Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**FICHA:**
ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	3068975

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:

Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Lina María Quintero	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.

1. Cuál es el nombre científico del cacao Theobroma Cacao. y de donde es su origen

2. El ciclo de vida del cacao es alrededor de 100 años, sabe usted cual es el tiempo produciendo normalmente: 50 años

3. Mencione cuales son los productos que se obtienen de la transformación del cacao:
Cocoa, Manteca de cacao, chocolate, chocolatina

4. describa brevemente el proceso de transformación de cacao a chocolate:
Tostado — Hacer los postillos.
Descascorillado — Empacar
Molienda

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

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

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Maria Marin	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.

4. Cuál es el nombre científico del cacao Theobroma Cacao y de donde es su origen

5. El ciclo de vida del cacao es alrededor de 100 años, sabe usted cual es el tiempo produciendo normalmente: 30 años

6. Mencione cuales son los productos que se obtienen de la transformación del cacao:
cacao, manteca, chocolate

4. describa brevemente el proceso de transformación de cacao a chocolate:
cosecha moldeado
malaxado

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

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

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
Lilliney Clavijo.	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.

1. Cuál es el nombre científico del cacao Cacao. y de donde es su origen

2. El ciclo de vida del cacao es alrededor de 100 años, sabe usted cual es el tiempo produciendo normalmente: 50 años

3. Mencione cuales son los productos que se obtienen de la transformación del cacao:
chocolate, chocolatina.

4. describa brevemente el proceso de transformación de cacao a chocolate:
tostado, quitarle la cascara, moler.

Powered by CamScanner