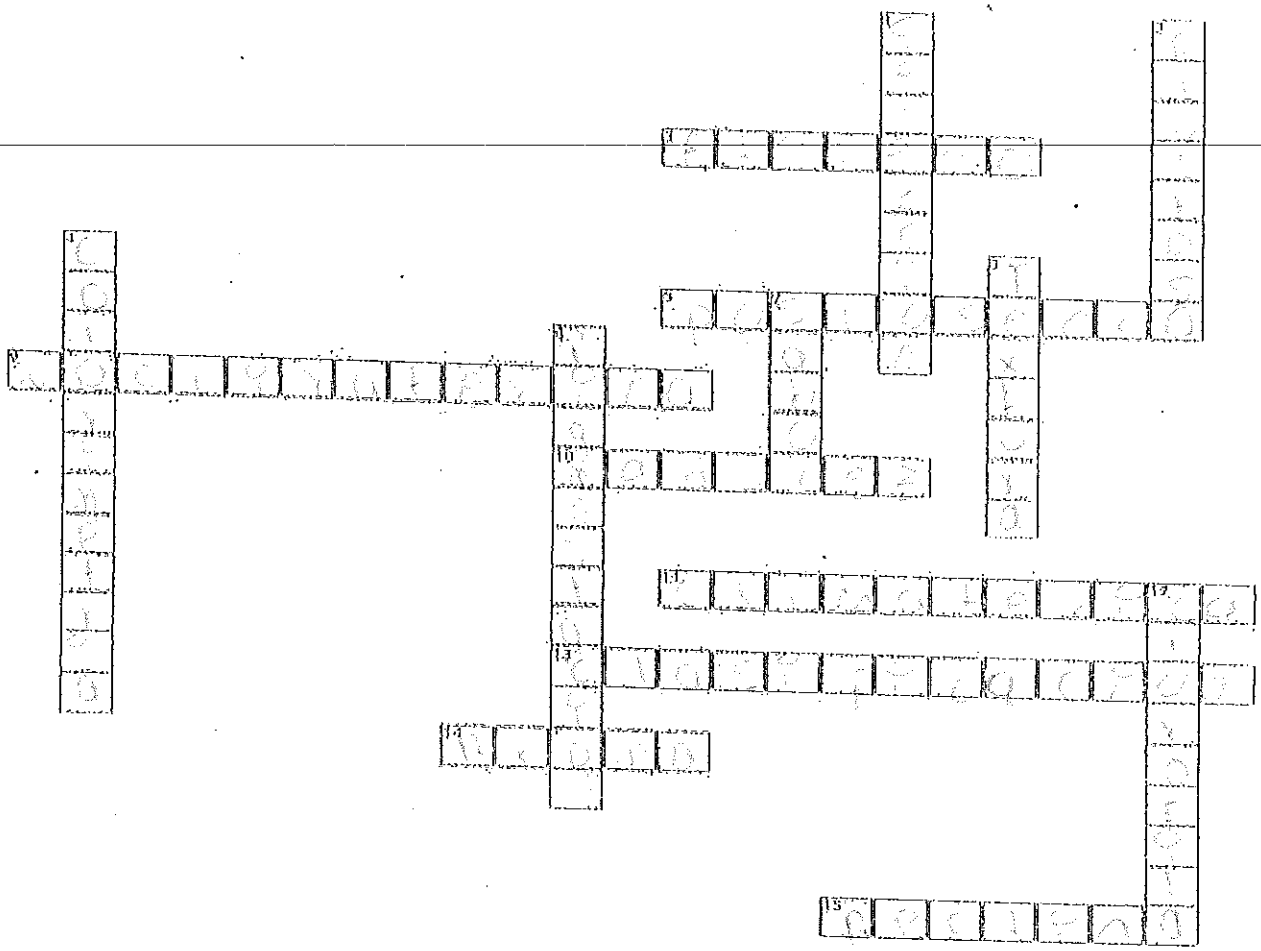
C.F. No. 2663633

Coyaima — V. Comm.

15/08/11

# 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 Y 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 FISIOLOGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DE ETILENO
13. TECNICA DE ADECUACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FUNCION DE SU TAMAÑO, COLOR, PESO
18. PERSEPCION SENSORIAL QUE RESALTA UN ATRIBUTO OLFATIVO EN EL FRUTO
19. ES LA GELATINA NATURAL DE LAS FRUTAS PERMITE DAR TEXTURA Y RESISTENCIA A LOS TEJIDOS DEL FRUTO

## Verticales

1. TECNICA DE ADECUACION 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 AL 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

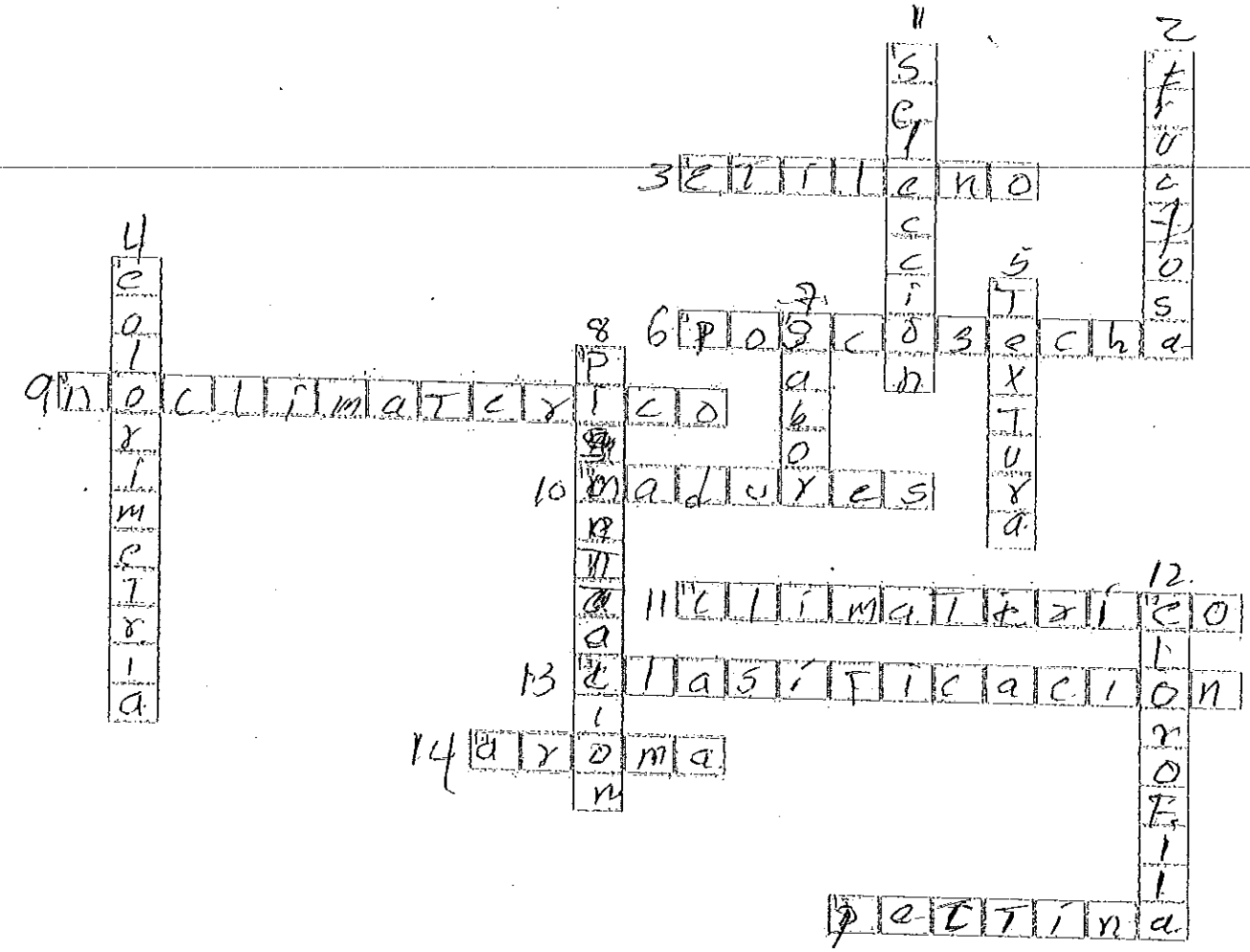
| NOMBRE DEL INSTRUCTOR | NOMBRE DEL APRENDIZ |
|---|---|
| | |
| CURSO DE FORMACION | |
| | |

C.C. No. 2663633 Cajamarca - Vda. Lomas

Nombre completo del aprendiz
Ficha del curso

# 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 FISIOLOGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECUACION 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 ADECUACION 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 |
|---|---|
| | |

CURSO DE FORMACIÓN

Evaluación de Control de fruta

C.C. No. 2663633

Vereda Lomas - Coyaima

Marsa. Bella Aguja Cotamo.

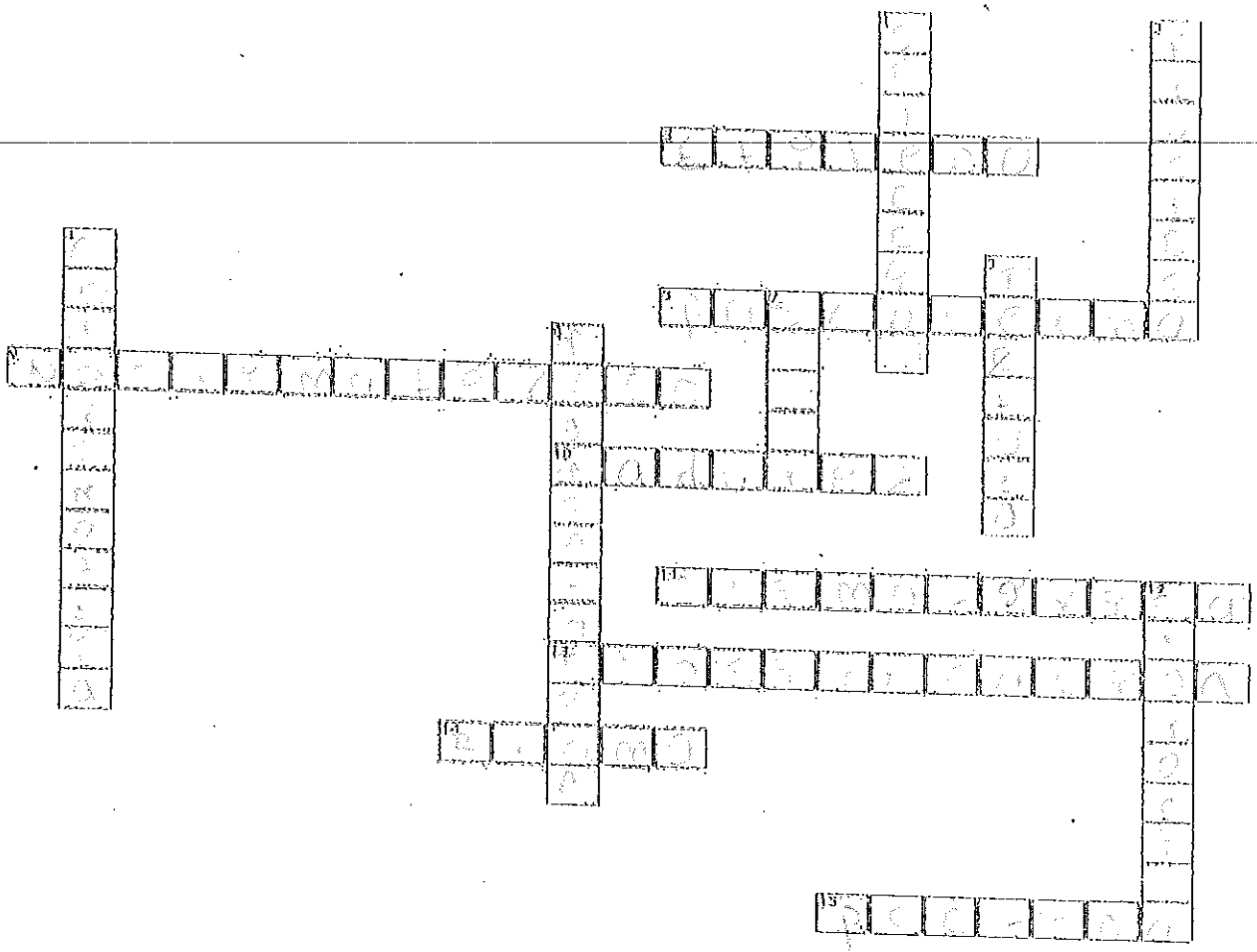
Paola Andrea Lozano

Pablo Mejia Calixto

José Adair Cuellar Ortiz

# 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 FISIOLOGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACION 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 AL 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

| NOMBRE DEL INSTRUCTOR: | NOMBRE DEL APRENDIZ: |
|---|---|
| | |
| CURSO DE FORMACION: | |
| El Alumno del Comun de Jesus | |

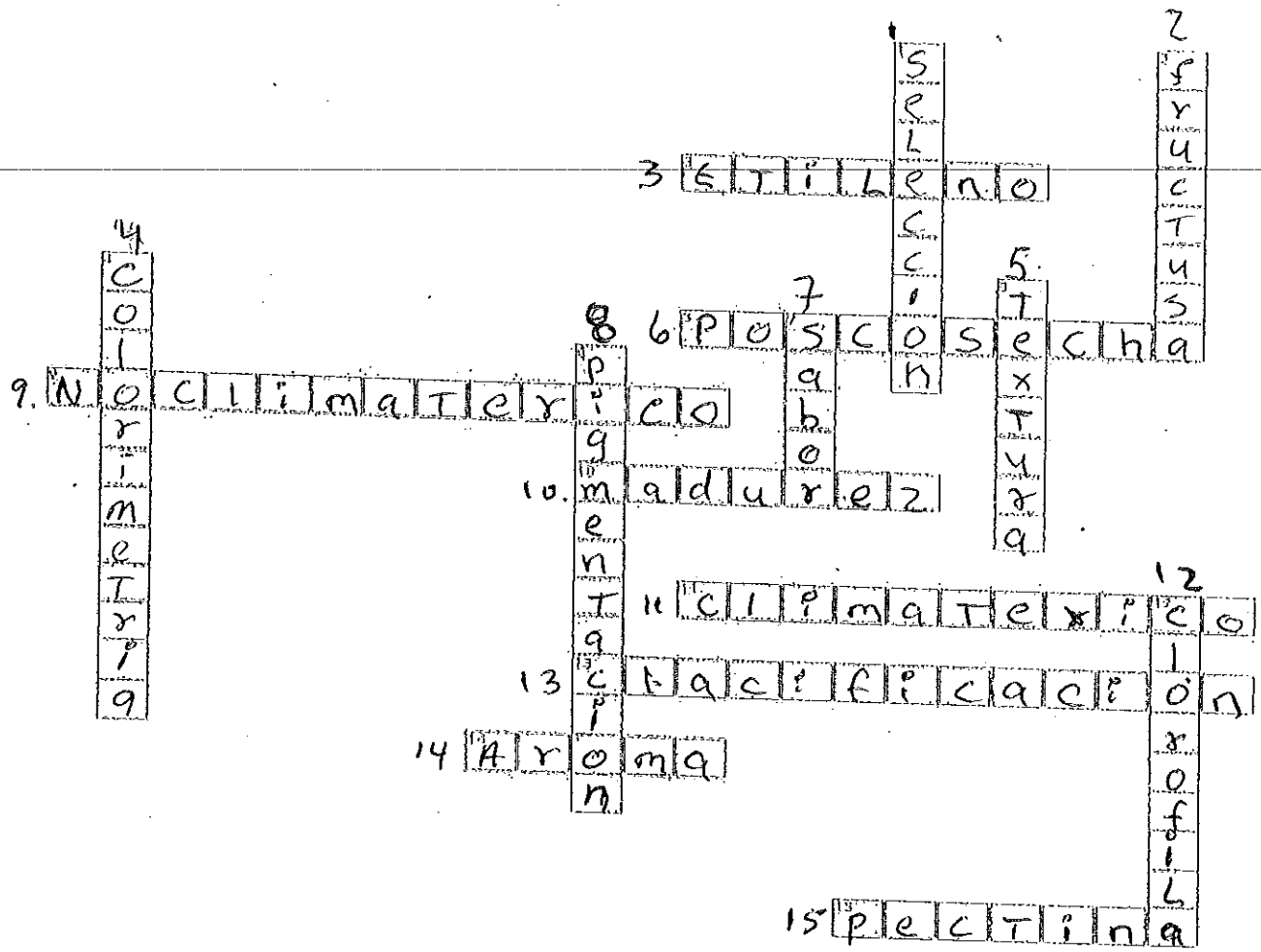
C.C. No. 1066633

V. Lomm
- Coyamin.

S. 1085 orola

# 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 FISIOLOGICO DEL FRUTO CUANDO TODAS LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION DEL ETILENO
13. TECNICA DE ADECACION 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 ADECUACION 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 AL 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 |
|---|---|
| | |

CURSO DE FORMACION

Elaborado por: Comercio Agrícola

Elisa Alarcón
Natalia Barreto R.
Liliana Suarez R.
Julieth Quesada S.

C.F. No. 2663633
Cajamarca - V. Lomeri.