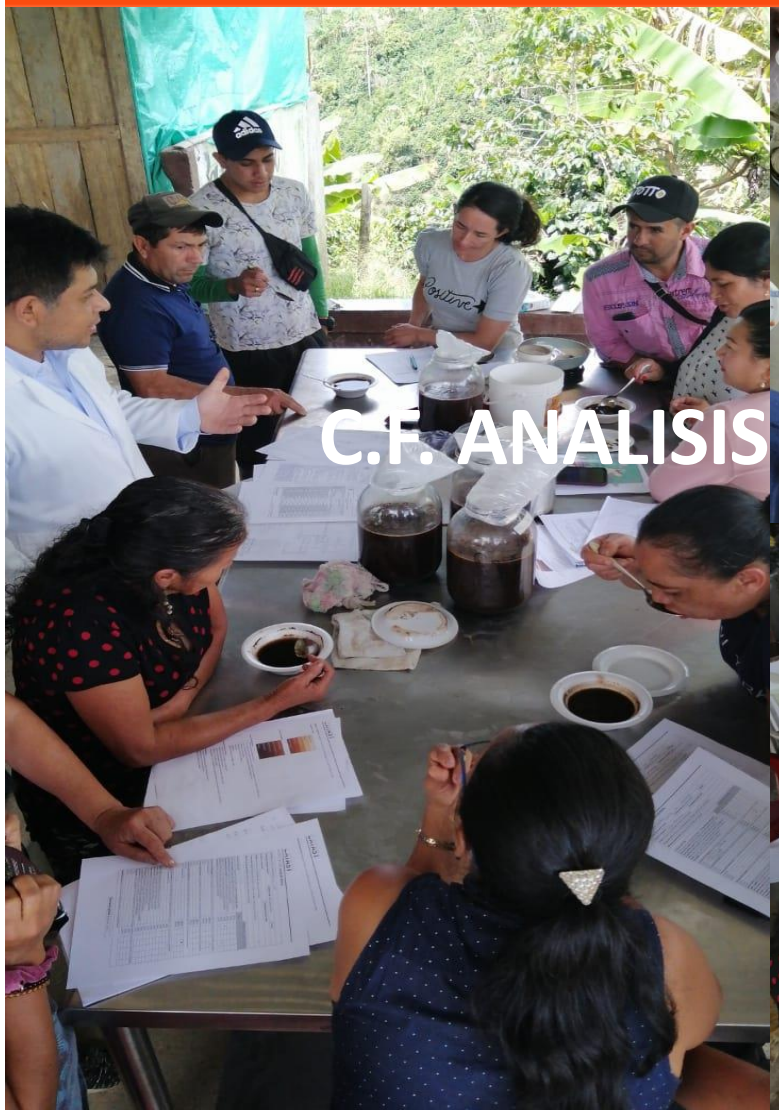
Evidencias Fotográficas
Ejecución de la Formación
Mes de Octubre de
2022

**JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ**
**Instructor Área de Agroindustria**



GC-F-004v.05

# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA





## C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

Ficha: 2641346

MUNICIPIO: ROVIRA

VEREDA LA LIBERTAD

# C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

# FICHA No. 2641346 - MUNICIPIO ROVIRA

| | |
|---|---|
| **Competencia** | PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL |
| **Resultado de aprendizaje** | ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS |
| | EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS |
| | DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS |
| | PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR |

# C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 - MUNICIPIO ROVIRA

## EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Se adquirieron conocimientos técnicos en los aprendices para identificar la calidad de los productos del Café. (Café Tostado – Café Tostado Molido) mediante criterios técnicos de catación y normatividad técnica.

- Se fortalecieron competencias en los aprendices mediante la evaluación de la calidad del del grano café (Pergamino Seco).

- Se desarrollaron competencias en los aprendices relacionadas con el análisis sensorial en taza (destilado) de los productos terminados (Café Tostado – Café Tostado Molido).

# REGISTRO FOTOGRAFICO

## C.F. C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 – MUNICIPIO ROVIRA









# C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 - MUNICIPIO ROVIRA

## EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Se potenció en los aprendices las técnicas de percepción sensorial, la identificación organoléptica de los atributos y defectos presentes en las muestras de los productos sometidos a valoración sensorial.

- Permitiendo establecer parámetros técnicos de perfilación de taza, la identificación de defectos, curvas y parámetros de tostión, y la afectación en los malos procesos de poscosecha (Beneficio) sobre la calidad del grano y su valoración en taza, como también las condiciones de almacenamiento en el manejo del grano pergamino seco y en los productos procesados.

# REGISTRO FOTOGRAFICO

## C.F. C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 – MUNICIPIO ROVIRA










# C.F. C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 - MUNICIPIO ROVIRA

## EVIDENCIA DE PRODUCTO

### CATAST

LA CATA DE CAFÉ. **HOJA DE PERFIL**

| | | |
|---|---|---|
| **Catador** (nombre y apellidos): | | |
| **Código de usuario Catast**: | **Código cata** (para catas online): | **Fecha**: |
| **Nombre comercial**: | **Procedencia del café**: | |
| **Origen** (indique las variedades de café y su porcentaje): | | |
| **Forma del café** (indique si es en grano verde o tostado, molido o en monodosis): | | |
| **Método preparación** (indique el tipo de cafetera utilizada): | | |

| **Atributos del café** (marcar con una cruz el grado de intensidad) ***marcar sólo para café exprés** | Fase | Intensidad de 1 (+ baja) a 5 (+ alta) 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Color de la crema*** (beige claro, beige, marrón claro, marrón, marrón oscuro) | visual | | | | | |
| **Textura de la crema*** (ligera, poco densa, densa, espesa, compacta) | visual | | | | | |
| **Persistencia de la crema*** (sin, poca, persistente, muy persist., no desaparece) | visual | | | | | |
| **Color** (marrón claro, marrón poco oscuro, marrón oscuro, muy oscuro, negro) | visual | | | | | |
| **Brillo** (sin brillo, mate, poco brillante, brillante, muy brillante) | visual | | | | | |
| **Densidad** (nítida, turbia, poco densa, densa, muy densa) | visual | | | | | |
| **Aromas de la fragancia** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado e intensidad | | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| **Aromas del tostado** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado y su intensidad | | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| **Aromas de la destilación** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado e intensidad | | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| **Aromas retronasales** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar los aromas encontrados y su intensidad | | | | | | |
| Aroma: | boca | | | | | |
| Aroma: | boca | | | | | |
| Aroma: | boca | | | | | |
| **Sabor dulce** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Sabor salado** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Sabor ácido** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Sabor amargo** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Cuerpo** (muy poco, poco, con cuerpo, bastante, mucho) | boca | | | | | |
| **Astringencia** (inapreciable, suave, fuerte, intensa, muy intensa) | boca | | | | | |
| **Complejidad** (muy poco complejo, poco, complejo, bastante, muy complejo) | boca | | | | | |
| **Equilibrio** (muy poco, poco, equilibrado, bastante, muy equilibrado) | boca | | | | | |
| **Posgusto** (picante, astringente, etc.) (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el posgusto encontrado y su intensidad | | | | | | |
| Atributo: | boca | | | | | |
| Atributo: | boca | | | | | |
| Atributo: | boca | | | | | |

| **Observaciones** (indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones): |
|---|
| |

| **Valoración global** (puntuar de 1 a 10) | |
|---|---|

### CATAST

**Método de preparación:** Indique si la cafetera es cezve, de filtro, italiana, cona, de palanca, de émbolo o exprés.

**Color de la crema:**

- Beige claro
- Beige
- Marrón claro
- Marrón
- Marrón oscuro

**Color de la infusión:**

- Marrón claro
- Marrón poco oscuro
- Marrón oscuro
- Muy oscuro
- Negro

**Aromas de la fragancia:**

- Florales: geranio, manzanilla, té…
- Fruta más o menos madura: banana, higo, ciruela, manzana, pera, melocotón, albaricoque…
- Frutos rojos: grosella, fresa, frambuesa, mora, arándano, uva …
- Cítricos: limón, pomelo …
- Minerales: tierra, roca, caliza…
- Vegetales
- Herbáceas
- Madera (madera seca, lápiz, roble…)

**Aromas del proceso de tostado:**

- Elementos poco tostados: cereales, pan
- Elementos tostados: pan tostado
- Elementos más tostados: caramelo, chocolate, tofee, cacao
- Elementos quemados: regaliz
- Otros: jarabes, mantequilla, lácteos, vainilla, frutos secos (nueces, avellanas, almendras, …)

**Aromas de la destilación:**

- Terpenos: trementina (mango), achicoria, orégano…
- Especies: nuez moscada, pimienta…
- Carbones: humo, brea, tabaco…

# REGISTRO FOTOGRAFICO

## C.F. C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 – MUNICIPIO ROVIRA











# C.F. C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 - MUNICIPIO ROVIRA

## EVIDENCIA DE PRODUCTO

- Se apropió por parte de los aprendices los protocolos y los métodos para realizar la catación y valoración sensorial mediante los parámetros técnicos establecidos para el desarrollo de perfilación sensorial del grano de Cacao Café (Tostado – Tostado Molido).

- Se desarrollaron los análisis de evaluación de calidad del grano de Café y la percepción sensorial de los productos mediante la Ficha de Catación estandarizada para procesos de Evaluación Sensorial de Café a nivel internacional avalada por el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia.

# REGISTRO FOTOGRAFICO

## C.F. C.F. ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION FICHA No. 2641346 – MUNICIPIO ROVIRA











# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA








## C.F. EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO





## Ficha: 2657330

## MUNICIPIO: FALAN



# C.F. EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO FICHA No. 2657330 - MUNICIPIO FALAN

| | |
|---|---|
| **Competencia** | APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS |
| **Resultado de aprendizaje** | 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA |
| | 29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |
| | 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. |
| | 29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. |

# C.F. EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO FICHA No. 2657330 - MUNICIPIO FALAN

## EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Se adquirieron conocimientos técnicos para identificar la calidad de los productos derivados del Cacao Chocolatero, mediante la evaluación grano de cacao y el análisis sensorial tanto del grano como de los productos terminados (Licor o masa de cacao - chocolate fundido (Liquido) y chocolates en barra) mediante criterios técnicos de catación y normatividad técnica.

- Se potencio en los aprendices mediante técnicas de percepción sensorial la identificación organoléptica de los atributos y defectos presentes en las muestras de los productos sometidos a valoración sensorial. Permitiendo establecer parámetros técnicos de perfilación de taza, la identificación de defectos en procesos de poscosecha y de manejo del grano en condiciones de almacenamiento.

# C.F. EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO FICHA No. 2657330 - MUNICIPIO IBAGUE

## EVIDENCIA DE PRODUCTO



ANÁLISIS SENSORIAL DE CACAO
Ficha de Catación

MUESTRA
CATADOR
FECHA

| CATEGORIAS | | INTENSIDAD | DESCRIPTORES | CALIDAD (0—10) | PUNTAJE |
|---|---|---|---|---|---|
| Aroma | | 0 1 2 3 4 5 | | | x 1 = |
| Acidez | | 0 1 2 3 4 5 | | | x 1 = |
| Amargor | INTENSIDAD 0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad | 0 1 2 3 4 5 | | | x 1 = |
| Astringencia | | 0 1 2 3 4 5 | | | x 1 = |
| Defectos | | 0 1 2 3 4 5 | | | x 2 = |
| Sabor | Cocoa/Cacao | 0 1 2 3 4 5 | | | x 2 = |
| | Dulce | 0 1 2 3 4 5 | | | |
| | Nuez | 0 1 2 3 4 5 | | | |
| | Frutas secas | 0 1 2 3 4 5 | | | |
| | Frutas frescas | 0 1 2 3 4 5 | | | |
| | Floral | 0 1 2 3 4 5 | | | |
| | Especias | 0 1 2 3 4 5 | | | |
| | Otros | | | | |
| Pos gusto | | 0 1 2 3 4 5 | | | x 1 = |
| COMENTARIOS: | | | PUNTOS DE CATADOR | | x1 = |
| | | | PUNTAJE FINAL | | |

ESCALA DE INTENSIDAD

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ausente | Apenas detectable | Presente | Caracteriza la muestra | Dominante | Extremo |

ESCALA DE CALIDAD

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pésimo | | Malo | | Regular | | Bueno | | | Excelente | |

TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

**Nombrar el defecto:**
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

**Relación inversa:**
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual: No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

Figura 1 Ficha de catación.
Fuente: USAID, EE y TCHO, 2018

- Se desarrollaron los análisis de evaluación de calidad del grano de Cacao y la percepción sensorial de los productos mediante la Ficha de Catación estandarizada para procesos de Evaluación Sensorial de Cacao Chocolatero a nivel internacional avalada por Fedecacao y la USAID.

- Se apropió por parte de los aprendices los protocolos y los métodos para realizar la catación y valoración sensorial mediante los parámetros técnicos establecidos para el desarrollo de perfilación sensorial del grano de Cacao Chocolatero.

# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO

# FICHA No. 2657330 - MUNICIPIO FALAN













# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO

# FICHA No. 2657330 - MUNICIPIO FALAN













# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA







## MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## Ficha: 2657340

## MUNICIPIO: COYAIMA

## VEREDA SAN JUAN LOMAS - CABILDO INDIGENA







# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2657340 MUNICIPIO COYAIMA

| | |
|---|---|
| **Competencia** | ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO |
| **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 POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2657340 MUNICIPIO COYAIMA
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- **Aplicación de Procesos de Adecuación de frutas y Hortalizas (Operaciones de Selección y de Clasificación según el tipo de producto Climatérico y No Climatérico, Aspectos técnicos de Madurez – Índices de madurez ).**
- **Aplicación de Conocimientos impartidos durante el proceso de formación del curso mediante ejercicios prácticos en el manejo de los procesos la Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas. (Escaldado, Métodos de pelado, Inactivación enzimática, Pasteurización, tipos de Empaque, Condiciones de Almacenamiento).**

# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2657340 MUNICIPIO COYAIMA
# EVIDENCIA 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:**

- **Pulpas (Mora, Fresa, Mango)**
- **Salsas (Mora, Fresa) – Mayonesa de aguacate**
- **Mermeladas (Mora, Fresa, Guayaba, Mango)**
- **Pastas de Fruta Tipo Bocadillo (Guayaba)**
- **Determinación de vida útil del producto mediante Manejo de Empaques: (Bolsas Flex Up – Auto sostenibles) (Envases de Vidrio con Cierre Hermético)**
- **Productos Prefritos a base de Cachaco mediante la aplicación de inactivadores enzimáticos para la obtención de Harina.**

# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2657340 MUNICIPIO COYAIMA









# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2657340 MUNICIPIO COYAIMA










# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2657340 MUNICIPIO COYAIMA











# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA





## MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## Ficha: 2640360

## MUNICIPIO: FALAN






# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN

| | |
|---|---|
| **Competencia** | ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO |
| **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 POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- **Aplicación de Procesos de Adecuación de frutas y Hortalizas (Operaciones de Selección y de Clasificación según el tipo de producto Climatérico y No Climatérico, Aspectos técnicos de Madurez – Índices de madurez ).**
- **Aplicación de Conocimientos impartidos durante el proceso de formación del curso mediante ejercicios prácticos en el manejo de los procesos la Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas. (Escaldado, Métodos de pelado, Inactivación enzimática, Pasteurización, tipos de Empaque, Condiciones de Almacenamiento).**

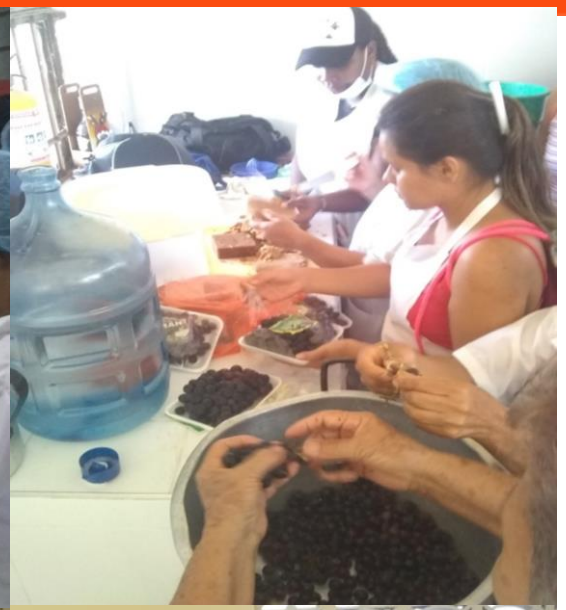
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN
# EVIDENCIA PRODUCTO

❖ **Elaboración de productos concentrados a base de frutas como alternativa en la generación de la cadena de valor de las frutas y las hortalizas:**

- **Pulpas (Mora, Fresa, Mango, Arazá)**
- **Salsas (Mora, Fresa) – Mayonesa de aguacate**
- **Mermeladas (Mora, Fresa, Guayaba, Mango, Maracuyá, Arazá)**
- **Pastas de Fruta Tipo Bocadillo (Guayaba – tomate de Árbol)**
- **Determinación de vida útil del producto mediante Manejo de Empaques: (Bolsas Flex Up – Auto sostenibles) (Envases de Vidrio con Cierre Hermético)**
- **Productos Prefritos a base de Plátano mediante la aplicación de inactivadores enzimáticos.**
- **Inactivación Enzimática de plátano para la obtención de Harina.**

# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN







# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN













# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN













# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN











# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN


















# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2640360 MUNICIPIO FALAN







Piña
Piña
Piña

# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA





## ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## Ficha: 2663633





## MUNICIPIO: COYAIMA

## VEREDA SAN JUAN LOMAS - CABILDO INDIGENA

# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2663633 MUNICIPIO COYAIMA

| | |
|---|---|
| **Competencia** | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN |
| **Resultado 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. |

# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2663633 MUNICIPIO COYAIMA
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- **Aplicación de Procesos de Adecuación de frutas y Hortalizas (Operaciones de Selección y de Clasificación según el tipo de producto Climatérico y No Climatérico, Aspectos técnicos de Madurez – Índices de madurez ).**
- **Aplicación de Conocimientos impartidos durante el proceso de formación del curso mediante ejercicios prácticos en el manejo de los procesos la Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas. (Escaldado, Métodos de pelado, Inactivación enzimática, Pasteurización, tipos de Empaque, Condiciones de Almacenamiento).**

# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2663633 MUNICIPIO COYAIMA
# EVIDENCIA 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, Mango)**
- **Mermeladas (Mora, Fresa, Guayaba, Mango)**
- **Pastas de Fruta Tipo Bocadillo (Guayaba)**
- **Elaboración de licores fermentados (Aperitivos vínicos a base de frutas)**
- **Elaboración de productos deshidratados (Harina de plátano)**
- **Determinación de vida útil del producto mediante Manejo de Empaques: (Bolsas Flex Up – Auto sostenibles) (Envases de Vidrio con Cierre Hermético)**

# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2663633 MUNICIPIO COYAIMA









# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2663633 MUNICIPIO COYAIMA













# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2663633 MUNICIPIO COYAIMA








# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA



## ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

**Ficha: 2641338**

**MUNICIPIO: ROVIRA**

**VEREDA LA TOMA**

# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2641338 MUNICIPIO ROVIRA

| | |
|---|---|
| **Competencia** | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN |
| **Resultado 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. |

# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2641338 MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- **Aplicación de Procesos de Adecuación de frutas y Hortalizas (Operaciones de Selección y de Clasificación según el tipo de producto Climatérico y No Climatérico, Aspectos técnicos de Madurez – Índices de madurez ).**
- **Aplicación de Conocimientos impartidos durante el proceso de formación del curso mediante ejercicios prácticos en el manejo de los procesos la Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas. (Escaldado, Métodos de pelado, Inactivación enzimática, Pasteurización, tipos de Empaque, Condiciones de Almacenamiento).**

# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2641338 MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA 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:**

- **Pulpas (Mora, Fresa, Mango)**
- **Salsas (Mora, Fresa, Maracuyá)**
- **Mermeladas (Mora, Fresa, Guayaba, Mango, Lulo)**
- **Pastas de Fruta Tipo Bocadillo (Guayaba – tomate de Árbol)**
- **Determinación de vida útil del producto mediante Manejo de Empaques: (Bolsas Flex Up – Auto sostenibles) (Envases de Vidrio con Cierre Hermético)**
- **Elaboración de licores fermentados (Aperitivos vínicos a base de frutas)**
- **Elaboración de productos deshidratados (Harina de plátano)**

# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2641338 MUNICIPIO ROVIRA







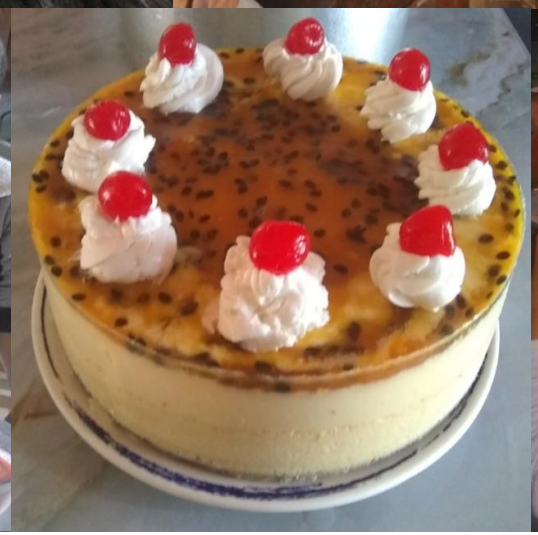



# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2641338 MUNICIPIO ROVIRA










# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA







## C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA



## Ficha: 2663631 MUNICIPIO: FALAN



# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA
# FICHA No. 2663631 - MUNICIPIO FALAN

| | |
|---|---|
| **Competencia** | ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. |
| **Resultado de aprendizaje** | 26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA. |
| | 26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. |
| | 26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA |
| | 26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD. |

# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA
# FICHA No. 2663631 - EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Se adquirieron conocimientos técnicos para identificar la calidad de los productos derivados del Cacao Chocolatero, mediante la evaluación grano de cacao como de los productos terminados (Licor o masa de cacao - chocolate fundido (Liquido) y chocolates en barra) mediante criterios técnicos en los procesos de tostado, obtención de Nips, atemperado, refinación y moldeo del producto.

- Se establecieron parámetros para identificar los atributos y los defectos en los productos terminados mediante técnicas de análisis y percepción sensorial de los productos reconociendo las características sensoriales de acuerdo a procedimientos técnicos establecidos.

# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA
# FICHA No. 2663631 - MUNICIPIO FALAN - EVIDENCIA DE PRODUCTO

❖ **Obtención de productos a base de licor o masa de Cacao en presentaciones :**

- Chocolates de Mesa en Barra con concentraciones de Licor de cacao al 45% - Sin la adición de Edulcorantes ni material de relleno.

- Chocolates de Mesa en Barra con concentraciones de Licor de Cacao al 30% - Con la adición de Edulcorantes Orgánicos (Estevia, Panela pulverizada y miel de caña) con potenciadores de sabor especias (Clavos de olor y Canela).

# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA
# FICHA No. 2663631 - MUNICIPIO FALAN - EVIDENCIA DE PRODUCTO

❖ **Obtención de productos a base de licor o masa de Cacao en presentaciones :**

- Chocolates en Barra con concentraciones de Licor de cacao al 70% sin edulcorantes, con adición de frutas deshidratadas (Piña, Mango, Arándanos) – Frutos secos (Nueces, Almendras, Maní).

- Chocolates en Barra con concentraciones e Licor de cacao al 60% con adición de edulcorantes orgánicos y rellenos de fruta tipo Salsa (Frutos Rojos, Piña).

# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA

# FICHA No. 2663631 - MUNICIPIO FALAN











# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA

# FICHA No. 2663631 - MUNICIPIO FALAN













# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS CHOCOLATERIA FINA

# FICHA No. 2663631 - MUNICIPIO FALAN




















# GRACIAS

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

@SENAcomunica

www.sena.edu.co