Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	**FICHA:**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos.	
APRENDIZ	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible. Seleccione falso o verdadero según corresponda:

– La catación es un proceso a través del cual se determinan las características organolépticas de un producto, y es llevado a cabo por un panel de expertos o personas capacitadas con un alto desarrollo de los sentidos, lo cual les permite percibir los atributos sensoriales que posee el cacao. F ( ) V ( )

– Para evaluar la calidad del grano de cacao seco, se realiza inicialmente una valoración del aspecto externo de la muestra de forma muy general en donde se inspecciona a través de los sentidos el aroma y tamaño general de la muestra. F ( ) V ( )

–Un atributo es una característica sensorial que describe el objeto en análisis; el conjunto de éstas integra el perfil de dicho objeto. F ( ) V ( )

–la Calidad es un Conjunto de rasgos y características de un producto, proceso o servicio, que le confieren su capacidad para satisfacer necesidades explícitas o implícitas. F ( ) V ( )

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	**FICHA:**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos.	
APRENDIZ	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible. Seleccione falso o verdadero según corresponda:

– La catación es un proceso a través del cual se determinan las características organolépticas de un producto, y es llevado a cabo por un panel de expertos o personas capacitadas con un alto desarrollo de los sentidos, lo cual les permite percibir los atributos sensoriales que posee el cacao. F ( ) V ( )

– Para evaluar la calidad del grano de cacao seco, se realiza inicialmente una valoración del aspecto externo de la muestra de forma muy general en donde se inspecciona a través de los sentidos el aroma y tamaño general de la muestra. F ( ) V ( )

–Un atributo es una característica sensorial que describe el objeto en análisis; el conjunto de éstas integra el perfil de dicho objeto. F ( ) V ( )

–la Calidad es un Conjunto de rasgos y características de un producto, proceso o servicio, que le confieren su capacidad para satisfacer necesidades explícitas o implícitas. F ( ) V ( )