Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**FICHA:**
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	3068773

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:

Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos.

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Faifer Zambrano	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 (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 (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 (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 (V)

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**FICHA:**
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	3068773

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:

Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos.

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Luz Alba Rodriguez	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 (X)

– 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 (X)

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

–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 (X)

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**FICHA:**
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO	3068773

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:

Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos.

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Doris Barrero	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 (X)

– 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 (X)

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

–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 (X)

Powered by CamScanner