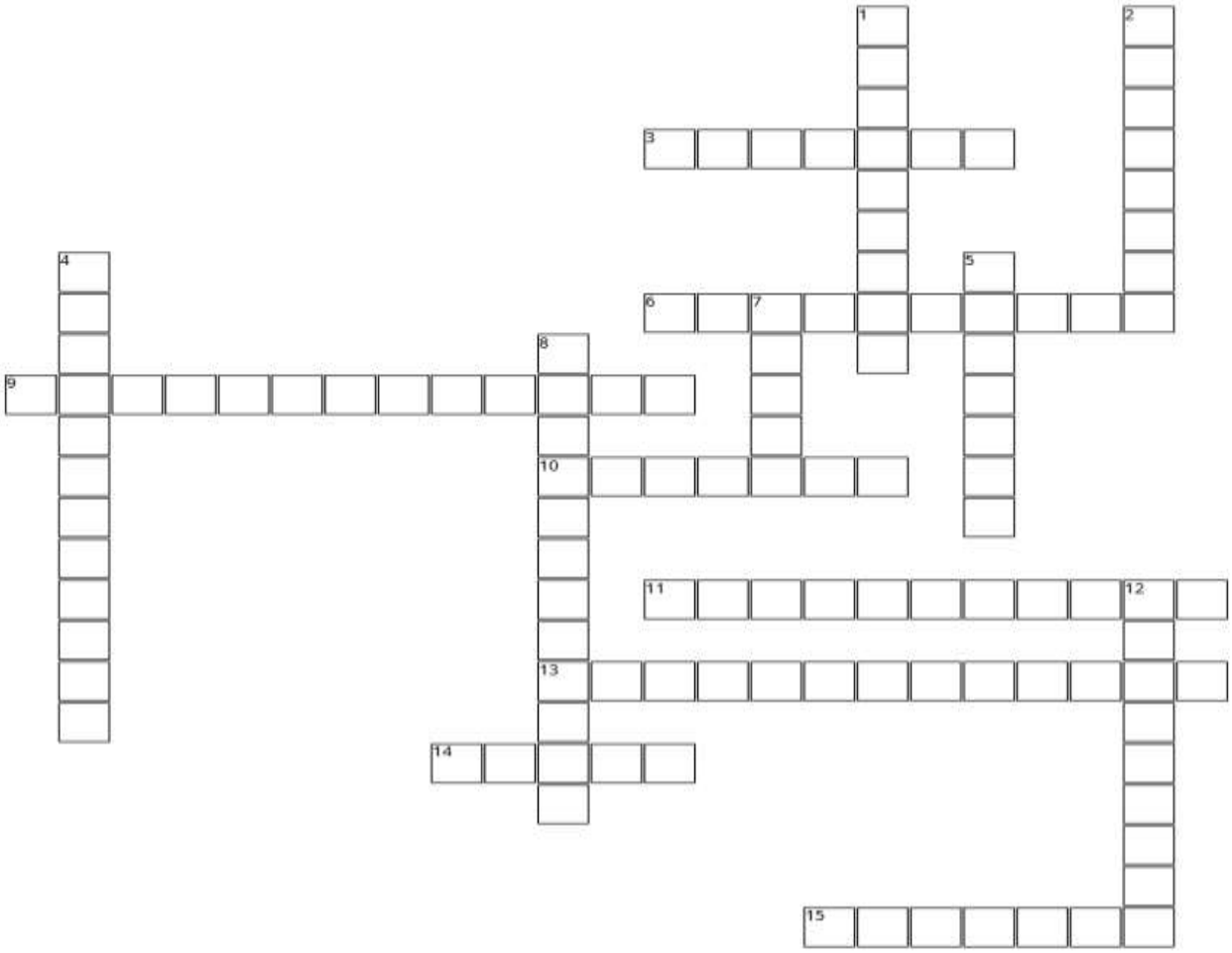
# CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

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 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 |
|---|
| |