Actividad de Aprendizaje 1 - Caracteristicas Organolepticas, Sanitarias Y DE Calidad

Contratación (Servicio Nacional de Aprendizaje)



Scan to open on Studocu

Studocu is not sponsored or endorsed by any college or university
Downloaded by Luis Eduardo Florez Florez (leflorezf@misena.edu.co)

REGIONAL: Quindío CENTRO: Agroindustrial

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: ACTIVIDAD SOBRE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E ÍNDICES DE MADUREZ

Programa de Formación: SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS.
Código del programa 733193 Versión: 1 **No. Ficha:**
COMPETENCIA: COSECHAR PRODUCTOS AGRICOLAS ECOLOGICOS SEGÚN CRITERIOS TECNICOS Y DE CALIDAD EXIGIDOS
RESUALTADO DE AREPNDIZAJE A ALCANZAR: 1 -Reconocer características organolépticas, sanitarias y de calidad en los productos agrícolas de acuerdo a requerimientos del mercado. 2 -determinar en los productos a recolectar los índices de madurez de acuerdo con exigencias de los clientes y procedimientos de la empresa. 3. Determinar en los productos a recolectar los índices de madurez de acuerdo con exigencias de los clientes y procedimientos de la empresa

Nombre del Aprendiz: _____
Nombre del Instructor: Jaime Andrés Hernández L
duración de la evaluación: TRABAJO TEÓRICO - PRÁCTICO

2. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

ACTIVIDAD TEÓRICA

1) Consulte los siguientes términos

a) **Madurez de cosecha**
b) **Madurez fisiológica:**
c) **Madurez comercial:**
d) **Madurez**:
e) **ndice de madurez**:
f) **Cosecha:**:
g) **Ph:**.
h) °**Brix**
i) **Etileno:**
j) **Consumo de madurez:**
k) **Pos cosecha:**
l) **Acidez:**
m) **Frutas:**.
n) **Frutos climatéricos**
o) **Frutos no climatéricos**
p) **Respiración:**
q) **Transpiración:**
r) **Refractómetro:**
s) **Empaque:**

This document is available free of charge on studocu

Downloaded by Luis Eduardo Florez Florez (leflorezf@misena.edu.co)

2) ¿Que son características organolépticas?
3) Dibuje 5 frutas climatéricas y 5 frutas no climatéricas
4) Indicar el nombre respectivo de los siguientes implementos utilizados en cosecha y describir su funcionalidad

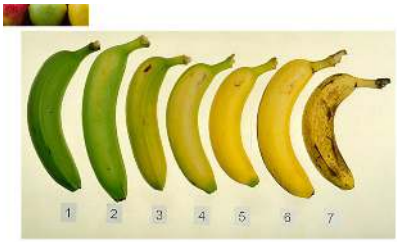
a) 

b) 

c) 

d) 

e) 

f) 

5) Relacione

a. Pre – cosecha	( ) Actividades después de la Cosecha
b. Cosecha	( ) Actividades antes de la Cosecha
c. Post- Cosecha	( ) Actividades durante la Cosecha

6) ACTIVIDAD PRÁCTICA
Seleccione una fruta que usted mismo considere y aplique la tabla de colores con su respectiva numeración y mencione los índices de madurez.

Downloaded by Luis Eduardo Florez Florez (leflorezf@misena.edu.co)

7) **Consulte cuales son los empaques que se utilizan para acopiar la fruta que usted seleccionó en el punto anterior y dibújelo.**

REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- MANUAL POST-COSECHA DE FRUTAS, Thomas Landwer, Francisco A. Torres, Instituto Universitario Juan de Castellanos

MANUAL DE CAPACITACION EN MANEJO POST-COSECHA Y COMERCIALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN PLAZA DE MERCADOS, Luis Mora Penagos

FRUTAS Y HORTALIZAS, Manejo Tecnológico Post-cosecha, Fanny Villamizar de Barrero, Julio E. Ospina Machado

MANUAL DE FISIOLOGIA, PATOLOGIA, POST- COSECHA Y CONTROL DE CALIDAD DE FRUTOS Y HORTALIZAS, Convenio Reino Unido, Fernando Gallo Pérez

WEBGRAFIA

http://www.fao.org/3/a-ac304s.pdf
http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/6755/1/067.pdf
https://www.youtube.com/watch?v=SGC3_wTbhUg
https://www.youtube.com/watch?v=gyVcqZoqIyo
https://www.youtube.com/watch?v=pWgATbJAFPM
https://www.youtube.com/watch?v=v9EK6_Kjb5E
https://www.youtube.com/watch?v=VvapF5jqi80
http://www.fao.org/3/x5055s/x5055S04.htm#3.%20Empaque%20de%20frutas%20y%20hortalizas

Una vez termine, envíe por medio de la **PLATAFORMA TERRITORIUM**, por el espacio asignado, si no logra enviarlo por allí, envíe **ESCANEADO** al instructor por correo electrónico jaimeahl77@misena.edu.co

Plazo de entrega MÁXIMO

4. RESULTADOS: Aprobado ☐ Deficiente ☐

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

_____ _____

Firma del Aprendiz Firma Instructor

This document is available free of charge on studocu

Downloaded by Luis Eduardo Florez Florez (leflorezf@misena.edu.co)