	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN**

"CUESTIONARIO"
(EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

RESULTADO DE APRENDIZAJE A EVALUAR	
1. REALIZAR RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN PARÁMETROS DE MADUREZ, NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA 2. REALIZAR CORRECCIONES A LA RECOLECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA 3. INSPECCIONAR LAS ALMENDRAS DE LOS FRUTOS DE CACAO COSECHADOS SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LAS NORMAS VIGENTES 4. EXTRAER LOS GRANOS DE LA MAZORCA DE CACAO SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS 5. SELECCIONAR LAS MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN MANUALES TÉCNICOS Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	
PROGRAMA DE FORMACIÓN	
GUIA DE APRENDIZAJE	Nº 1
CÓDIGO FICHA: 733190	**NOMBRE: TÉCNICO PRODUCCION Y COSECHA DE CULTIVO DE CACAO**
TIEMPO ASIGNADO PARA LA PRUEBA: 1 hora	

Señor Aprendiz: La prueba consiente en un cuestionario con temas relacionados a trasplante de material de propagación y sombrío en el cultivo de cacao, cada uno cuenta con cuatro opciones de respuesta identificados con las letras A, B, C y D, donde sólo una responde a la pregunta.

CUESTIONARIO.

1. ¿Cuál es el principal criterio para determinar que una mazorca de cacao está lista para cosechar?

A. El tamaño del árbol.

B. El número de hojas presentes.

C. El grado de madurez del fruto.

D. La altura de la planta.

2. ¿Cuál es el objetivo principal del acopio de los frutos de cacao?

A. Secar inmediatamente las almendras.

B. Reunir y organizar los frutos para continuar el proceso de beneficio.

C. Clasificar únicamente las semillas.

D. Reducir el peso del producto.

3. ¿Qué herramienta es la más adecuada para cortar una mazorca sin dañar el árbol?

A. Pala.

B. Tijera de poda.

C. Azadón.

D. Barra metálica.

4. ¿Qué elemento de protección personal protege las manos durante la cosecha?

A. Gafas de seguridad.

B. Casco.

C. Guantes.

D. Protector auditivo.

5. ¿Qué debe hacerse antes de utilizar las herramientas de corte?

A. Pintarlas.

B. Desinfectarlas y verificar su estado.

C. Mojarlas.

D. Guardarlas.

6. ¿Qué ocurre cuando se cosechan frutos inmaduros?

A. Mejora la calidad del cacao.

B. Aumenta el rendimiento del cultivo.

C. Disminuye la calidad de las almendras.

D. Favorece la fermentación.

7. ¿Cuál es la función principal de inspeccionar las almendras?

A. Determinar el color del árbol.

B. Verificar la calidad y detectar defectos.

C. Medir la altura del cultivo.

D. Contar las ramas del árbol.

8. El mucílago corresponde a:

A. La corteza del árbol.

B. La pulpa blanca que recubre las almendras.

C. La raíz del cacao.

D. La cáscara seca del fruto.

9. La extracción de los granos consiste en:

A. Sembrar nuevas plantas.

B. Abrir la mazorca y retirar las almendras cuidadosamente.

C. Cortar las ramas del árbol.

D. Clasificar los árboles del cultivo.

10. ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a la seguridad durante la cosecha?

A. Trabajar sin botas.

B. Utilizar herramientas deterioradas.

C. Usar correctamente los elementos de protección personal.

D. Cortar las mazorcas con cualquier objeto.

11. ¿Qué documento orienta el uso adecuado de máquinas y herramientas?

A. Registro civil.

B. Manual técnico.

C. Factura de compra.

D. Inventario de la finca.

12. ¿Qué se entiende por calidad del cacao?

A. El tamaño del cultivo.

B. Las características físicas, químicas y sensoriales de las almendras.

C. La cantidad de trabajadores.

D. El color de las hojas.