EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Instructor: I.A. Wilson Alfonso Yaima Barrios
Centro Agropecuario La Granja. SENA – Espinal.
FORMACIÓN: Ficha No.

Nombre Aprendiz: Juan Jose Zambrano 4/5

¿Cuál es la competencia principal que se desarrolla en este programa de formación?

A) Realizar análisis químicos del cacao.
B) Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos.
C) Procesar derivados del cacao según estándares internacionales.
D) Comercializar productos de cacao en mercados internacionales.
E) Diseñar plantaciones de cacao de alta densidad.

¿Qué aspecto se incluye en la preparación de recursos para la valoración sensorial del cacao?

A) Diseñar empaques para el cacao.
B) Seleccionar muestras, herramientas y equipos.
C) Realizar la fermentación del cacao.
D) Capacitar a productores en manejo agronómico.
E) Determinar el contenido de grasa en los granos.

¿Cuál es uno de los objetivos del curso "Evaluación de la Calidad Sensorial del Cacao"?

A) Garantizar la exportación de productos de cacao.
B) Introducir métodos de cultivo sostenible.
C) Implementar protocolos estandarizados de análisis sensorial.
D) Diseñar herramientas para el análisis químico del cacao.
E) Establecer procesos de torrefacción avanzados.

¿Qué actividad práctica se desarrolla durante el curso?

A) Creación de una marca de cacao.
B) Ejecución de pruebas sensoriales con paneles entrenados.
C) Análisis de la composición molecular del cacao.
D) Evaluación de técnicas de cosecha de cacao.
E) Desarrollo de estrategias de marketing sensorial.

¿Cuál es uno de los resultados de aprendizaje esperados?

A) Comercializar granos de cacao en mercados nacionales.
B) Producir derivados de cacao con alta calidad sensorial.
C) Examinar los resultados de la evaluación sensorial del cacao conforme con herramientas de análisis y especificaciones técnicas.
D) Realizar pruebas químicas del cacao en laboratorios especializados.
E) Diseñar nuevas variedades de cacao resistentes a plagas.