SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño [ ] Producto [ ] Conocimiento [✓]	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Yoleine Manosalva R.	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS*** por ello usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

*Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas **LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS,** para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con unaletra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

Cuando hablamos de Madurez en las frutas hacemos referencia a:

1. El conjunto de procesos de desarrollo y cambios observados en la fruta, tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma y composición interna. (V)
2. Conjunto de procesos que se generan consecuencia de la maduración la fruta en donde se desarrollan serie de características físico-químicas que permiten definir distintos estados de madurez de la misma. (V)
3. Llamamos Madurez cuando una fruta se encuentra fisiológicamente madura cuando ha logrado un estado de desarrollo en el cual ésta puede continuar madurando normalmente para consumo aún después de cosechada. (V)
4. Una fruta climatérica es aquella que luego de su proceso de recolección y cosecha continua su proceso de maduración gracias a la acción de la temperatura y la activación del etileno. (V)
5. La Pectina guarda una estrecha relación con los grados de madurez en las Frutas Climatéricas y especialmente en la firmeza y textura de los tejidos en las Frutas. (V)
6. Con respecto a la coloración en las frutas y hortalizas encontramos pigmentaciones verdes relacionadas con los contenidos de carotenos en los tejidos de los productos. (F).
7. Con respecto a la coloración en los productos Hortofrutícolas, encontramos pigmentaciones moradas - violetas relacionadas con los contenidos de antocianinas en los tejidos de los productos. (V).
8. La inactivación enzimática, es una técnica que permite prevenir o controlar el pardeamiento enzimático en las frutas y las hortalizas. (V).
9. Dentro de las Operaciones de Adecuación de frutas y hortalizas se realiza la Clasificación y la Selección de los productos, la Colorimetría es una técnica de Clasificación. (V).
10. La Selección de los productos es una Operación de Adecuación en donde se determina la Aceptación y/o el Rechazo de los productos o materias primas. (V).
11. Los contenidos de Hierro (Fe+) en los tejidos de algunas frutas y su relación con el oxígeno del entorno están relacionados con el pardeamiento enzimático en las Frutas y Hortalizas. (V).
12. En la elaboración de productos Pasteurizados y concentrados de frutas, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio (V).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			Yoleine Marroquin R. FIRMA DEL APRENDIZ	

12/12

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño [ ] Producto [ ] Conocimiento [✓]	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Maricely Meneses Barrios	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS*** por ello usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con unaletra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

Cuando hablamos de Madurez en las frutas hacemos referencia a:

1. El conjunto de procesos de desarrollo y cambios observados en la fruta, tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma y composición interna. (V)
2. Conjunto de procesos que se generan consecuencia de la maduración la fruta en donde se desarrollan serie de características físico-químicas que permiten definir distintos estados de madurez de la misma. (V)
3. Llamamos Madurez cuando una fruta se encuentra fisiológicamente madura cuando ha logrado un estado de desarrollo en el cual ésta puede continuar madurando normalmente para consumo aún después de cosechada. (V)
4. Una fruta climatérica es aquella que luego de su proceso de recolección y cosecha continua su proceso de maduración gracias a la acción de la temperatura y la activación del etileno. (V)
5. La Pectina guarda una estrecha relación con los grados de madurez en las Frutas Climatéricas y especialmente en la firmeza y textura de los tejidos en las Frutas. (V)
6. Con respecto a la coloración en las frutas y hortalizas encontramos pigmentaciones verdes relacionadas con los contenidos de carotenos en los tejidos de los productos. (F).
7. Con respecto a la coloración en los productos Hortofrutícolas, encontramos pigmentaciones moradas - violetas relacionadas con los contenidos de antocianinas en los tejidos de los productos. (V).
8. La inactivación enzimática, es una técnica que permite prevenir o controlar el pardeamiento enzimático en las frutas y las hortalizas. (V).
9. Dentro de las Operaciones de Adecuación de frutas y hortalizas se realiza la Clasificación y la Selección de los productos, la Colorimetría es una técnica de Clasificación. (V).
10. La Selección de los productos es una Operación de Adecuación en donde se determina la Aceptación y/o el Rechazo de los productos o materias primas. (V).
11. Los contenidos de Hierro (Fe+) en los tejidos de algunas frutas y su relación con el oxígeno del entorno están relacionados con el pardeamiento enzimático en las Frutas y Hortalizas. (V).
12. En la elaboración de productos Pasteurizados y concentrados de frutas, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio (V).

VALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ	Maricely Meneses B.

12/12

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	

EVIDENCIA:	Desempeño		Producto		Conocimiento	✓

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ
NOMBRE DEL APRENDIZ: María Floralba Vargas

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS*** por ello usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con unaletra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

Cuando hablamos de Madurez en las frutas hacemos referencia a:

1. El conjunto de procesos de desarrollo y cambios observados en la fruta, tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma y composición interna. (V)
2. Conjunto de procesos que se generan consecuencia de la maduración la fruta en donde se desarrollan serie de características físico-químicas que permiten definir distintos estados de madurez de la misma. (V)
3. Llamamos Madurez cuando una fruta se encuentra fisiológicamente madura cuando ha logrado un estado de desarrollo en el cual ésta puede continuar madurando normalmente para consumo aún después de cosechada. (V)
4. Una fruta climatérica es aquella que luego de su proceso de recolección y cosecha continua su proceso de maduración gracias a la acción de la temperatura y la activación del etileno. (V)
5. La Pectina guarda una estrecha relación con los grados de madurez en las Frutas Climatéricas y especialmente en la firmeza y textura de los tejidos en las Frutas. (V)
6. Con respecto a la coloración en las frutas y hortalizas encontramos pigmentaciones verdes relacionadas con los contenidos de carotenos en los tejidos de los productos. (F).
7. Con respecto a la coloración en los productos Hortofrutícolas, encontramos pigmentaciones moradas - violetas relacionadas con los contenidos de antocianinas en los tejidos de los productos. (V).
8. La inactivación enzimática, es una técnica que permite prevenir o controlar el pardeamiento enzimático en las frutas y las hortalizas. (V).
9. Dentro de las Operaciones de Adecuación de frutas y hortalizas se realiza la Clasificación y la Selección de los productos, la Colorimetría es una técnica de Clasificación. (V).
10. La Selección de los productos es una Operación de Adecuación en donde se determina la Aceptación y/o el Rechazo de los productos o materias primas. (V).
11. Los contenidos de Hierro (Fe+) en los tejidos de algunas frutas y su relación con el oxígeno del entorno están relacionados con el pardeamiento enzimático en las Frutas y Hortalizas. (V).
12. En la elaboración de productos Pasteurizados y concentrados de frutas, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio (V).

VALUACIÓN			
OBSERVACIONES:			
RECOMENDACIONES:			
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ: María Floralba Vargas	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño [ ] Producto [ ] Conocimiento [✓]	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Erika Marroquin.	

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ: Erika Marroquín

12/12 W

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño [ ] Producto [ ] Conocimiento [✓]	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: lili lorena sedano	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS*** por ello usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con unaletra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

Cuando hablamos de Madurez en las frutas hacemos referencia a:

1. El conjunto de procesos de desarrollo y cambios observados en la fruta, tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma y composición interna. (b)
2. Conjunto de procesos que se generan consecuencia de la maduración la fruta en donde se desarrollan serie de características físico-químicas que permiten definir distintos estados de madurez de la misma. (b)
3. Llamamos Madurez cuando una fruta se encuentra fisiológicamente madura cuando ha logrado un estado de desarrollo en el cual ésta puede continuar madurando normalmente para consumo aún después de cosechada. (V)
4. Una fruta climatérica es aquella que luego de su proceso de recolección y cosecha continua su proceso de maduración gracias a la acción de la temperatura y la activación del etileno. (V)
5. La Pectina guarda una estrecha relación con los grados de madurez en las Frutas Climatéricas y especialmente en la firmeza y textura de los tejidos en las Frutas. (V)
6. Con respecto a la coloración en las frutas y hortalizas encontramos pigmentaciones verdes relacionadas con los contenidos de carotenos en los tejidos de los productos. (F).
7. Con respecto a la coloración en los productos Hortofrutícolas, encontramos pigmentaciones moradas - violetas relacionadas con los contenidos de antocianinas en los tejidos de los productos. (V).
8. La inactivación enzimática, es una técnica que permite prevenir o controlar el pardeamiento enzimático en las frutas y las hortalizas. (V).
9. Dentro de las Operaciones de Adecuación de frutas y hortalizas se realiza la Clasificación y la Selección de los productos, la Colorimetría es una técnica de Clasificación. (V).
10. La Selección de los productos es una Operación de Adecuación en donde se determina la Aceptación y/o el Rechazo de los productos o materias primas. (V).
11. Los contenidos de Hierro (Fe+) en los tejidos de algunas frutas y su relación con el oxígeno del entorno están relacionados con el pardeamiento enzimático en las Frutas y Hortalizas. (V).
12. En la elaboración de productos Pasteurizados y concentrados de frutas, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio (V).

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [✓] DEFICIENTE [ ]	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ Lorena Sebano

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño [ ] Producto [ ] Conocimiento [✓]	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Judith Rubio	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS*** por ello usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con unaletra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

Cuando hablamos de Madurez en las frutas hacemos referencia a:

1. El conjunto de procesos de desarrollo y cambios observados en la fruta, tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma y composición interna. (V)
2. Conjunto de procesos que se generan consecuencia de la maduración la fruta en donde se desarrollan serie de características físico-químicas que permiten definir distintos estados de madurez de la misma. (V)
3. Llamamos Madurez cuando una fruta se encuentra fisiológicamente madura cuando ha logrado un estado de desarrollo en el cual ésta puede continuar madurando normalmente para consumo aún después de cosechada. (V)
4. Una fruta climatérica es aquella que luego de su proceso de recolección y cosecha continua su proceso de maduración gracias a la acción de la temperatura y la activación del etileno. (V)
5. La Pectina guarda una estrecha relación con los grados de madurez en las Frutas Climatéricas y especialmente en la firmeza y textura de los tejidos en las Frutas. (V)
6. Con respecto a la coloración en las frutas y hortalizas encontramos pigmentaciones verdes relacionadas con los contenidos de carotenos en los tejidos de los productos. (F).
7. Con respecto a la coloración en los productos Hortofrutícolas, encontramos pigmentaciones moradas - violetas relacionadas con los contenidos de antocianinas en los tejidos de los productos. (V).
8. La inactivación enzimática, es una técnica que permite prevenir o controlar el pardeamiento enzimático en las frutas y las hortalizas. (V).
9. Dentro de las Operaciones de Adecuación de frutas y hortalizas se realiza la Clasificación y la Selección de los productos, la Colorimetría es una técnica de Clasificación. (V).
10. La Selección de los productos es una Operación de Adecuación en donde se determina la Aceptación y/o el Rechazo de los productos o materias primas. (V).
11. Los contenidos de Hierro (Fe+) en los tejidos de algunas frutas y su relación con el oxígeno del entorno están relacionados con el pardeamiento enzimático en las Frutas y Hortalizas. (V).
12. En la elaboración de productos Pasteurizados y concentrados de frutas, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio (V).

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [✓] DEFICIENTE [ ]	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ

12/12

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA VEREDA LA TOMA	
FASE:	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño [ ] Producto [ ] Conocimiento [✓]	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Betsabé Rubio Sedano	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS*** por ello usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas ***LOS PROCESOS DE MADUREZ DE LAS FRUTAS Y SU RELACION CON LA ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con unaletra (V) o en caso contrario relacionando una (F) si por el contrario la afirmación es falsa.

Cuando hablamos de Madurez en las frutas hacemos referencia a:

1. El conjunto de procesos de desarrollo y cambios observados en la fruta, tanto en su apariencia, textura, color, sabor, aroma y composición interna. (V)
2. Conjunto de procesos que se generan consecuencia de la maduración la fruta en donde se desarrollan serie de características físico-químicas que permiten definir distintos estados de madurez de la misma. (V)
3. Llamamos Madurez cuando una fruta se encuentra fisiológicamente madura cuando ha logrado un estado de desarrollo en el cual ésta puede continuar madurando normalmente para consumo aún después de cosechada. (V)
4. Una fruta climatérica es aquella que luego de su proceso de recolección y cosecha continua su proceso de maduración gracias a la acción de la temperatura y la activación del etileno. (V)
5. La Pectina guarda una estrecha relación con los grados de madurez en las Frutas Climatéricas y especialmente en la firmeza y textura de los tejidos en las Frutas. (V)
6. Con respecto a la coloración en las frutas y hortalizas encontramos pigmentaciones verdes relacionadas con los contenidos de carotenos en los tejidos de los productos. (F).
7. Con respecto a la coloración en los productos Hortofrutícolas, encontramos pigmentaciones moradas - violetas relacionadas con los contenidos de antocianinas en los tejidos de los productos. (V).
8. La inactivación enzimática, es una técnica que permite prevenir o controlar el pardeamiento enzimático en las frutas y las hortalizas. (V).
9. Dentro de las Operaciones de Adecuación de frutas y hortalizas se realiza la Clasificación y la Selección de los productos, la Colorimetría es una técnica de Clasificación. (V).
10. La Selección de los productos es una Operación de Adecuación en donde se determina la Aceptación y/o el Rechazo de los productos o materias primas. (V).
11. Los contenidos de Hierro (Fe+) en los tejidos de algunas frutas y su relación con el oxígeno del entorno están relacionados con el pardeamiento enzimático en las Frutas y Hortalizas. (V).
12. En la elaboración de productos Pasteurizados y concentrados de frutas, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio (V).

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ Betsabé Rulfo