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: OCTUBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2657340 MUNICIPIO COYAIMA – VEREDA SAN JUAN LOMAS	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: REALIZA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS. EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y EL MERCADO. ENTREGA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL CLIENTE Y DE LA EMPRESA. DEFINE LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. EMPLEA NORMATIVA EN LA SELECCIÓN DEL MEJOR ENVASE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD RELACIONA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS APLICA NORMATIVA EN LA REVISIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MANEJO POSCOSECHA CON CRITERIOS TÉCNICOS. ENUNCIA LOS PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE LOS DAÑOS Y FALLAS EN EL MANEJO POSCOSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. APLICA LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PROCESOS DE POSCOSECHA TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS DEL CLIENTE E INDICADORES DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS INSPECCIONES Y NOVEDADES EN LA ADECUACIÓN POSCOSECHA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:
APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS,** para lo cual 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 ***SOBRE LA MADUREZ DE LAS FRUTAS Y EL MANEJO POSCOSECHA DE LAS 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 una letra (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).

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

Elisa Alarcón
Natalia Barreto Tique
Liliana Suarez Ramirez
Julieth Quesada S.

10/10

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: OCTUBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2657340 MUNICIPIO COYAIMA – VEREDA SAN JUAN LOMAS	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: REALIZA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS. EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y EL MERCADO. ENTREGA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL CLIENTE Y DE LA EMPRESA. DEFINE LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. EMPLEA NORMATIVA EN LA SELECCIÓN DEL MEJOR ENVASE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD RELACIONA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS APLICA NORMATIVA EN LA REVISIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MANEJO POSCOSECHA CON CRITERIOS TÉCNICOS. ENUNCIA LOS PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE LOS DAÑOS Y FALLAS EN EL MANEJO POSCOSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. APLICA LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PROCESOS DE POSCOSECHA TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS DEL CLIENTE E INDICADORES DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS INSPECCIONES Y NOVEDADES EN LA ADECUACIÓN POSCOSECHA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☑	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:
APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS,** para lo cual 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 ***SOBRE LA MADUREZ DE LAS FRUTAS Y EL MANEJO POSCOSECHA DE LAS 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 una letra (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).

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

María Cleofe Alapecordoma
FCTMCJ ALA PC
Dpto. Cojedes
Luis Hernan Trigo
Karina Isabel alape

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: OCTUBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2657340 MUNICIPIO COYAIMA – VEREDA SAN JUAN LOMAS	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: REALIZA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS. EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y EL MERCADO. ENTREGA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL CLIENTE Y DE LA EMPRESA. DEFINE LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. EMPLEA NORMATIVA EN LA SELECCIÓN DEL MEJOR ENVASE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD RELACIONA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS APLICA NORMATIVA EN LA REVISIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MANEJO POSCOSECHA CON CRITERIOS TÉCNICOS. ENUNCIA LOS PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE LOS DAÑOS Y FALLAS EN EL MANEJO POSCOSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. APLICA LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PROCESOS DE POSCOSECHA TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS DEL CLIENTE E INDICADORES DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS INSPECCIONES Y NOVEDADES EN LA ADECUACIÓN POSCOSECHA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☑	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:
APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS,** para lo cual 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 ***SOBRE LA MADUREZ DE LAS FRUTAS Y EL MANEJO POSCOSECHA DE LAS 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 una letra (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).

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

Yeni Carolina Echeverri Ramos
Ficha 2424 TPM
Mayor Sarath Cortes B.

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: OCTUBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2657340 MUNICIPIO COYAIMA – VEREDA SAN JUAN LOMAS	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: REALIZA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS. EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y EL MERCADO. ENTREGA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL CLIENTE Y DE LA EMPRESA. DEFINE LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. EMPLEA NORMATIVA EN LA SELECCIÓN DEL MEJOR ENVASE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD RELACIONA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS APLICA NORMATIVA EN LA REVISIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MANEJO POSCOSECHA CON CRITERIOS TÉCNICOS. ENUNCIA LOS PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE LOS DAÑOS Y FALLAS EN EL MANEJO POSCOSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. APLICA LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PROCESOS DE POSCOSECHA TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS DEL CLIENTE E INDICADORES DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS INSPECCIONES Y NOVEDADES EN LA ADECUACIÓN POSCOSECHA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:
APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS,** para lo cual 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 ***SOBRE LA MADUREZ DE LAS FRUTAS Y EL MANEJO POSCOSECHA DE LAS 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 una letra (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).

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

María Belén Agudelo Salinas
José Adan Celoma Montero
Pablo Neira Celma
Alexis Jute Mina

10/10

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: OCTUBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2657340 MUNICIPIO COYAIMA – VEREDA SAN JUAN LOMAS	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: REALIZA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS. EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y EL MERCADO. ENTREGA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL CLIENTE Y DE LA EMPRESA. DEFINE LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. EMPLEA NORMATIVA EN LA SELECCIÓN DEL MEJOR ENVASE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD RELACIONA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS APLICA NORMATIVA EN LA REVISIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MANEJO POSCOSECHA CON CRITERIOS TÉCNICOS. ENUNCIA LOS PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE LOS DAÑOS Y FALLAS EN EL MANEJO POSCOSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. APLICA LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PROCESOS DE POSCOSECHA TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS DEL CLIENTE E INDICADORES DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS INSPECCIONES Y NOVEDADES EN LA ADECUACIÓN POSCOSECHA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:
APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 conocimientos adquiridos durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS,** para lo cual 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 ***SOBRE LA MADUREZ DE LAS FRUTAS Y EL MANEJO POSCOSECHA DE LAS 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 una letra (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).

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

Geidi Yate Florez
Eldo Pulecio
Gladys Oyola
Ayde Botache