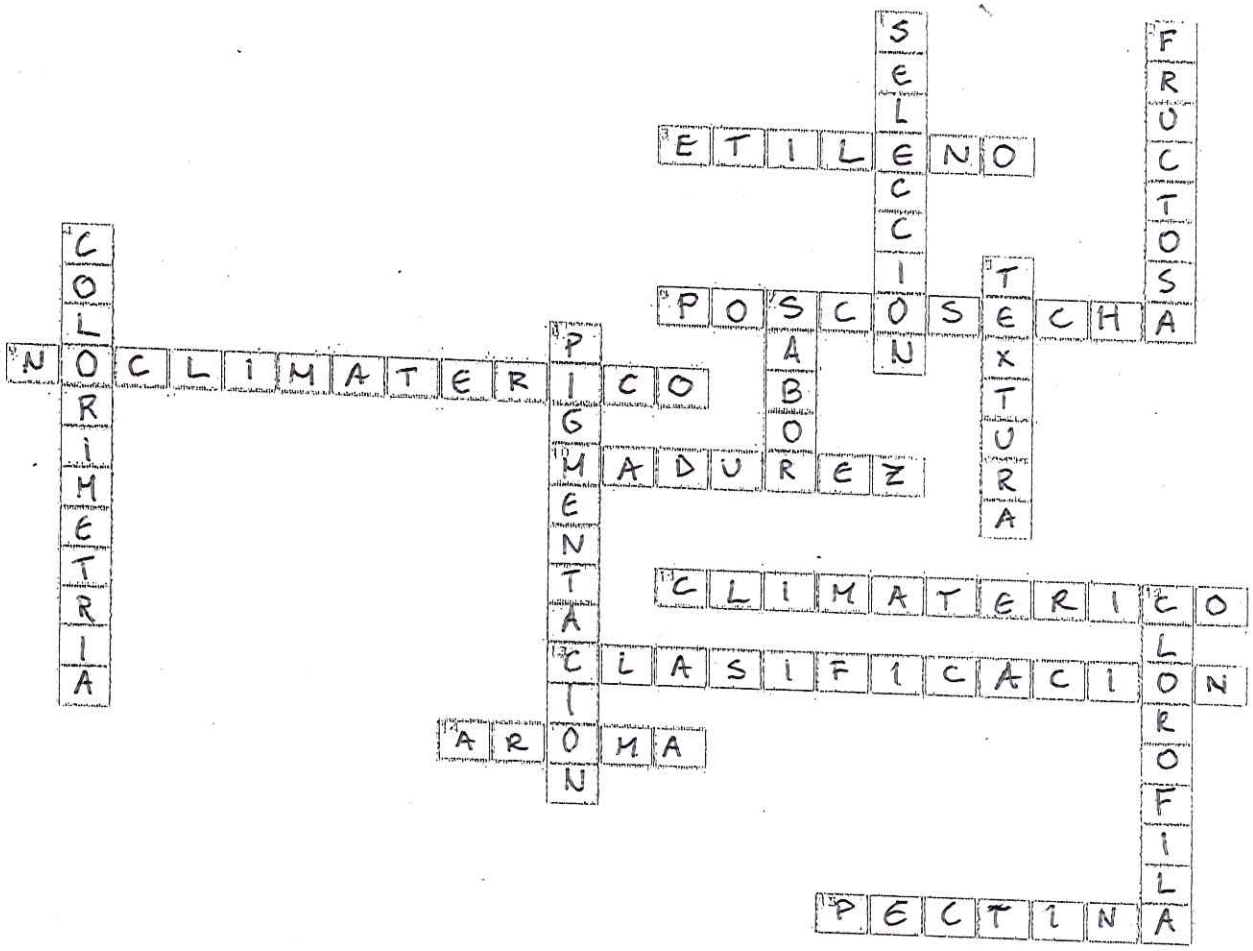
# CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

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 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

Manejo Poscosecha de Frutas

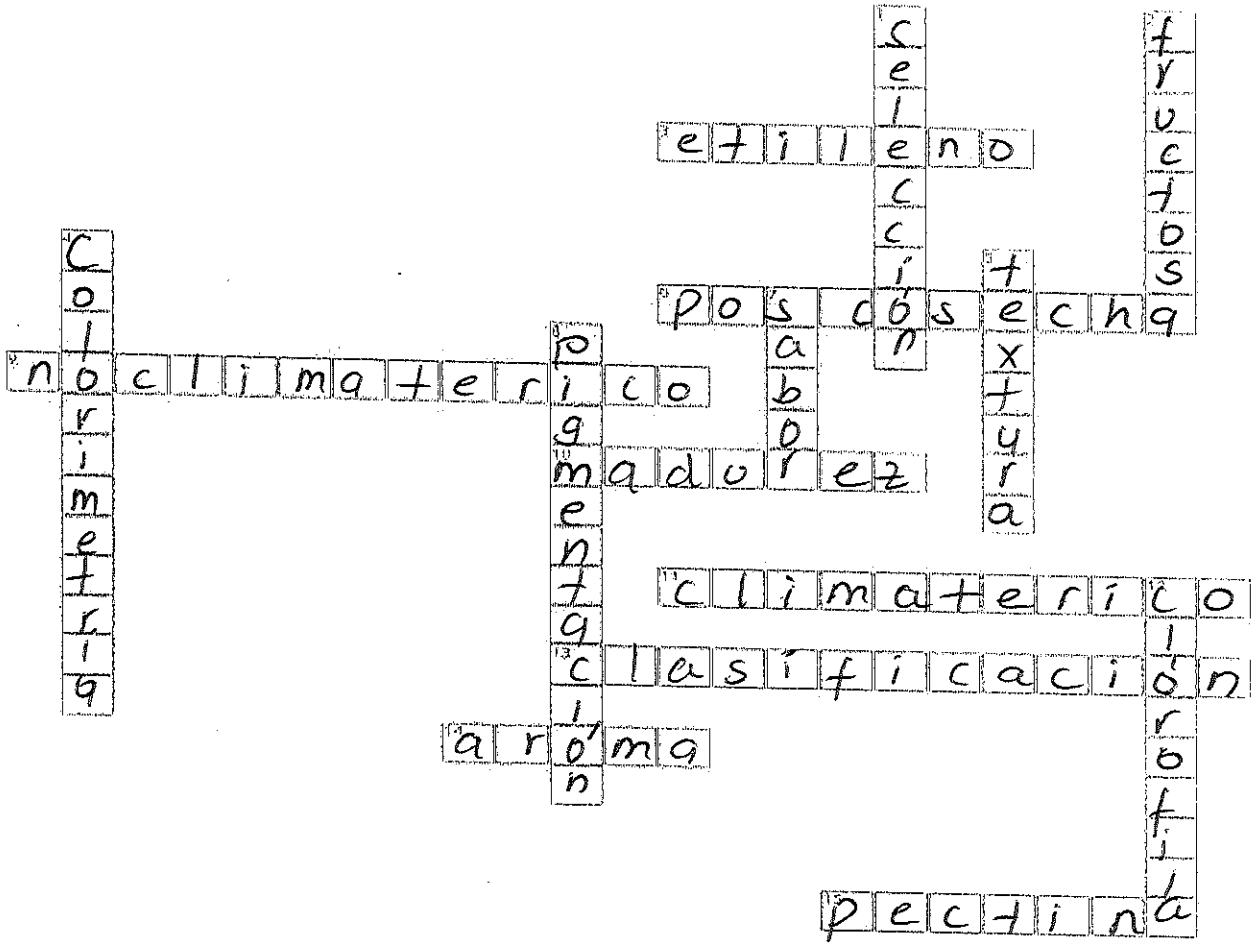
C.F. No. 2640360

Ana yolanda Bustos.

Evangelina Nabos Q

# CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS




## Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MADURACIÓN 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 MADURACIÓN SIGUE DESPUES DE SER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION 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 |
|---|---|
| | Angie Guzmán Pedro Moreno |

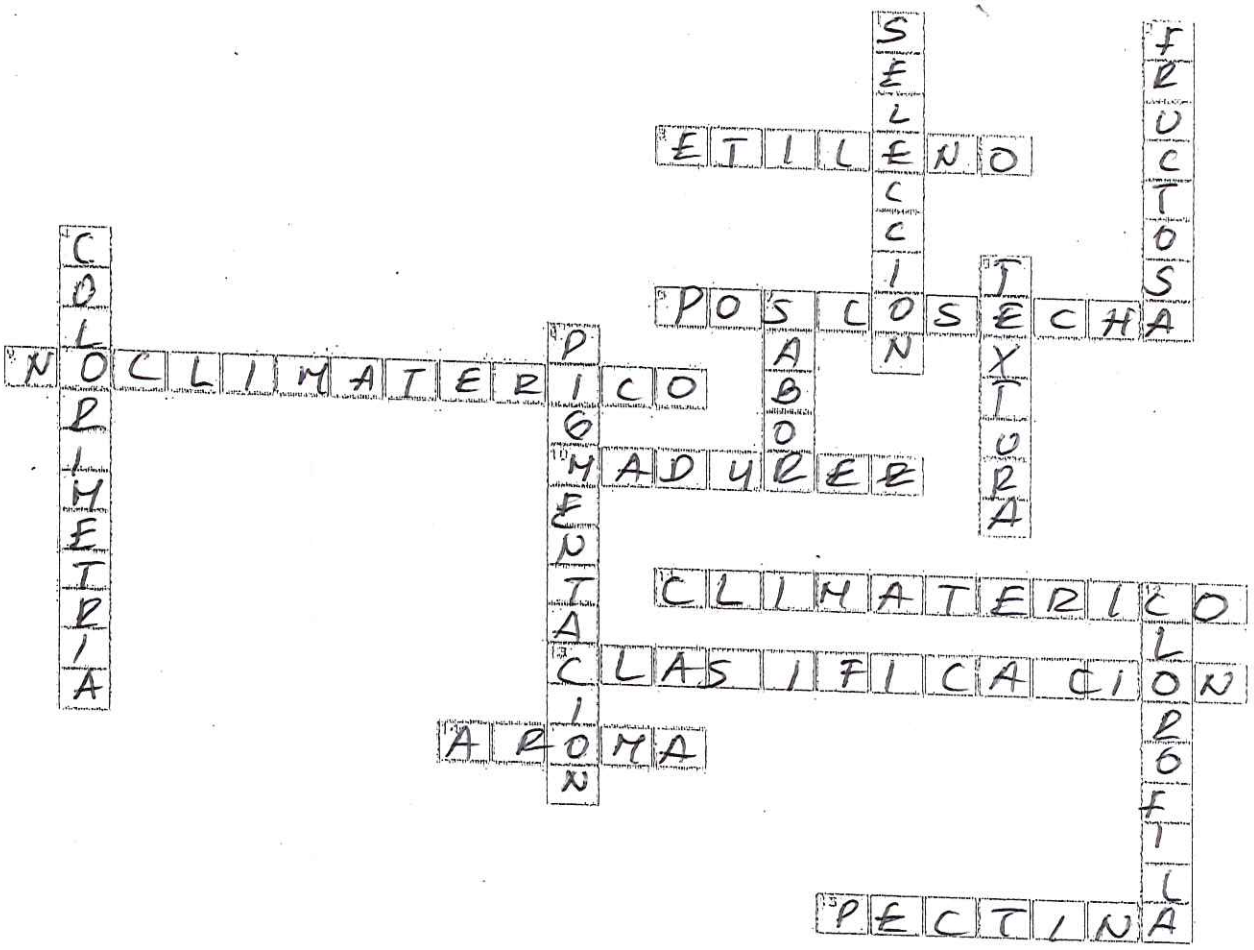
CURSO DE FORMACIÓN

Ficha 2555 Ficha de Control

C.C. No.

# CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS




## Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MADURACIÓN 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 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 |
|---|---|
| | |

CURSO DE FORMACIÓN

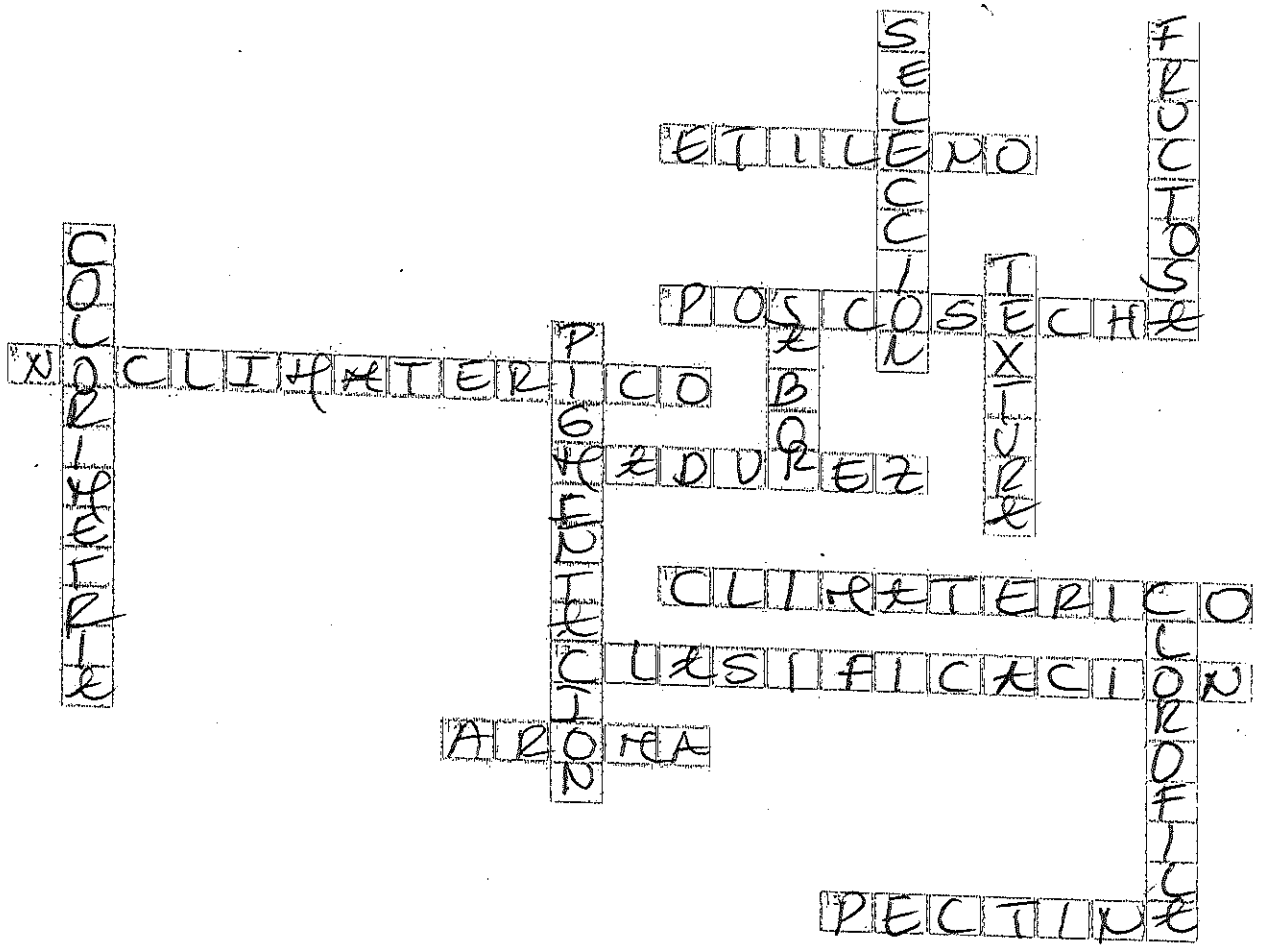
Orlando Arango Arenas
C.C. No 2640360.

* Hortalizas

* No hay

# 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

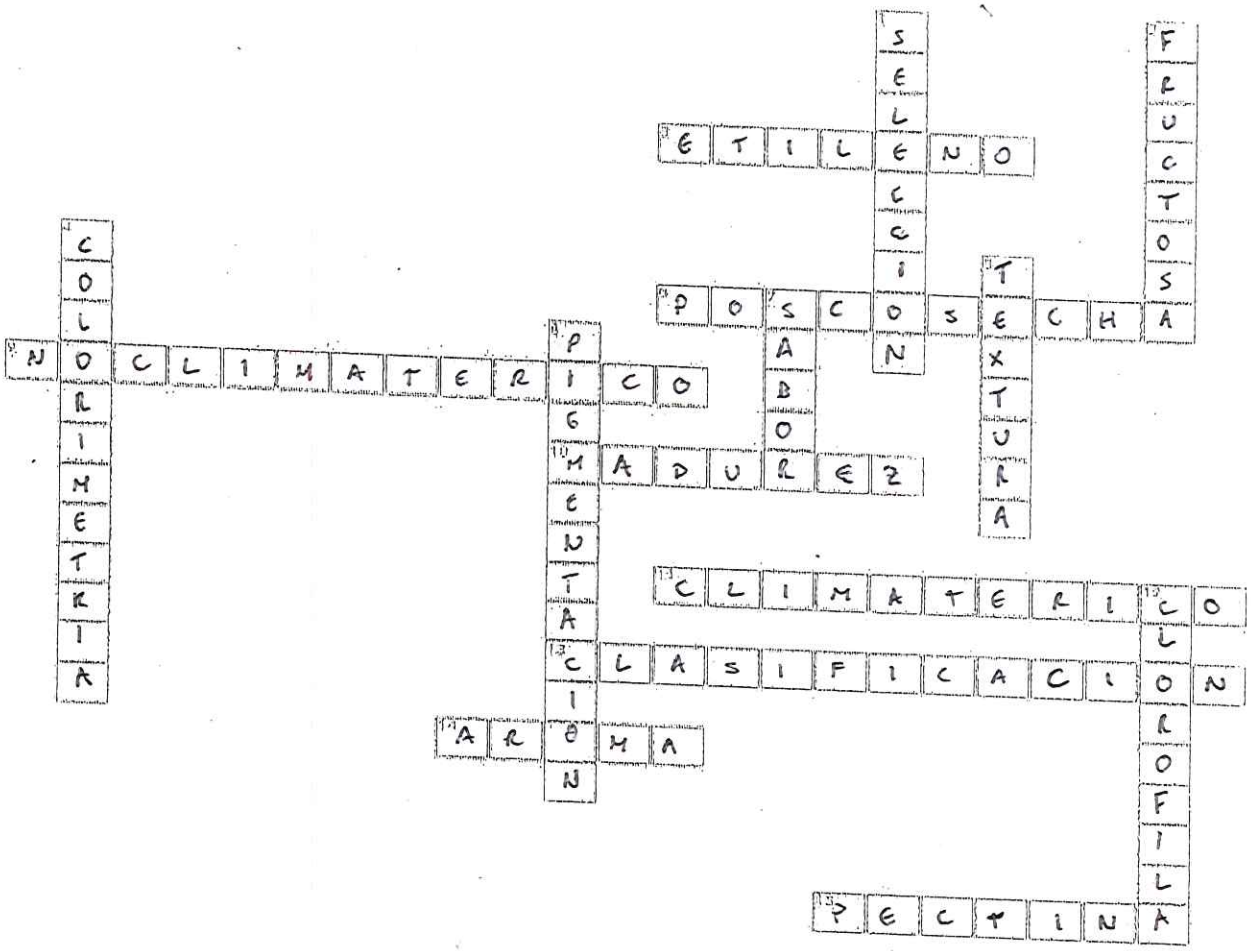
Manejo Poscosecha de Frutas

Javier Gonzalez Ruiz
CC 93 394 107 Ibague

CoFo No. 2640360

# 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 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 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

Manejo Poscosecha de frutas

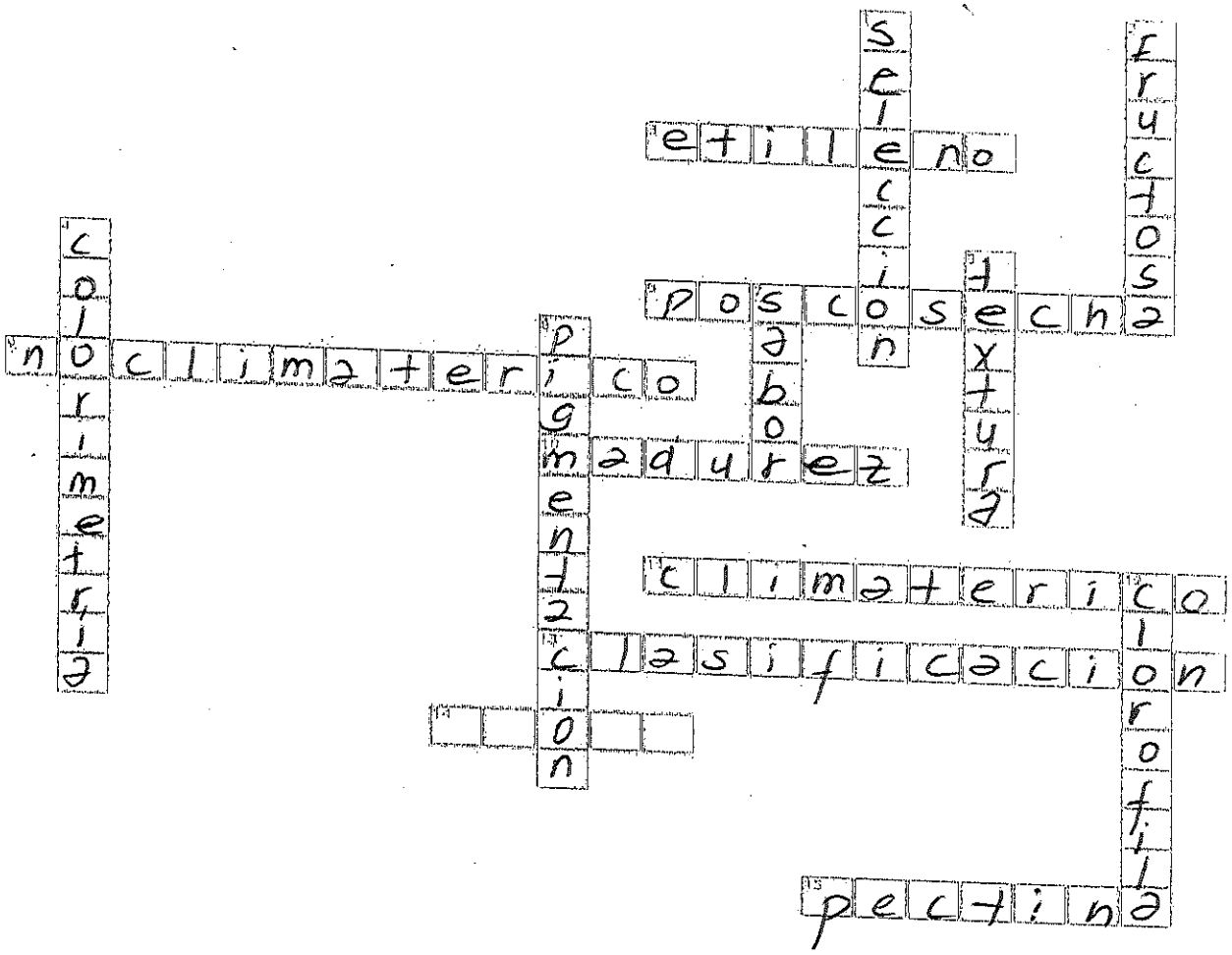
Nelly Guzman

Diana Urrego

C.C. No. 26 40360

# 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 CARACTERISTICAS SENSORIALES PROPIAS
11. SU PROCESO DE MADURACION SIGUE DESPUES DE PER COSECHADA GRACIAS A LA ACCION 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 |
|---|---|
| | |

CURSO DE FORMACIÓN

Manejo Poscosecha de frutas

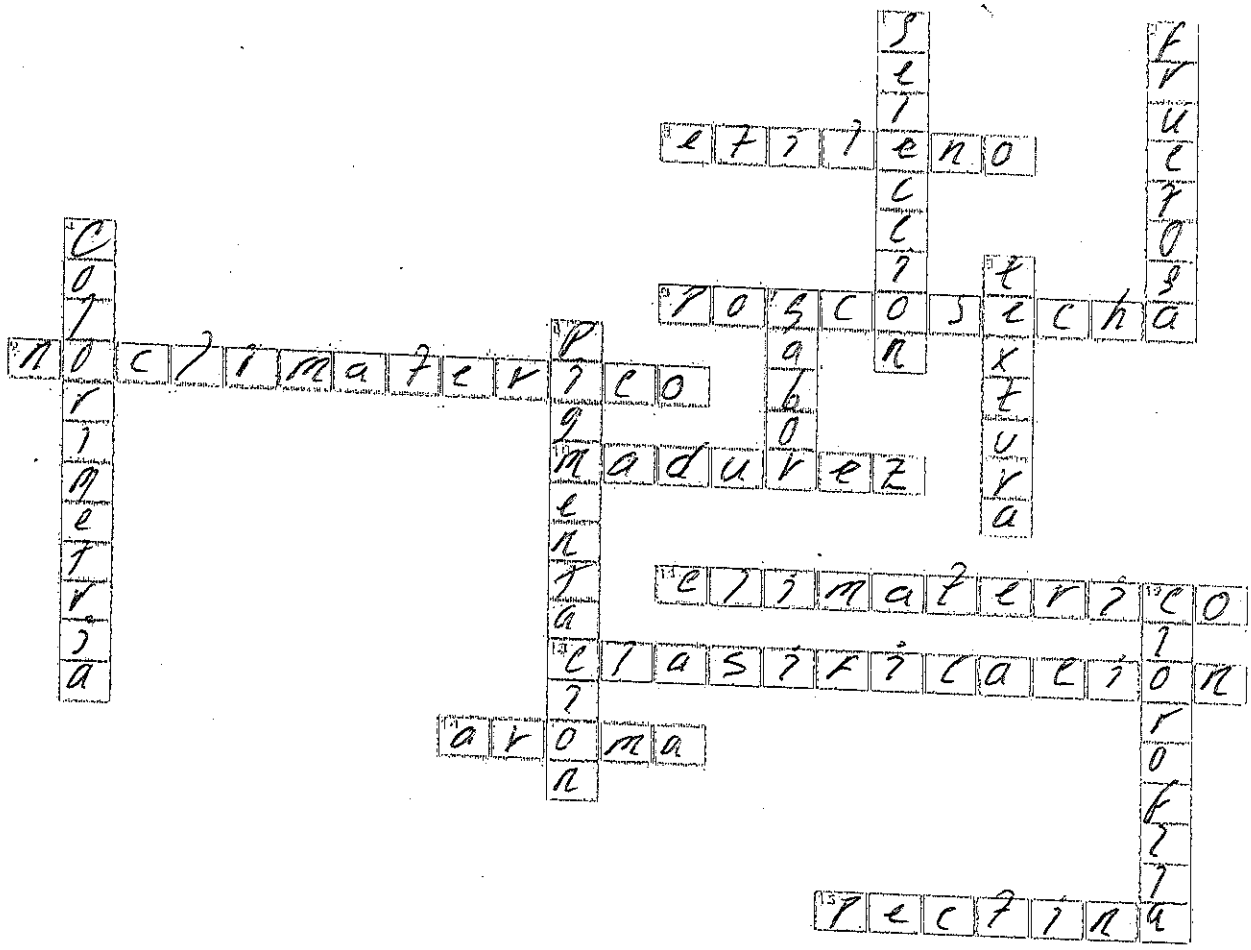
CoFo. No 2640360

Gilma Diaz Osuna

Luz Marina Londoño

# 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 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 |
|---|---|
| | |

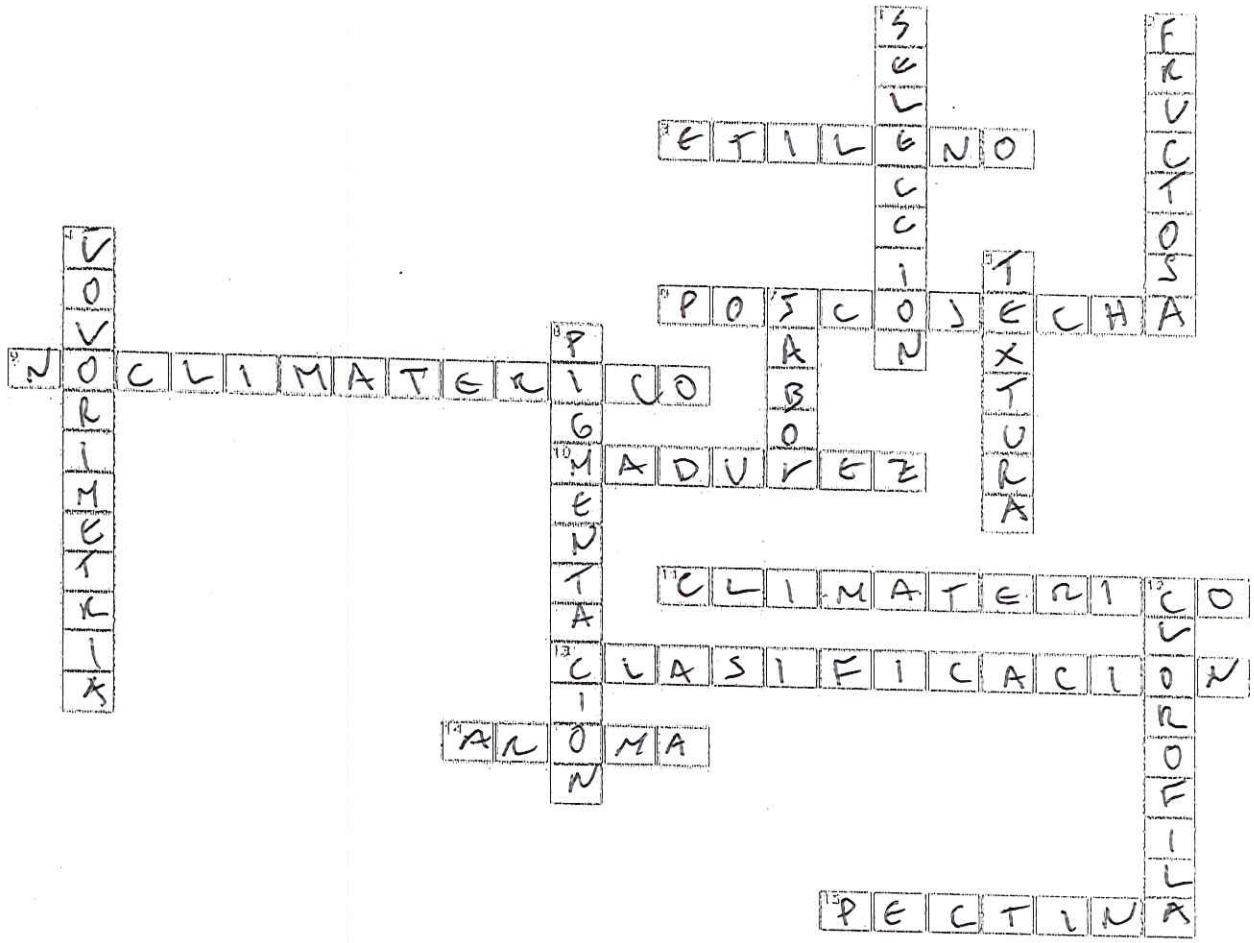
CURSO DE FORMACIÓN

Mayo primera de Gustavo
C.F. No. 2640360

Manoneg Gregorio

# 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 ADECUACION 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 |
|---|---|
| | |

| CURSO DE FORMACIÓN |
|---|
| Manejo Poscosecha de frutas |

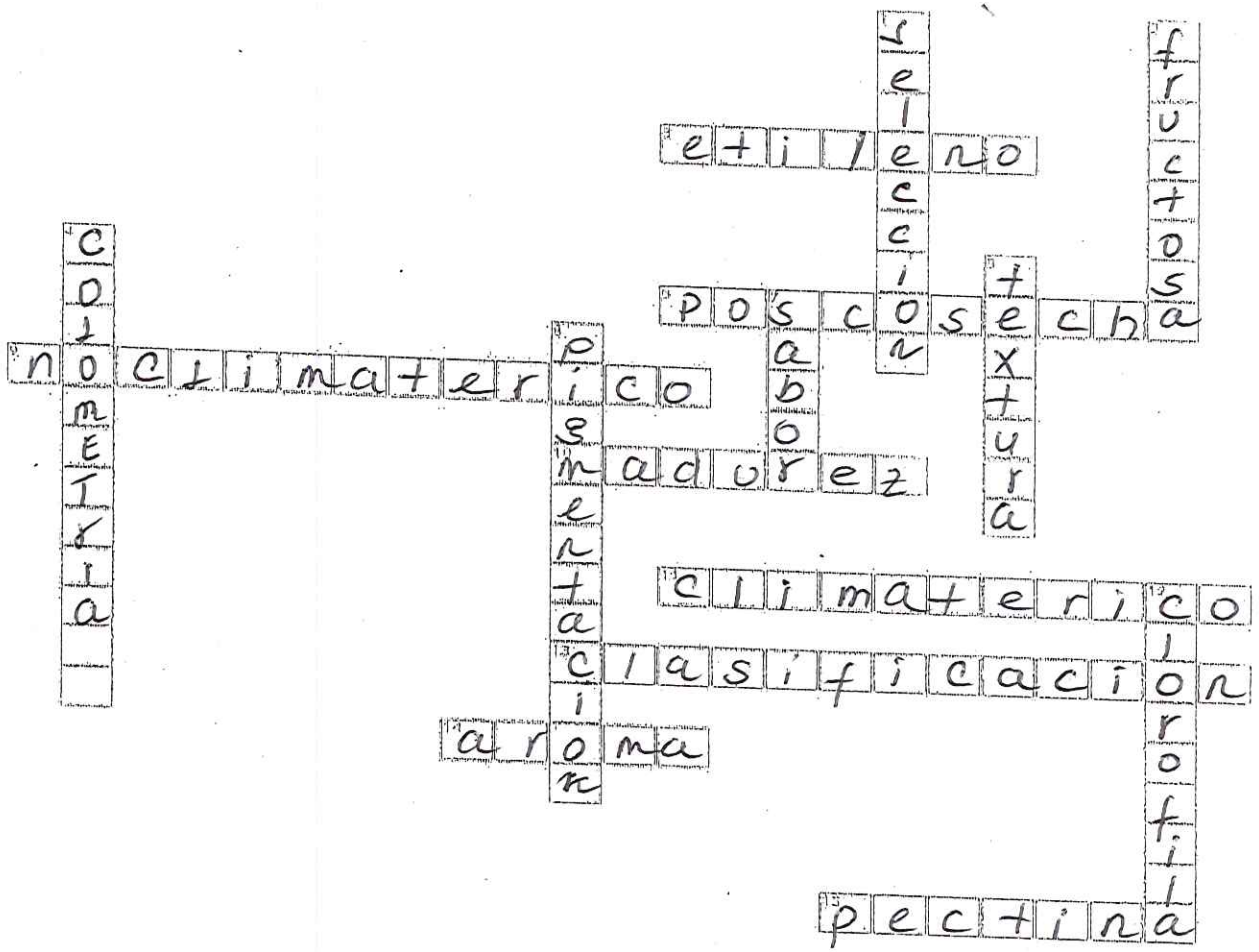
Dora Mery Ciprian

Edgar Vélez.

C.F No. 2640360

# 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 CARACTERÍSTICAS 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. TÉCNICA DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS IDENTIFICA ACEPTACIÓN Y RECHAZO
2. AZUCAR NATURAL PRESENTE EN LAS FRUTAS
4. TEGNICA 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 |
|---|---|
| | |

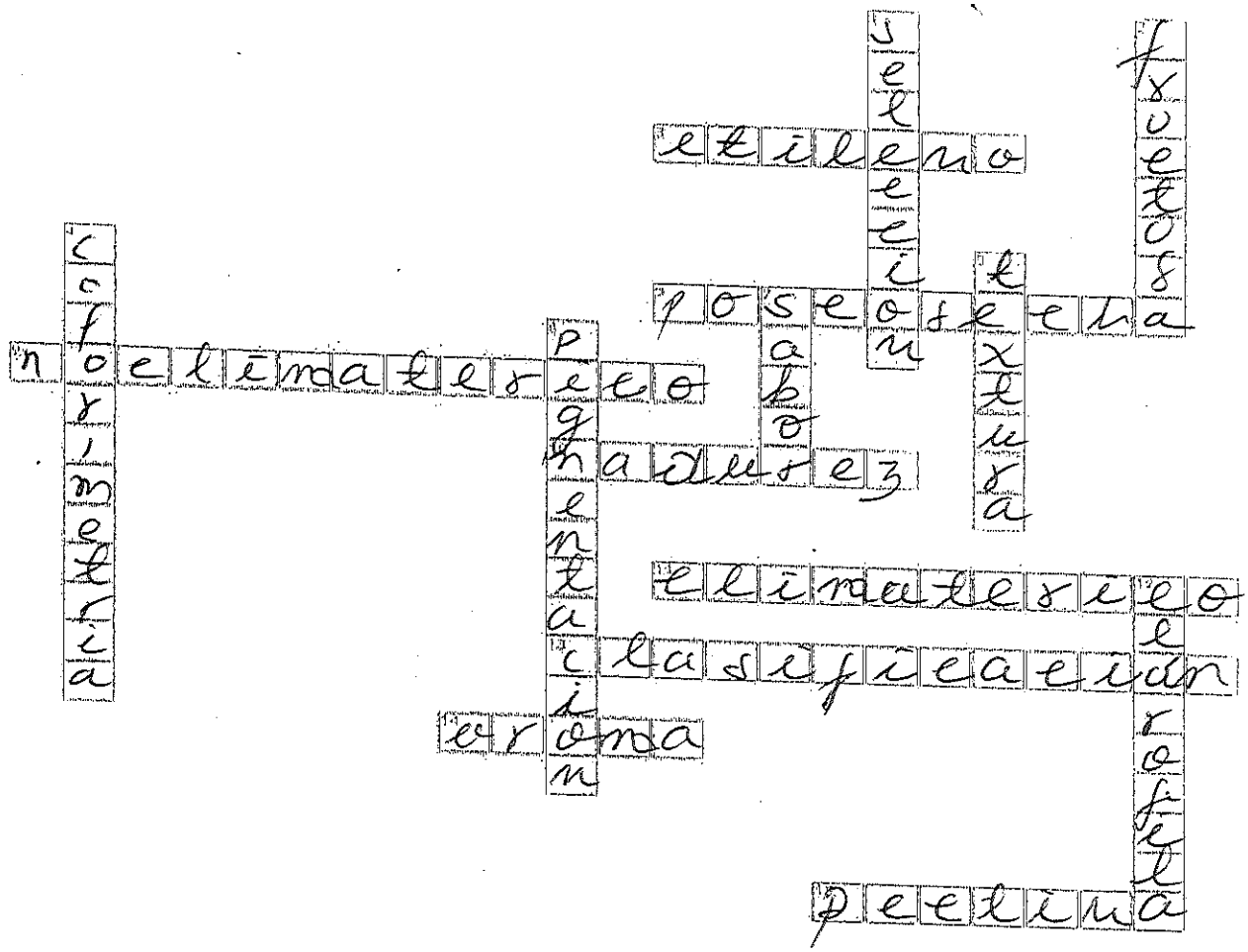
CURSO DE FORMACIÓN

Manejo poscosecha de frutas

*Daniela Tambaro *Adriana Marquera *Lisleidy Gaspar

# 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 CARACTERISTICAS 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. 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 |
|---|---|
| | |

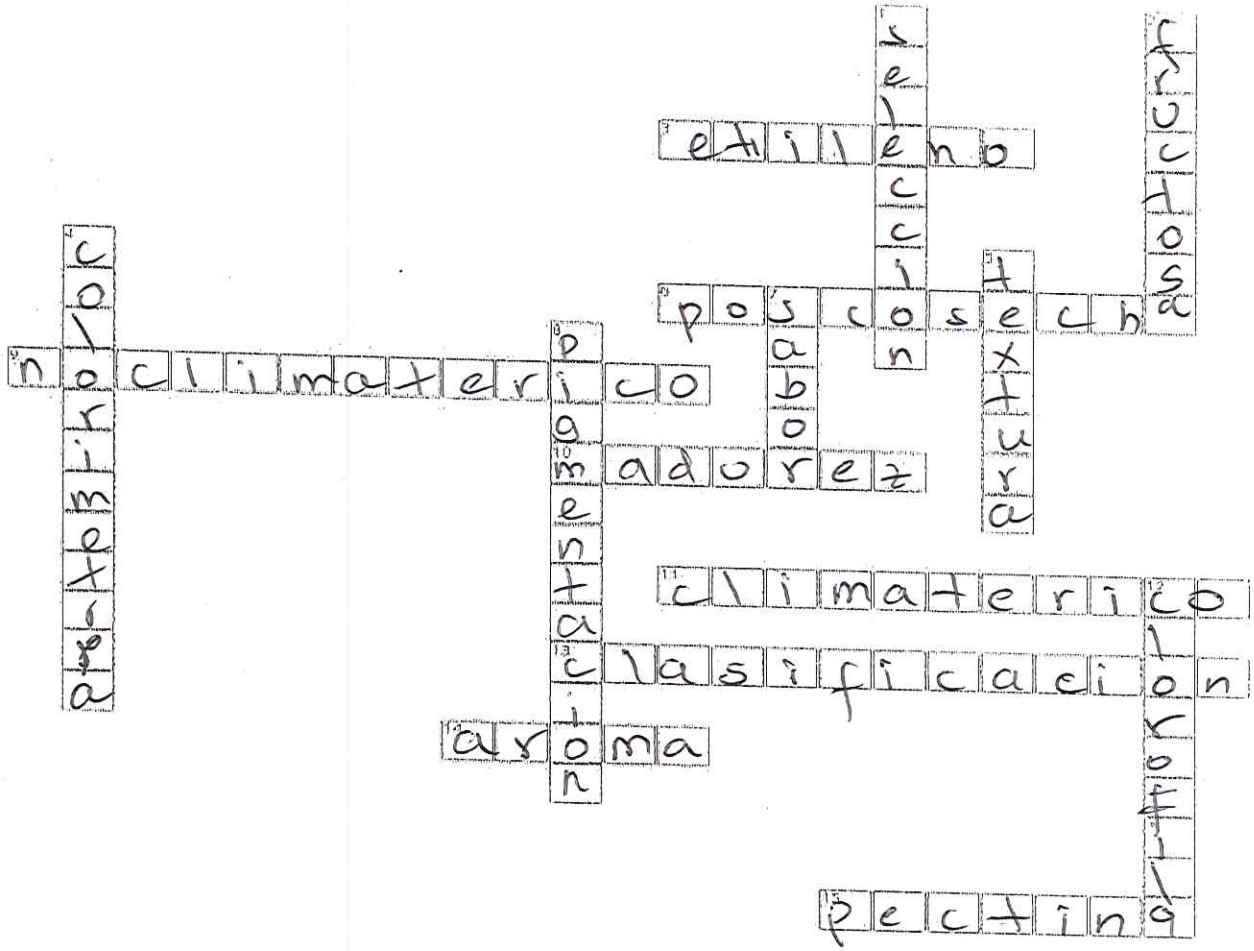
CURSO DE FORMACIÓN

C.C. No. 26403160

María Adelia García Castaño

# CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

CURSO DE FORMACION MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS




## Horizontales

3. HORMONA ENCARGADA DE LA MADURACIÓN 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 HORTALITAS 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 |
|---|---|
| | |

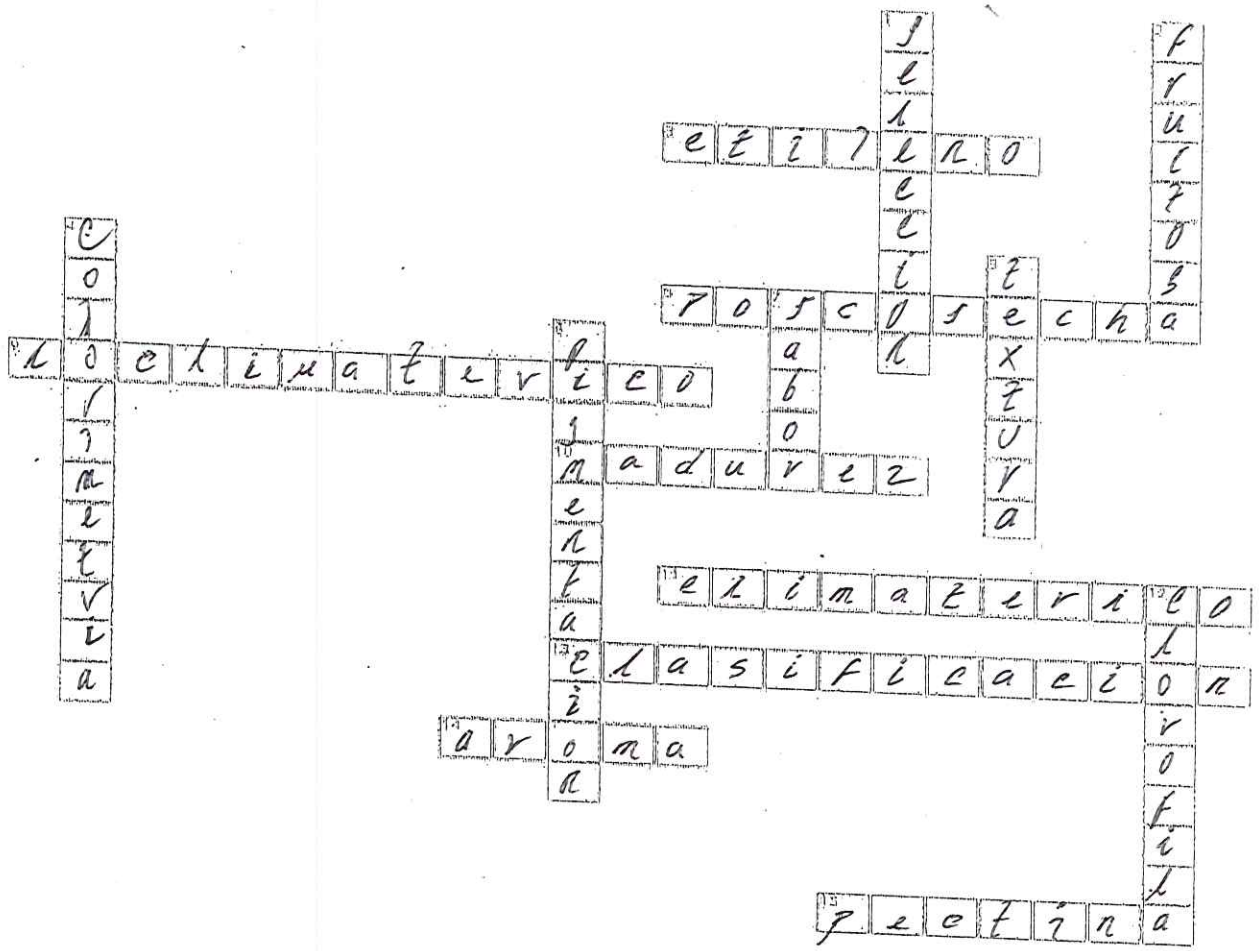
| CURSO DE FORMACIÓN |
|---|
| Manejo poscosecha de frutas |

C.F. No. 2640360

Sandra Milena Delgado Ramirez

# 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 | |

Teidy Triana Carrillo

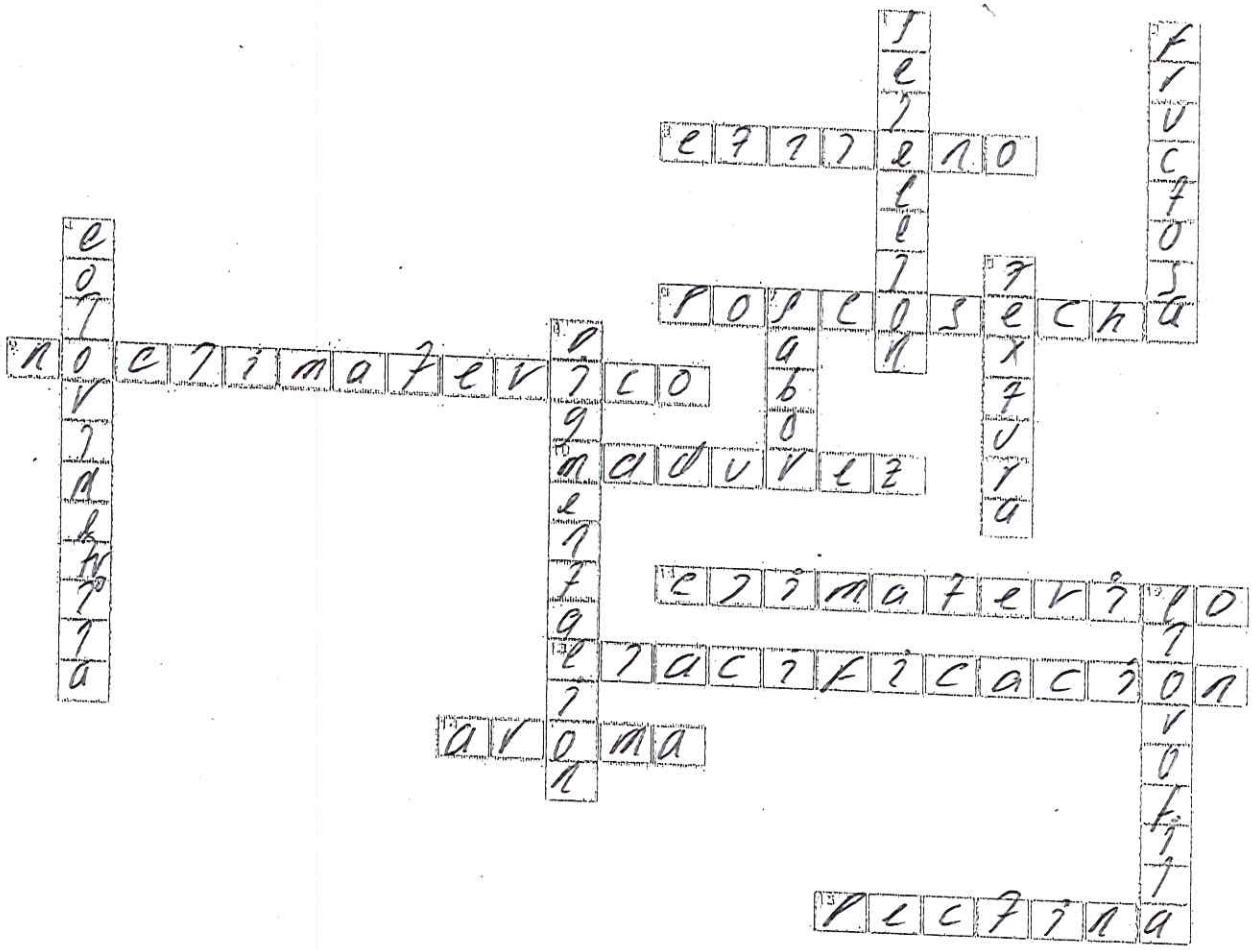
Manejo Poscosecha de frutas

Maribel Montenegro

C.F. No. 2640360

# 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 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. 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 |
|---|---|
| | |
| CURSO DE FORMACION | |
| | |

Luz Elena Murcia
Maritza Sanchez