CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
CUESTIONARIO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	FICHA: 3068925

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

NOMBRE APRENDIZ:	NOMBRE INSTRUCTOR:
Martha Ruth Meneses	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.

1. ¿Cuál es el propósito principal de la fermentación en el proceso del cacao?
   a) Mejorar el sabor y aroma
   b) Aumentar el contenido de azúcar
   c) Reducir el contenido de grasa

2. ¿Cuánto tiempo típicamente dura el proceso de fermentación del cacao?
   a) 1-2 horas
   b) 4-6 días
   c) 1-2 meses

3. ¿Qué microorganismos son responsables del proceso de fermentación del cacao?
   a) Levaduras y bacterias
   b) Virus y hongos
   c) Algas y protozoos

4. ¿Cuál es el propósito principal del secado del cacao después de la fermentación?
   a) Reducir el tamaño de las semillas
   b) Detener el proceso de fermentación
   c) Reducir la humedad para conservar y mejorar la calidad

5. ¿Cuál es el método tradicional más comúnmente utilizado para secar el cacao?
   a) Secado al sol
   b) Secado en horno industrial
   c) Congelación rápida

6. ¿Qué efecto tiene el secado adecuado en las semillas de cacao?
   a) Aumenta la humedad
   b) Mejora el sabor y aroma
   c) Reduce el tamaño de las semillas

Powered by CamScanner

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
CUESTIONARIO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	FICHA: 3068775

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

NOMBRE APRENDIZ:	NOMBRE INSTRUCTOR:
Yurani Salazar	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.

1. ¿Cuál es el propósito principal de la fermentación en el proceso del cacao?
   a) Mejorar el sabor y aroma
   b) Aumentar el contenido de azúcar
   c) Reducir el contenido de grasa

2. ¿Cuánto tiempo típicamente dura el proceso de fermentación del cacao?
   a) 1-2 horas
   b) 4-6 días
   c) 1-2 meses

3. ¿Qué microorganismos son responsables del proceso de fermentación del cacao?
   a) Levaduras y bacterias
   b) Virus y hongos
   c) Algas y protozoos

4. ¿Cuál es el propósito principal del secado del cacao después de la fermentación?
   a) Reducir el tamaño de las semillas
   b) Detener el proceso de fermentación
   c) Reducir la humedad para conservar y mejorar la calidad

5. ¿Cuál es el método tradicional más comúnmente utilizado para secar el cacao?
   a) Secado al sol
   b) Secado en horno industrial
   c) Congelación rápida

6. ¿Qué efecto tiene el secado adecuado en las semillas de cacao?
   a) Aumenta la humedad
   b) Mejora el sabor y aroma
   c) Reduce el tamaño de las semillas

Powered by CamScanner

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
CUESTIONARIO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	FICHA: 3068775

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

NOMBRE APRENDIZ:	NOMBRE INSTRUCTOR:
Derly Dayana Enciso	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.

1. ¿Cuál es el propósito principal de la fermentación en el proceso del cacao?
   a) Mejorar el sabor y aroma
   b) Aumentar el contenido de azúcar
   c) Reducir el contenido de grasa

2. ¿Cuánto tiempo típicamente dura el proceso de fermentación del cacao?
   a) 1-2 horas
   b) 4-6 días
   c) 1-2 meses

3. ¿Qué microorganismos son responsables del proceso de fermentación del cacao?
   a) Levaduras y bacterias
   b) Virus y hongos
   c) Algas y protozoos

4. ¿Cuál es el propósito principal del secado del cacao después de la fermentación?
   a) Reducir el tamaño de las semillas
   b) Detener el proceso de fermentación
   c) Reducir la humedad para conservar y mejorar la calidad

5. ¿Cuál es el método tradicional más comúnmente utilizado para secar el cacao?
   a) Secado al sol
   b) Secado en horno industrial
   c) Congelación rápida

6. ¿Qué efecto tiene el secado adecuado en las semillas de cacao?
   a) Aumenta la humedad.
   b) Mejora el sabor y aroma
   c) Reduce el tamaño de las semillas.

Powered by CamScanner