SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:		**Código de FICHA**	2777224
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA		
INSTRUCTOR:	Nancy Betancourth Bados		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PRODUCTIVA AGROPECUARIA ECOLOGICA AUTOSOSTENIBLE PARA LOS MUNICIPIO DEL NORTE DEL VALLE DEL CAUCA.		
FASE DEL PROYECTO:	IV	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	4
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	Detallar Las Estrategias Comerciales En La Unidad Productiva.		
COMPETENCIA:	Programación del cultivo agrícola según métodos y normativa		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Verificar el plan de manejo de acuerdo con elementos de formulación y control.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	✓ Califica el estado del cultivo para programas de soberanía y seguridad alimentaria en correspondencia con saberes locales, practicas agroecológica y normas vigentes. ✓ Determina el tiempo de cosecha del producto alimenticio con criterios técnicos. ✓ Cosecha el cultivo de acuerdo con parámetros técnicos y normas vigentes.		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

DOCUMENTO NO CONTROLADO

INSTRUCCIONES GENERALES:
Para dar respuesta al cuestionario se requiere:
- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrable.
- ✓ Contestar todas las preguntas marcando con una X la (s) respuesta (s) correcta (s). En caso de cometer un error, para corregir la respuesta tachar totalmente la letra inicialmente elegida y volver a marcar.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

DURACIÓN: Tiempo para la prueba es de 60 minutos

CUESTIONARIO

Coloque una "V" si lo que dice es verdadero y una "F" si es falso.

1- Las hortalizas maduras tienen el mejor contenido de sustancias nutritivas.	V	F
2- La mayoría de las hortalizas cuando se cosechan inmaduras se deshidratan más fácilmente.	V	F
3- La ventilación no es importante para el almacenamiento de las hortalizas.	V	F
4- hay que elegir las horas más frescas del día para cosechar.	V	F
5- Los tomates y melones inmaduros se almacenan a bajas temperaturas.	V	F
6- Con los productos que sobran se pueden hacer "conservas" y guardarlas todo el año.	V	F
7- Es bueno asociarse con amigos y vecinos para vender hortalizas.	V	F
8- Para hacer "conservas" hay que seguir muy bien las recetas y cuidar que no se contaminen.	V	F

DOCUMENTO NO CONTROLADO

_____
Firma del Instructor

_____
Firma del Aprendiz