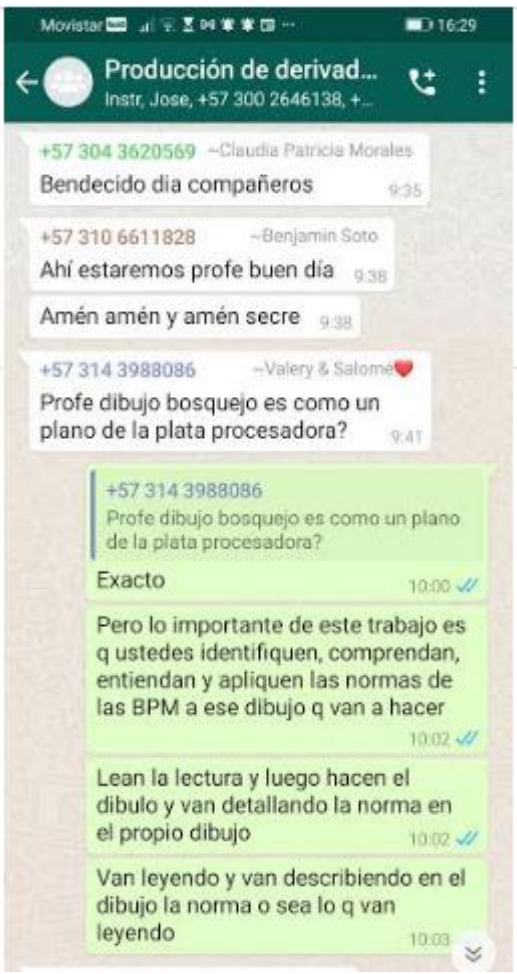
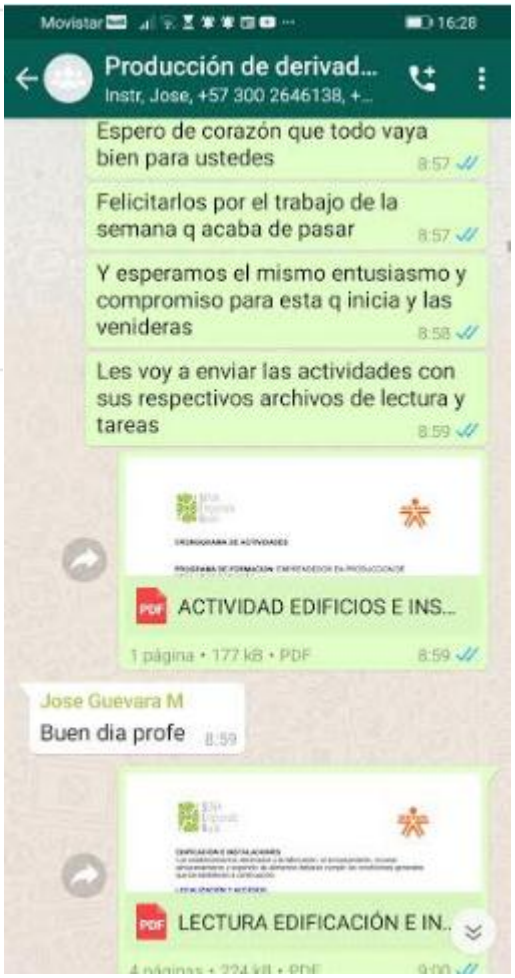
ACTIVIDAD

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

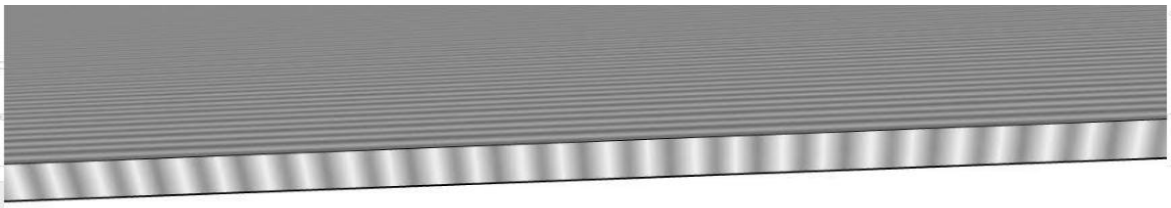





Movistar
17:29
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
conforme a la orientación q les acabo de dar
17:27
+57 317 7045969
~3177045969
Tú
Tome la lectura y vaya revisando conforme a la orientación q les acabo de dar
Ya profe gracias
17:28
2 de mayo de 2021
+57 301 5527073
~Mónica Ferrer
0:02
0:02
0:02
+ 6
+57 301 5527073
~Mónica Ferrer
Este mensaje fue eliminado
0:06


AREA DE RESIDUO SOLIDO
AREA DE CORTADO Y EMPACADO
AREA DE PRODUCT TERMINADO
DRENAJE
AREA DE PROCESO
AREA DE ADECUACION
DRENAJE
OFICINA DE ADMINISTRACION
BODEGA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
BODEGA DE IMSUMOS
CUARTO FRIO
SANITARIO
PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE
pasillo
Baño : M/H
pasillo
VESTIDORES

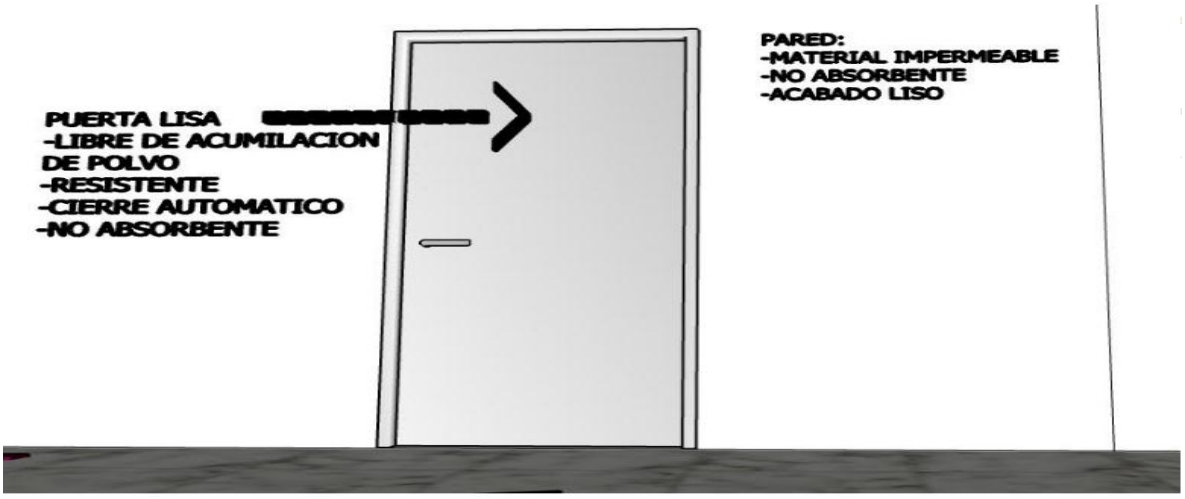

VENTANAS:
-NO TIENEN ACUMULACION DE POLVO
-INCLUYE MALLA ANTI-INSECTO

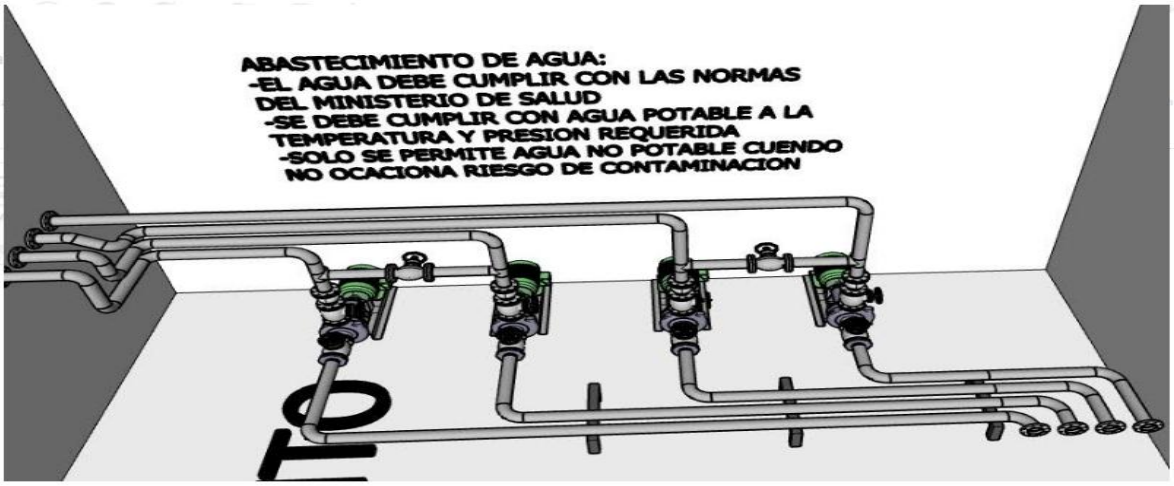


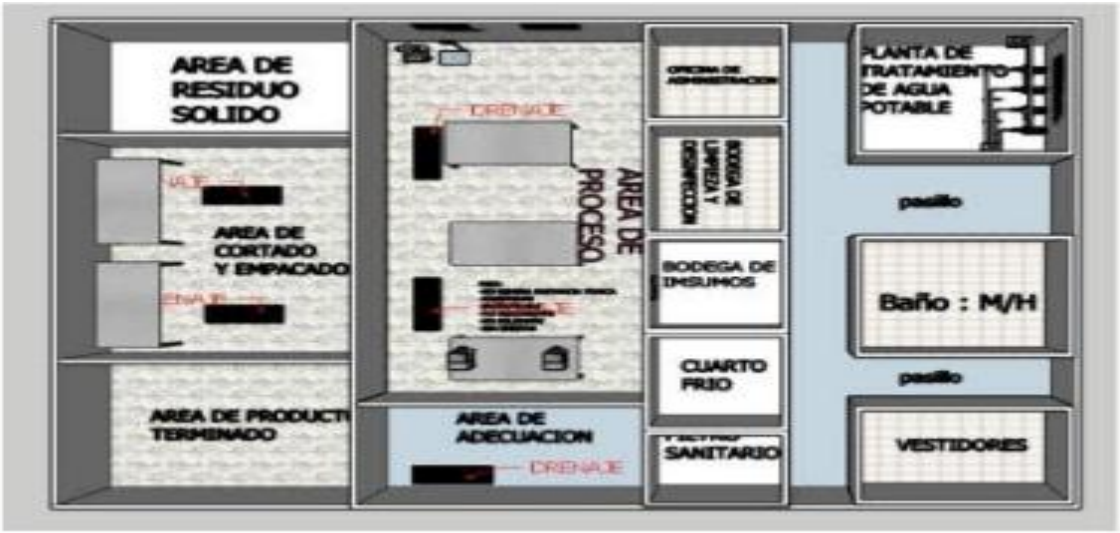
TECHO :
-DISEÑADOS PARA EVITAR LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, LA FORMACION DE HONGOS.
- NO SE DEBE PERMITIR EL USO DE TECHOS FALSOS

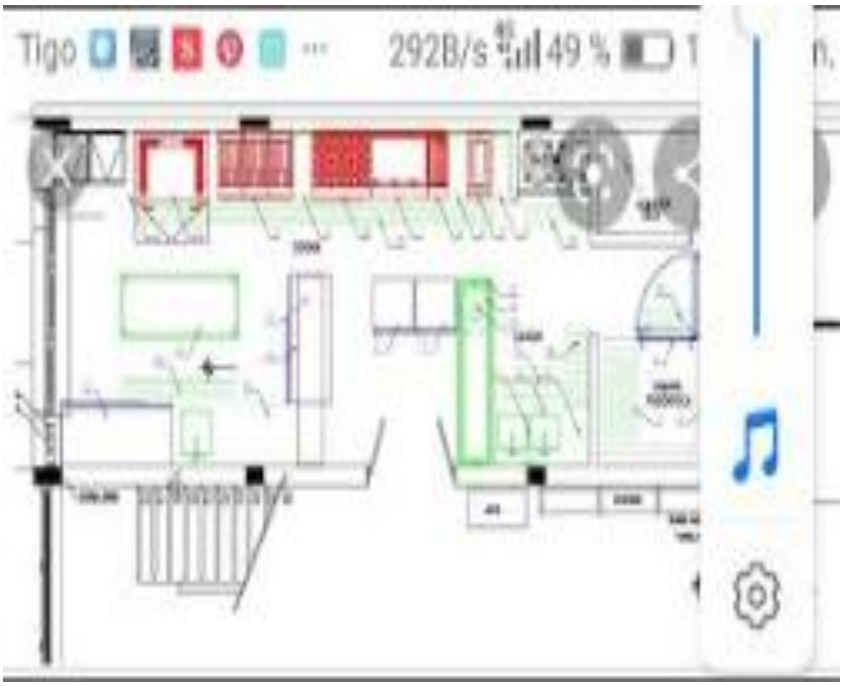


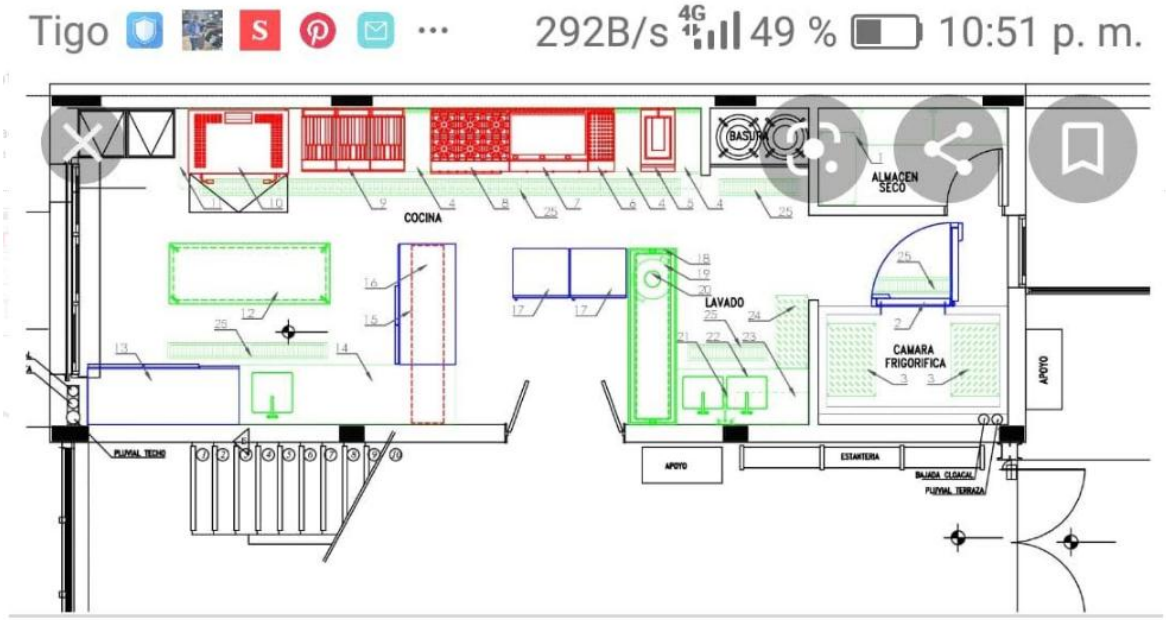





ABASTECIMIENTO DE AGUA:
-EL AGUA DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS DEL MINISTERIO DE SALUD
-SE DEBE CUMPLIR CON AGUA POTABLE A LA TEMPERATURA Y PRESION REQUERIDA
-SOLO SE PERMITE AGUA NO POTABLE CUENDO NO OCACIONA RIESGO DE CONTAMINACION


AREA DE RESIDUO SOLIDO
AREA DE CORTADO Y EMPACADO
AREA DE PRODUCTO TERMINADO
DRENAJE
AREA DE PROCESO
AREA DE ADECUACION
DRENAJE
OFICINA DE ADMINISTRACION
BODEGA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
BODEGA DE INSUMOS
CUARTO FRIO
SANITARIO
PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE
pasillo
Baño : M/H
pasillo
VESTIDORES

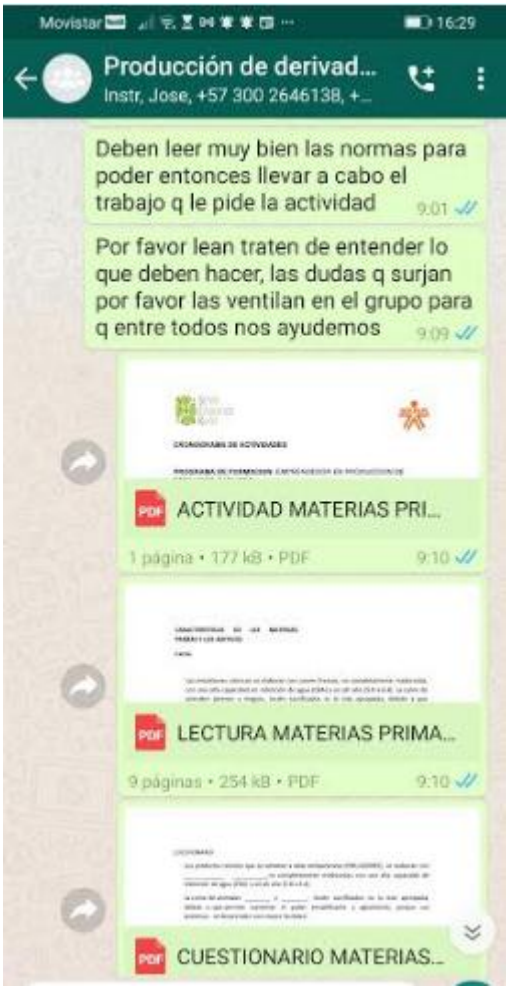



Tigo
292B/s 4G 49 % 10:51 p. m.
BASURA
ALMACEN SECO
COCINA
LAVADO
CAMARA FRIGORIFICA
APOYO
ESTANTERIA
APOYO
PLUVIAL TECHO
BAJADA CLOACAL
PLUVIAL TERRAZA

ACTIVIDAD

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS



b) Hielo
c) Agua
d) Todas las anteriores

Según la norma técnica Colombiana NTC 1325

"Los ingredientes de formulación son aquellos productos que sin ser indispensables para conferir identidad al producto terminado Puede ser utilizado en su elaboración Sin limitaciones directas de dosificación, excepto por su aditivo en la composición del producto"

El aditivo alimentario lo define la norma técnica Colombiana NTC 1325

"Sustancias que Normalmente no se consume como alimento y no se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no Valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organolépticos) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaque, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los "contaminantes", ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional"

Se utilizó inicialmente como preservativo debido a que ayuda a disminuir la cantidad de agua disponible para el crecimiento bacteriano, es el ingrediente más crítico en la elaboración de embutidos después de la carne

a) Agua
b) Grasa
c) Sal
d) a y b

Mencione 2 funciones de la sal en la elaboración de un derivado cárnico:

1. Extracción de proteínas solubles sal y reducción de Humedad
2. Efecto pro-Oxidante.

Actúan junto con la sal y el azúcar en el curado de las carnes, Nitratos y nitritos

Son sales de curación cuya principal función es la conservación de los productos cárnicos, por su poder bactericida y bacteriostático.

a) Bicarbonato
b) De Glover

MONICA FERRER

CUESTIONARIO

Los productos cárnicos que se someten a altas temperaturas (EMULSIONES), se elaboran con Carnes Frescas no completamente maduradas, con una alta capacidad de retención de agua (CRA) y un ph alto (5.8 a 6.4).

La carne de animales Jovenes machos recién sacrificados es la más apropiada, debido a que permite aumentar el poder emulsificante y aglutinante, porque sus proteínas se desprenden con mayor facilidad.

No es aconsejable utilizar Carne Congelada ni de animales viejos, ni veteadas o con marmóreo (grasa dentro de la posta de carne).

La más utilizada y apropiada es el tocino de cerdo por su consistencia, alto punto de fusión (24°C) y, las características organolépticas que le confiere a los productos cárnicos.

a) Grasa
b) Agua
c) Carne
d) Todas las anteriores

Los tejidos más adecuados no son el dorsal y ni el tocino descortezado o despalme.

a) V
b) F

La grasa debe ser blanca, sin olores extraños y debe almacenarse en refrigeración (0 a (2°C) por máximo tres días, para evitar la oxidacció n, la acidificación y sabores a pescado.

Para almacenarla por más tiempo se congela mínimo a :

a) 18 °c
b) 4°c
c) -18°c
d) Ninguna de las anteriores
e)

Agua - Hielo debe ser fabricado con agua potable, blanda, libre de metales pesados que puedan interferir en el curado de la carne y en las características finales de los productos.

Se adiciona en forma de escarcha de hielo o muy fría para lograr una emulsión estable.

a) Sal

a los productos bajos en grasas

- Son sustancias aromaticas de origen vegetal, los cuales se adicionan para acentuar los aroma propios de las carnes y para conferirles aromas y sabores caracteristicos.

a Sales
b Almidones
c fosforos
Xd condimentos
e todos los anteriores

- En la industria salsamentaria se utilizan unos condimentos listos, especificos para cada productos denominados unipack estos ademas de contener el condimento y las especias contienen aditivo autorisante, Acentuador de sabor Sal y

medores

1 Incrementa la capacidad de irgación de agua y p
re la perdida de humed

2 Sirve de sujetamiento y
relleno.

X3 Conferir sabor salado
producto

4 Ayudaola estabilidad de
emulsion

5 Da Apariencia agradable
producto

X6 Madurar la Carne p
Su utilizacion en pro
7 Disminuye a temperatu
bajo

8 Ayuda a la Jugosidad

Los extendedores son importantes en los procesos de producción, actuan como sustancias ligantes y emulsificantes, aumentando la estabilidad de las emulsiones y reduciendo los costos de producción y mejorando rendimiento

- Menciona 3 EXTENDEDORES que se usan en la elaboración de un derivado cárnico

- Leche en polvo
- Derivados de la soya
- El plasma sanguíneo

- Los Almidones actuan como sustancias ligantes y de relleno en las formulaciones, dando le al producto una mayor consistencia.

destrudon botenon (bacteria la

X a V

b F

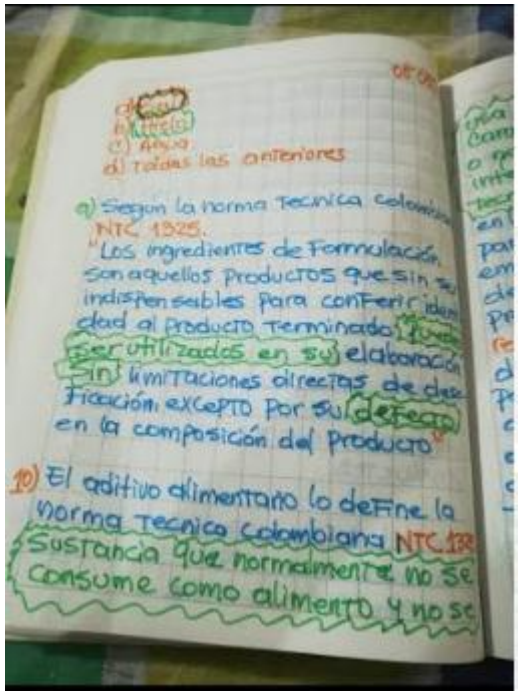
- En la industria de carnes
utilizados para aumentar
retención de la humedad d
los productos, formar emul
nes estables y desarrollar
textura agradable por su
vado poder de solubilizar
proteínas

a. espanjol

b. ricio

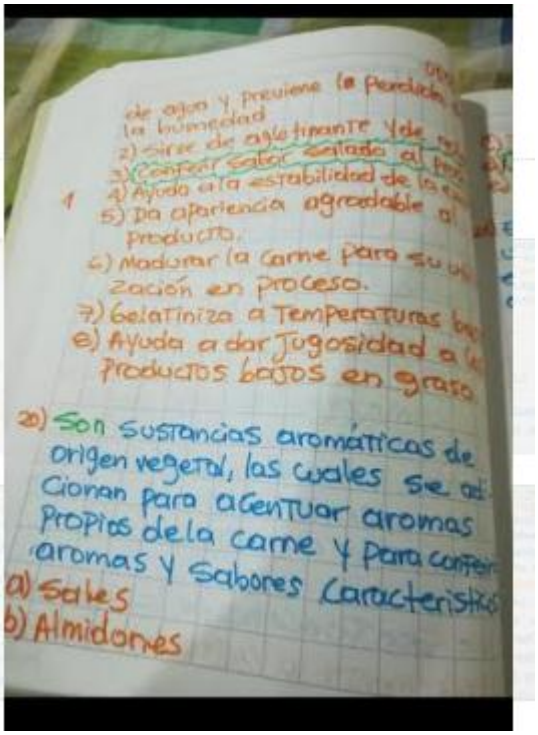
X c. pollos fritos

d. todos

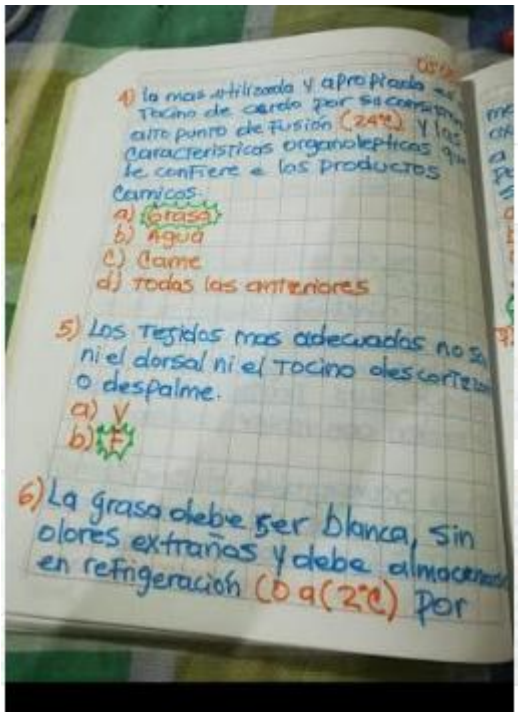

c) Agua
d) Todas las anteriores

9) Segun la norma tecnica colombiana NTC 1325.
"Los ingredientes de Formulación son aquellos productos que sin ser indispensables para conferir identidad al producto Terminado pueden ser utilizados en su elaboración sin limitaciones directas de dosificación, excepto por su defecto en la composición del producto"

10) El aditivo alimentario lo define la norma tecnica colombiana NTC 1325 Sustancia que normalmente no se consume como alimento y no se

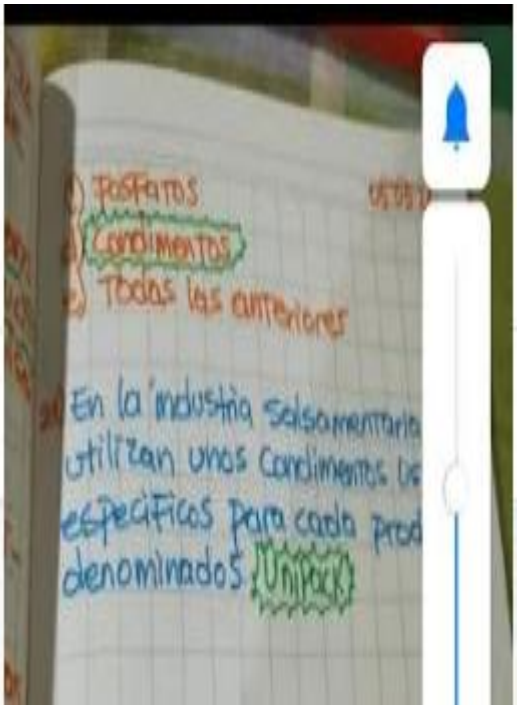

de agua y previene la perdida de la humedad
2) sirve de agente gelatinante y de
3) Confiere sabor salado al
4) Ayuda a la estabilidad de la
5) Da apariencia agradable al producto.
6) Madurar la carne para su
zación en proceso.
7) Gelatiniza a Temperaturas
8) Ayuda a dar Jugosidad a
Productos bajos en grasa

20) Son sustancias aromáticas de origen vegetal, las cuales se adicionan para acentuar aromas propios de la carne y para conferir aromas y sabores caracteristicos
a) Sales
b) Almidones

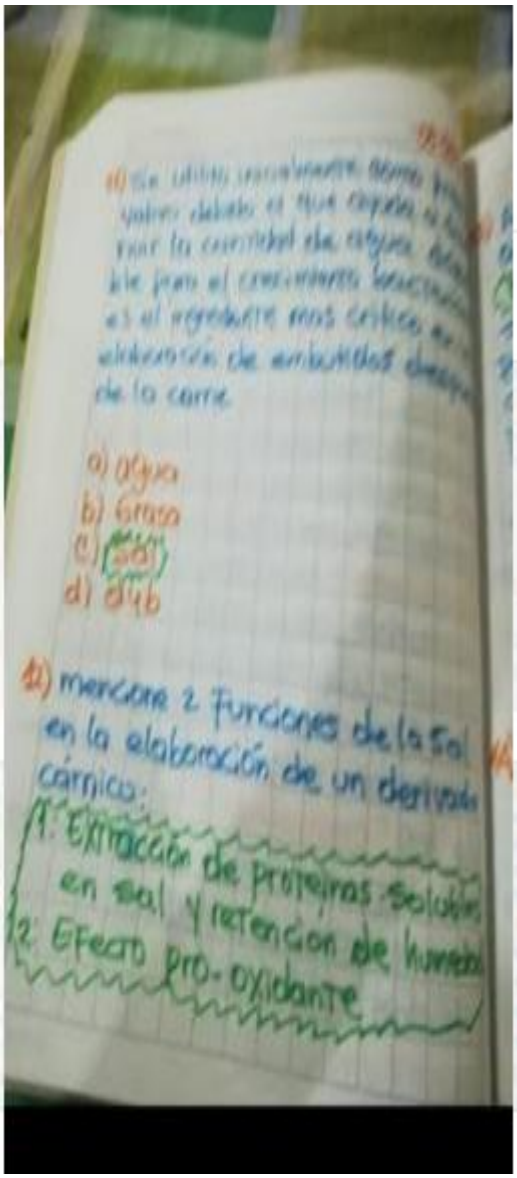

1) la mas utilizada y apropiada es el Tocino de cerdo por su contenido alto punto de fusión (24°C) y las caracteristicas organolepticas que le confiere a los productos
Carnicos:
a) Grasa
b) Agua
c) Carne
d) Todas las anteriores

5) Los Tejidos mas adecuados no son ni el dorsal ni el Tocino descorteza o despalme.
a) V
b) F

6) La grasa debe ser blanca, sin olores extraños y debe almacenarse en refrigeración (0 a (2°C) por


3) Fosfatos
4) Condimentos
5) Todas las anteriores

En la industria salsamentaria utilizan unos Condimentos Especificos para cada producto denominados Unipack

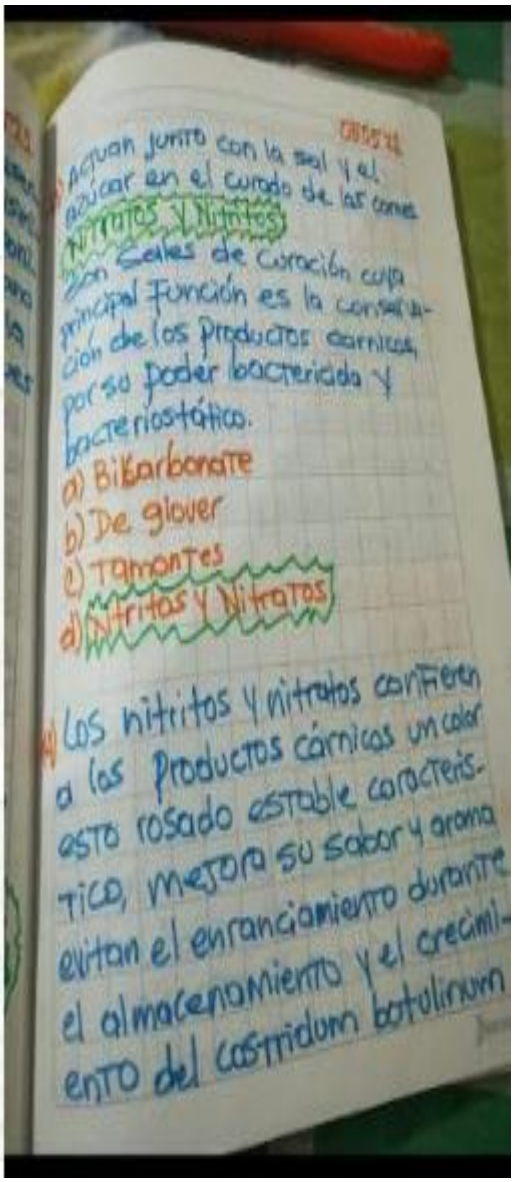


40) El ... es el ingrediente más crítico ... de la carne.

a) Agua
b) Grasa
c) Sal
d) Glucosa

42) Marcar 2 funciones de la Sal en la elaboración de un derivado cárnico:

1. Extracción de proteínas solubles en sal y retención de humedad
2. Efecto pro-oxidante



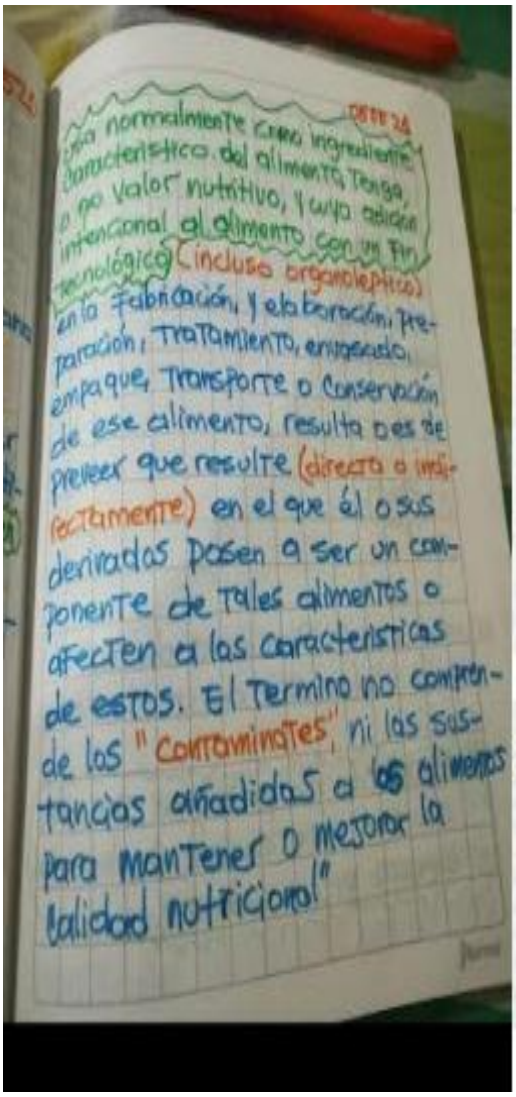
43) Actúan junto con la sal y el azúcar en el curado de las carnes

Nitratos y Nitritos

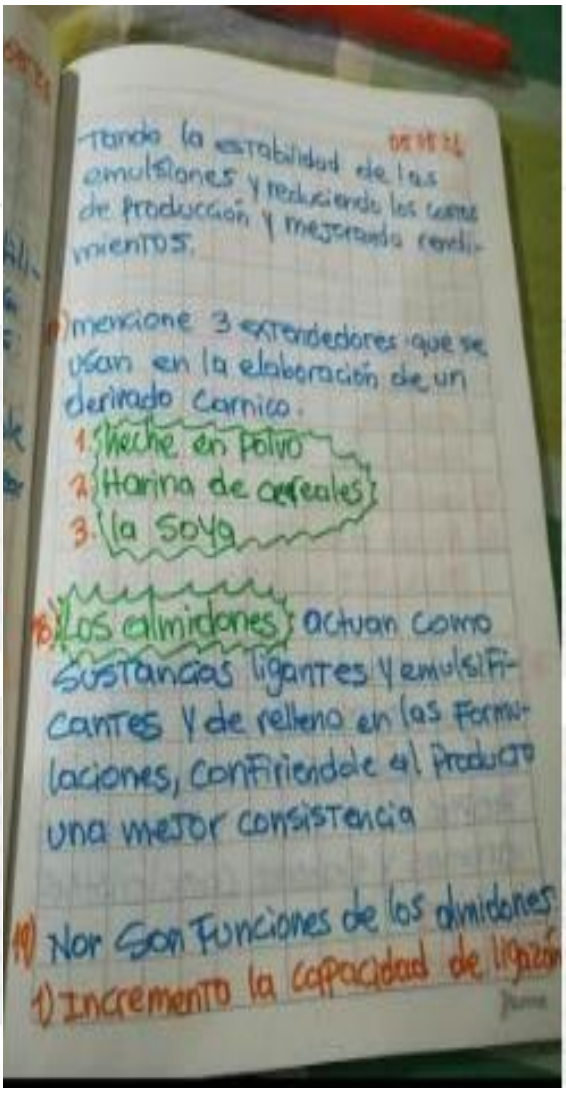
son Sales de Curación cuya principal función es la conservación de los productos cárnicos, por su poder bactericida y bacteriostático.

a) Bicarbonate
b) De glover
c) Tamontes
d) Nitritos y Nitratos

44) Los nitritos y nitratos confieren a los productos cárnicos un color rosado estable característico, mejora su sabor y aroma evitan el enranciamiento durante el almacenamiento y el crecimiento del costridum botulinum



Esta normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, y elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaque, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en el que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de estos. El termino no comprende de los "contaminantes" ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional"

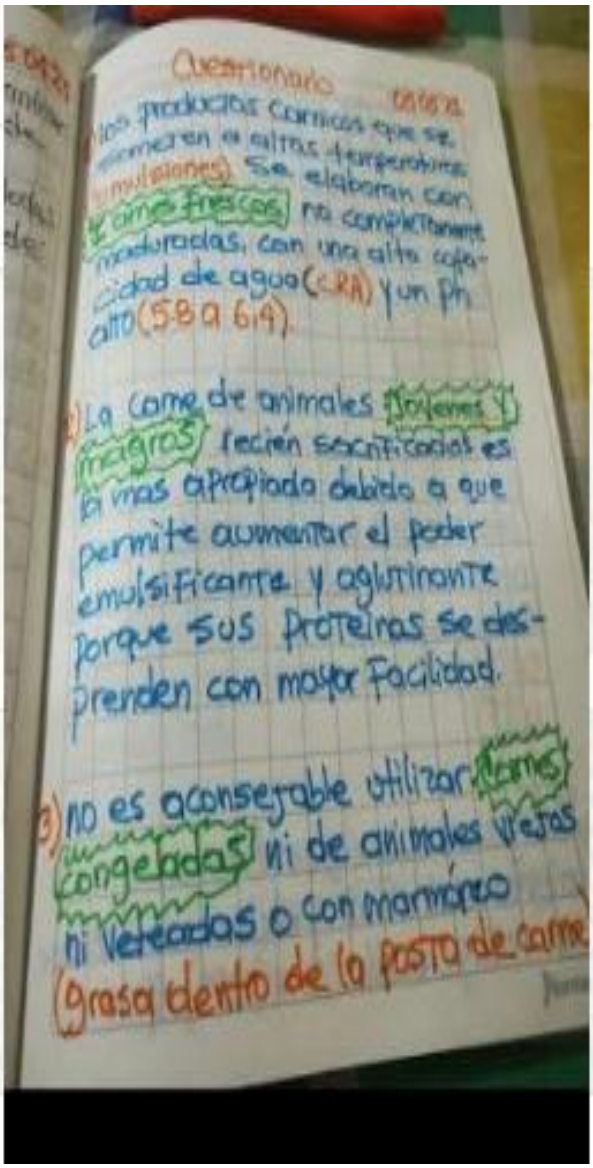


-tando la estabilidad de las emulsiones y reduciendo los costes de producción y mejorando rendimientos.

9) mencione 3 extendedores que se usan en la elaboración de un derivado carnico.
1. leche en polvo
2. Harina de cereales
3. la soya

10) Los almidones actuan como sustancias ligantes y emulsificantes y de relleno en las formulaciones, confiriendole al producto una mejor consistencia

11) Nor son funciones de los almidones
1) Incremento la capacidad de ligazón

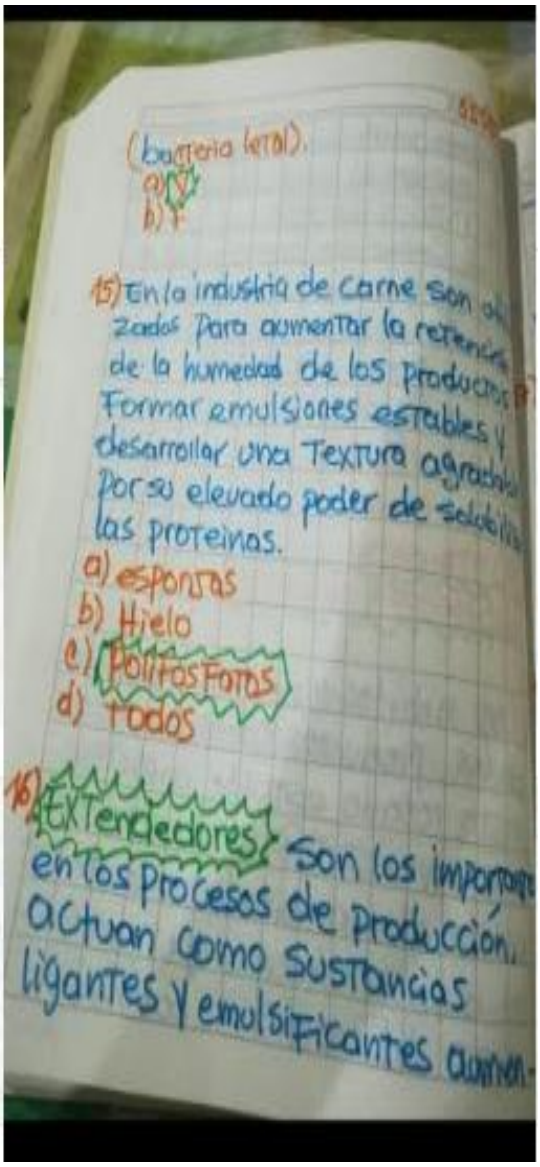


Cuestionario

1) los productos cárnicos que se someten a altas temperaturas (emulsiones) se elaboran con carnes frescas no completamente maduradas, con una alta capacidad de agua (CRA) y un pH alto (5.8 a 6.4).

2) La carne de animales jóvenes y magros recién sacrificados es la más apropiada debido a que permite aumentar el poder emulsificante y aglutinante porque sus proteínas se desprenden con mayor facilidad.

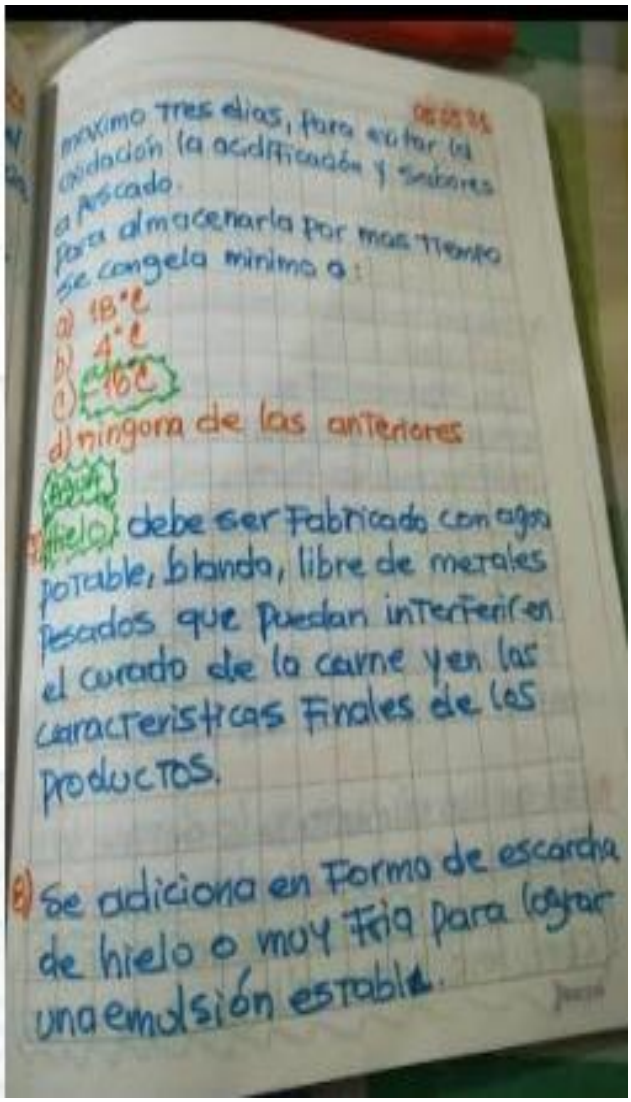
3) no es aconsejable utilizar carnes congeladas ni de animales viejas ni veteadas o con marmóreo (grasa dentro de la pasta de carne)



(bacteria letal).
a)
b)

15) En la industria de carne son utilizados para aumentar la retención de la humedad de los productos formar emulsiones estables y desarrollar una textura agradable por su elevado poder de solubilidad las proteínas.
a) esponjas
b) Hielo
c) Polifosfatos
d) todos

16) Extendedores son los importantes en los procesos de producción. actuan como sustancias ligantes y emulsificantes aumen-



máximo tres días, para evitar la oxidación la acidificación y sabores a rancio.
Para almacenarla por mas tiempo se congela mínimo a:
a) 18°C
b) 4°C
c) -16°C
d) ninguna de las anteriores

Agua
Hielo debe ser fabricado con agua potable, blanda, libre de metales pesados que puedan interferir en el curado de la carne y en las características finales de los productos.

e) se adiciona en forma de escarcha de hielo o muy fría para lograr una emulsión estable.

Mencione 3 EXTENDEDORES que se usan en la elaboración de un derivado cárnico

1. Leche en polvo
2. Harina de cereales
3. Una parte de aislado de soya

los Almidones actúan como sustancias ligantes y de relleno en las formulaciones, confiriendole al producto una mejor consistencia.

NO son funciones de los almidones:

1. Incrementa la capacidad de ligazon de agua y previene la perdida de humedad.
2. Sirve de aglutinante y de relleno.
3. Conferir sabor salado al producto
4. Ayuda a la estabilidad de la emulsión
5. Da apariencia agradable al producto.
6. Madurar la carne para se utilizaron en proceso
7. Gelatinizar a temperaturas bajas.
8. Ayuda a dar jugosidad a los productos bajos en grasa.

marfil

Son sustancias aromaticas de origen vegetal, las cuales se adicionan para acentuar las aromas propios de la carne y para conferirles aromas y sabores caracteristicos.

a) sales

b) Almidones

c) fosfatos

d) condimentos.

e) todas las anteriores

En la industria salsamentaria se utilizan unos condimentos listos, especificos para cada producto, denominados UNIPACK

Estos ademas de contener el condimento y las especias (o su extracto), contiene aditivos saborizantes, acentuadores de sabor, sales y edulcorantes.

marfil

Los nitritos y nitratos confieren a los productos cárnicos un color rosado estable característico, mejora su sabor y aroma, evitan el enrancia durante el almacenamiento y crecimiento del clostridium botulinum (Bacteria letal)

a) V

b) F

En la industria de carnes son utilizados para aumentar la retención de la humedad de los productos; formar emulsiones estables y desarrollar una textura agradable por su elevado poder de estabilizar las proteínas

a) Esponjas

b) hielo

c) polifosfato

d) todos

los Extendedores actúan como sustancias ligantes y emulsificantes y de relleno en las formulaciones, confiriendole al producto una mejor consistencia.

marcil

Se adiciona en forma de escarcha de hielo o muy fría para lograr una emulsión estable.

a) sal

b) hielo

c) agua

d) todas las anteriores.

Según la norma técnica colombiana NTC 1325

"Los ingredientes de formulación son aquellos productos que sin ser indispensables para conferir identidad al producto terminado. pueden ser utilizados en la elaboración sin limitaciones directas de dosificación, excepto por su aporte en la composición del producto"

El aditivo alimentario lo define la norma técnica colombiana 1325

: "Sustancia que normalmente no se consume como alimento y no se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaque, transporte o conservación de ese alimento, resulta o puede preverse que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de estos. El término no comprende los 'contaminantes', ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional".

Los tejidos más adecuados no son el dorsal y ni el tocino descortezado o despalme.

a) V

b) F

La grasa debe ser blanca, sin olores extraños y debe almacenarse en refrigeración (0 a (2°) por maximo tres dias, para evitar la oxidación, la acidificación y sabores a pescado.

Para almacenarla por más tiempo se congela mínimo a

a) 18°C

b) 4°C

c) -18°C

d) Ninguna de las anteriores.

e).

Agua-hielo debe ser fabricado con agua potable, blanda, libre de metales pesado que puedan influir en el curado de la carne y en las características finales de los productos.

Yanelis Martinez

Cuestionario

Los productos cárnicos que se someten a altas temperaturas (EMULSIONES), se elaboran con cortes frescos no completamente maduras, con una alta capacidad de retención de agua (CRA) y un ph alto (5.8 a 6.4).

La carne de animales jovenes y magros recien sacrificados es la más apropiada, debido a que permite aumentar el poder emulsificante y aglutinante, porque sus proteínas se desprenden con mayor facilidad.

No es aconsejable utilizar carne congelada ni de animales viejos, ni veteadas o con marmóreo (grasa dentro de la posta de carne)

La mas utilizada y apropiada es el tocino de cerdo por su consistencia, alto punto de fusión (24°C) y, las caracteristicas organolépticas que le confiere a los productos cárnicos.

a) Grasa

b) Agua

c) Carne

d) todos los anteriores

marfi

Se utiliza inicialmente como preservativo debido a que ayuda a disminuir la cantidad de agua disponible para el crecimiento bacteriano, es el ingrediente mas antiguo en la elaboracion de embutidos despues de la carne.

a) agua

b) grasa

c) sal

d) a y b

Mencione 2 funciones de la sal en la elaboración de un derivado cárnicos

1. Conservante

2. Extractor de proteínas solubles en sal

Actúan junto con la sal y el azúcar en el curado de las carnes, [illegible] y Nitritos

Son sales de curación cuya principal función es la conservación de los productos cárnicos, por su poder bactericida y bacteriostático

a) Bicarbonato

b) De Glover

c) ... tramontes

d) Nitritos y Nitratos

marfil

Ray de Ramos

la carne y en las caracteristicas finales de los productos.
se adiciona en forma de escarcha ese hielo o muy fria para lograr una emulsion estable

a)
b)
c)
d) todas las anteriores

Segun la norma tecnica colombiana NTC 1325
los ingredientes de formulacion son aquellos que sin ser indispensables para conferir identidad al producto terminado
PUEDEN SER UTILIZADOS EN SU elaboracion SIN limitaciones directas de dosificacion excepto por su DEFECTO en la composicion del producto

El aditivo alimentario lo define la norma tecnica colombiana NTC 1325
SUSTANCIA QUE NORMALMENTE NO SE CONSUME COMO ALIMENTO Y NO SE USA NORMALMENTE COMO INGREDIENTE CARAC

Roque Ramos

En la industria de carnes son utilizados para aumentar la retención de la humedad de los productos: formar emulciones estables y desarrollar una textura agradable por su elevado poder de solubilizar las proteínas

a) esponjas
b) Miel
c) Polifosfatos
d) todos

los EXTENDEDORES son empleados en los procesos de producción actúan como sustancias ligantes y emulsificantes aumentando la estabilidad de las emulsiones y reduciendo los costos de producción (4 mejoramiento) y mejorando Rendimiento

Mencione 3 EXTENDEDORES que se usan en la elaboración de un derivado cárnico

1 leche en polvo
2 HARINAS DE CEREALES
3 AISLADO DE SOYA

Roque Ramos

carnicos
a) (Grasa)
b) AGUA
c) Carne
d) Todas las anteriores

Los tejidos mas adecuados no son el dorsal ni el tocino descortezado o desgalme
a) V
b) (F)

la Grasa debe ser blanca sin dores extraños y debe almacenarse en refrigeracion (0 a 2 por maximo dos dias para evitar la oxidacion, la acidificacion y sabores a pes cao. Para almacenarla por mas de 90 se congela minimo a:
A) (18°C)
b) 4°c
c) -14°c
D) ninguno de las anteriores

AGUA - HIELO debe ser fabricada con potable, blanda, libre de metales que puedan interferir en el curado

Roque Ramos

Mensione 2 funciones de la sal en la elaboracion de un derivado carnico

1) sirve como conservante
2) funciona para la preservacion del producto

Actuan Junto con la sal y el azucar en el curado de las carnes NITRATO y NI TRITO

con sales de curacion cuya principal funcion es la conservacion de los productos carnicos por su poder bacteriada y bacteriostatico

a) Bicarbonato
b) De Glover
c) Tamontes
d) (Nitritos y Nitratos)

Los nitritos y nitratos confieren un color Rosado estable caracteristicos Mejora su sabor y aroma evita el enranciamiento y el crecimiento del clostridun (Bacteria letal)

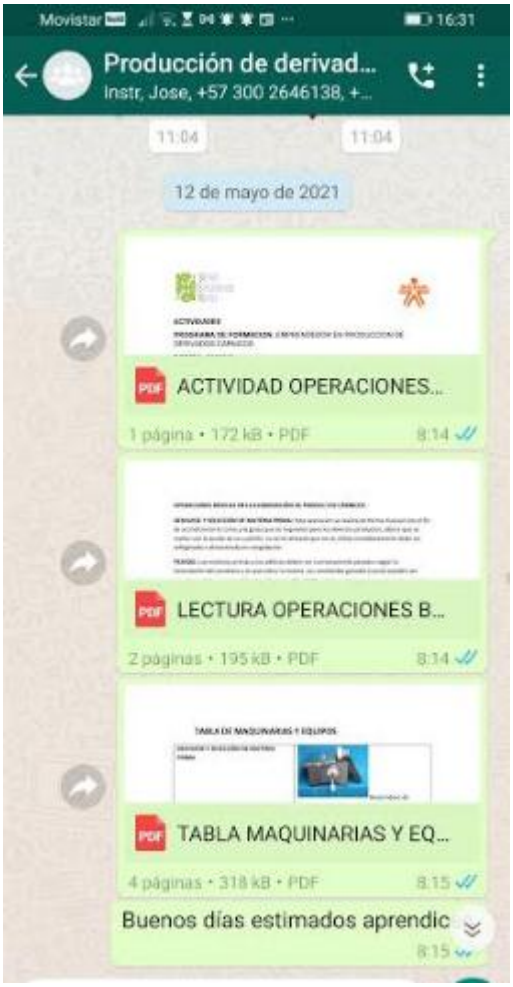
A) (V)
b) F

ACTIVIDAD

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

OPERACIONES BASICAS

MAQUINARIAS Y EQUIPOS





ESCALDADO	  Marmitas



DESHUESE Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA	 Utensilios


Solo emergencia
8:59
+57 310 6611828
Ayer, 19:28




TABLA MAQUINARIAS Y EQUIP...



EMPACADO

EMPACADORA DE VACIO



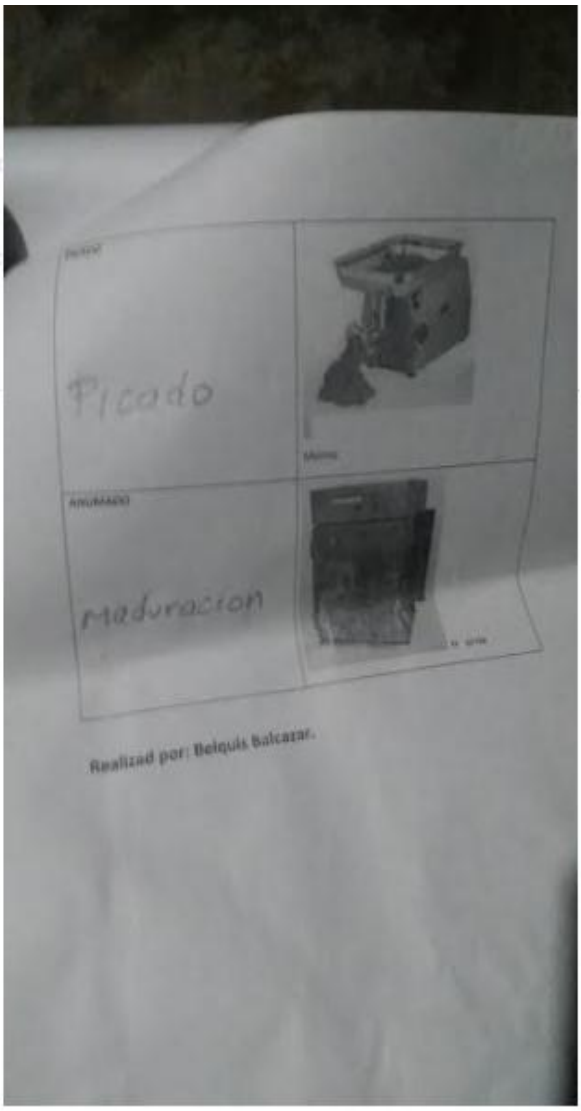
Moinho PICADO

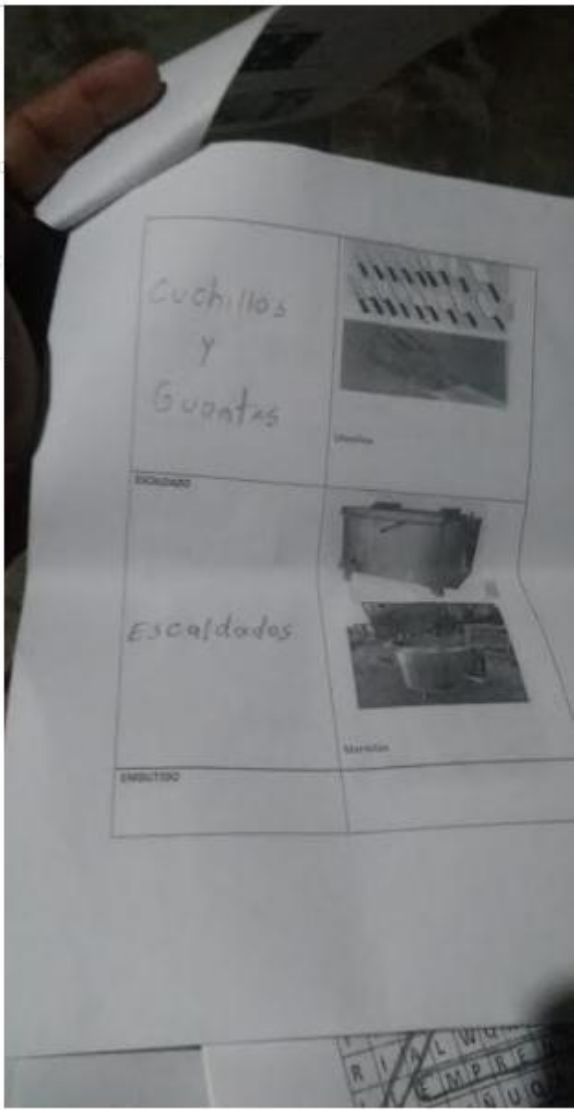
PESADO

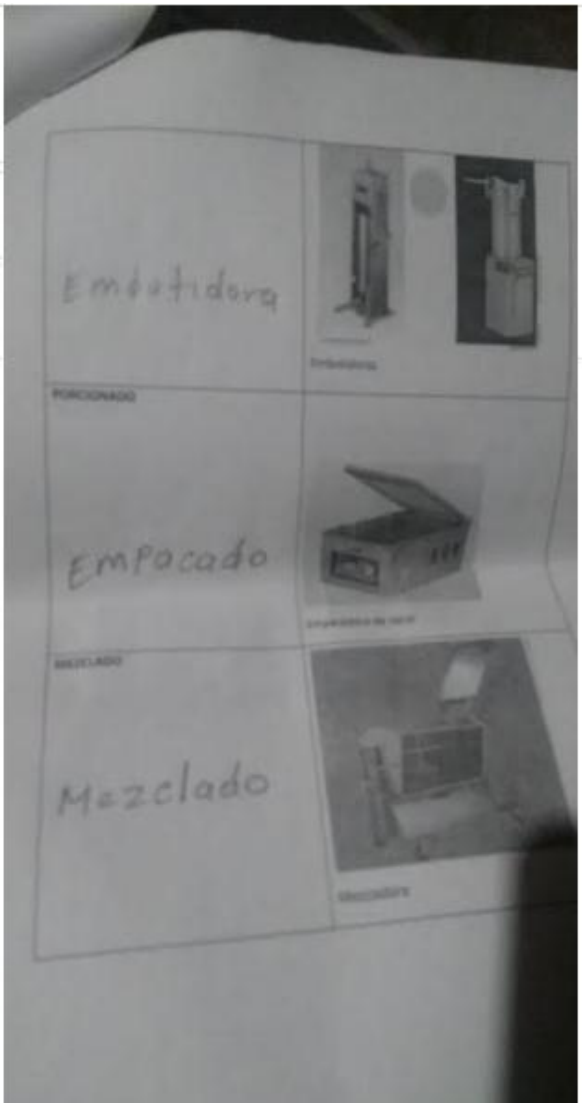
BALANÇAS



A FUMEIRO


Picado
Maduracion
Realizad por: Belquis Balcazar.

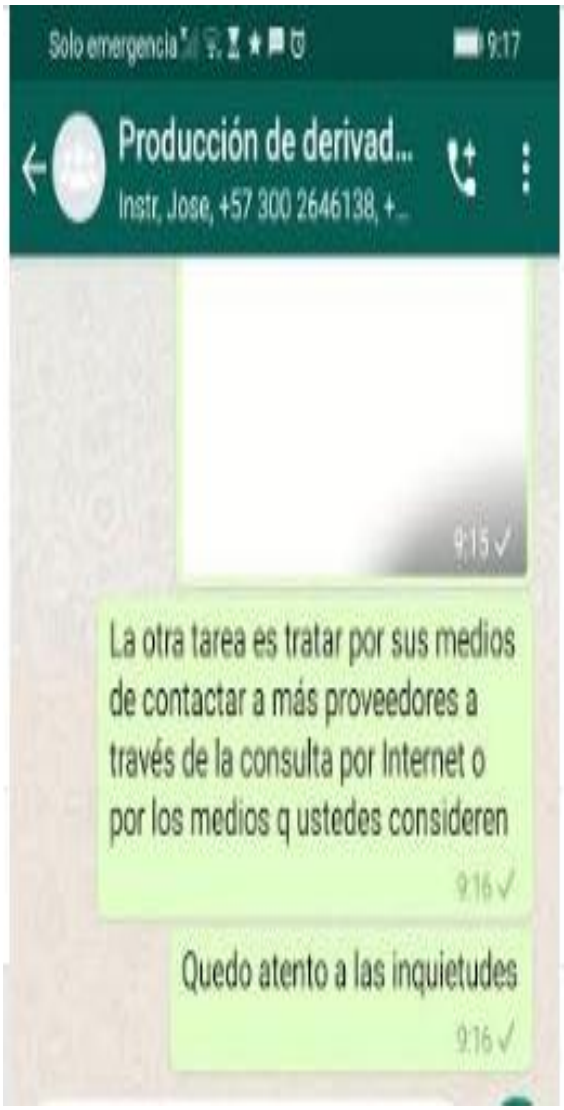

Cuchillos
Y
Guantes
Escaldados

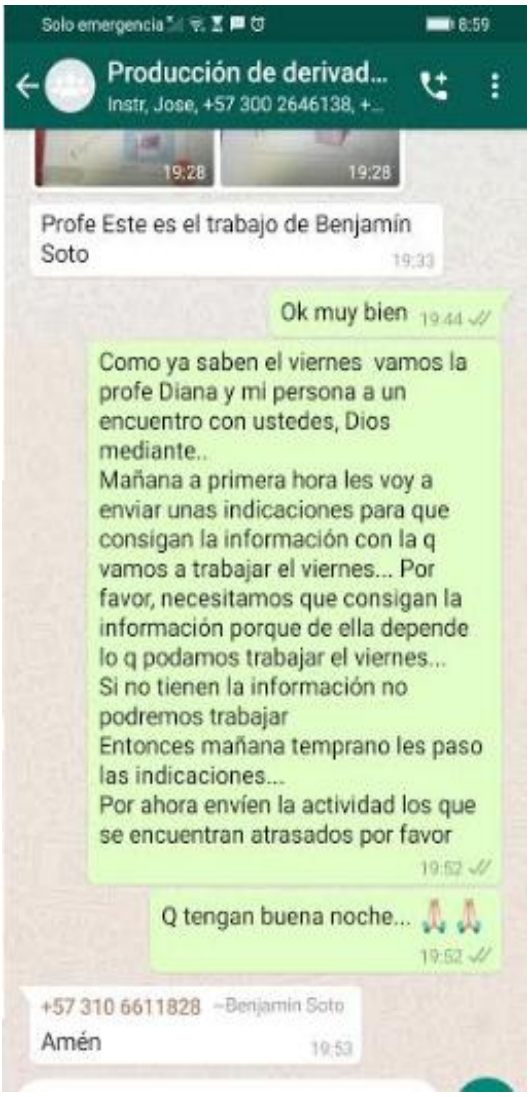

Embutidora
PORCIONADO
Empacado
MEZCLADO
Mezclado

ACTIVIDAD

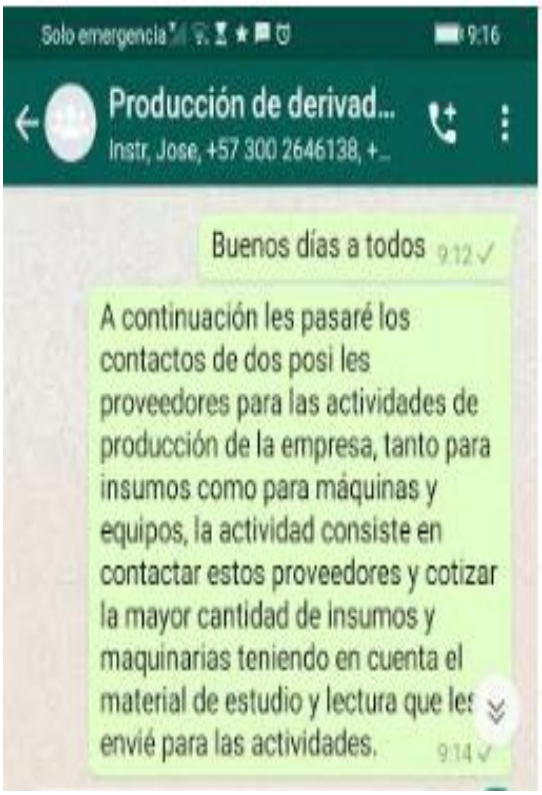
TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

COSTOS Y COTIZACIONES A PROVEDDORES

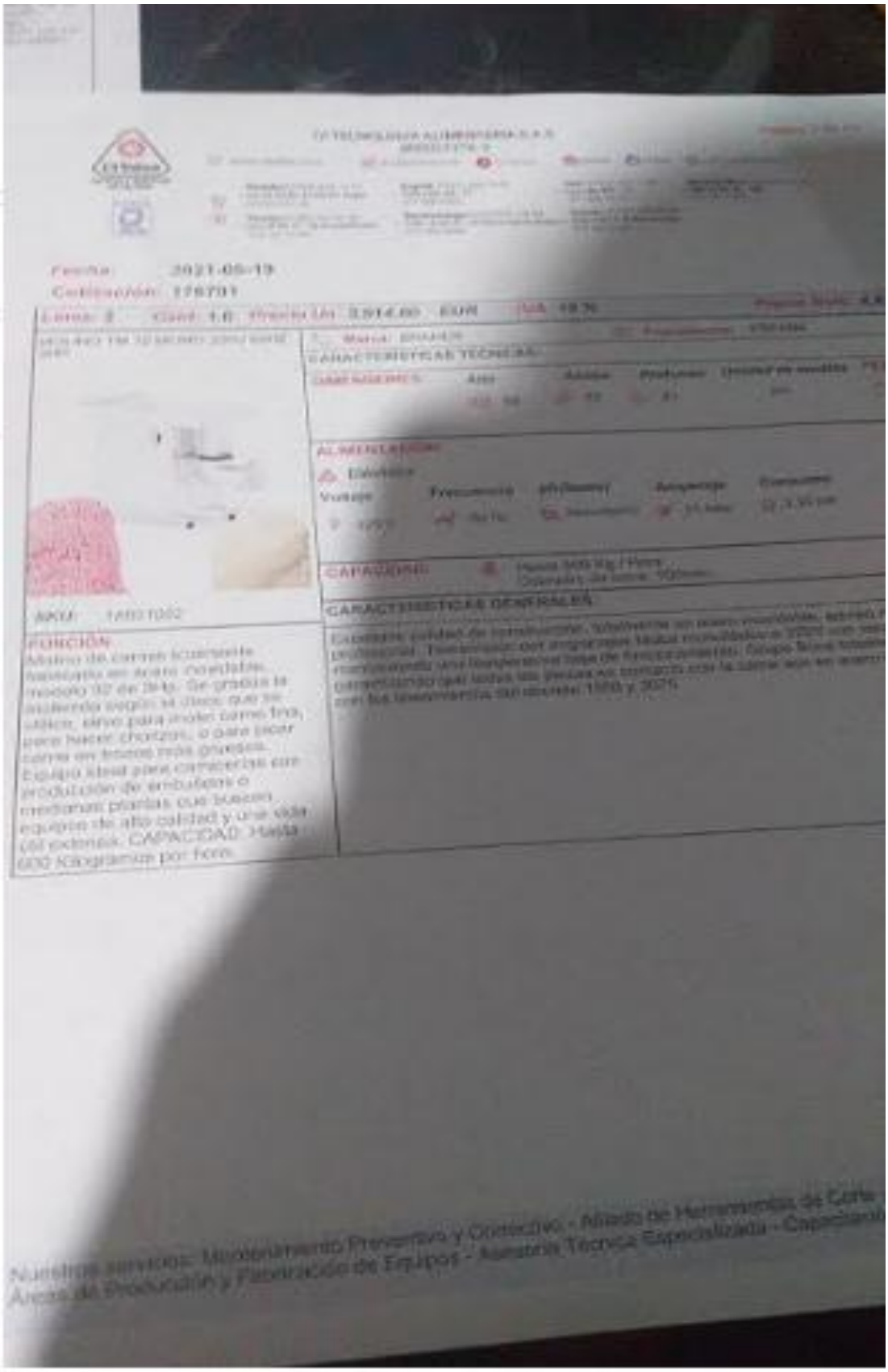





Solo emergencia
9:12
PROVEEDORES
Sin categoria
Hoy 9:11
TECNAS
385 1864 fijo Barranquilla
CI TALSA
318 571 3517


Solo emergencia
9:16
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
Buenos días a todos 9:12
A continuación les pasaré los contactos de dos posi les proveedores para las actividades de producción de la empresa, tanto para insumos como para máquinas y equipos, la actividad consiste en contactar estos proveedores y cotizar la mayor cantidad de insumos y maquinarias teniendo en cuenta el material de estudio y lectura que les envié para las actividades. 9:14


Movistar
16:32
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
A continuación les pasaré los contactos de dos posi les proveedores para las actividades de producción de la empresa, tanto para insumos como para máquinas y equipos, la actividad consiste en contactar estos proveedores y cotizar la mayor cantidad de insumos y maquinarias teniendo en cuenta el material de estudio y lectura que les envié para las actividades. 9:14
PROVEEDORES
Sin categoria
Hoy 9:11
TECNAS
385 1864 fijo Barranquilla
CI TALSA
318 571 3517
9:15
La otra tarea es tratar por sus medi
de contactar a más proveedores a



Fecha: 2021-05-19
Cotización: 178701
Línea: 2 Cant: 1.0 Precio Un: 3.914,00 EUR DTO: 19 %
CARACTERISTICAS TECNICAS:
ALIMENTACION:
CAPACIDAD:
CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS:
FUNCION:
Nuestros servicios: Mantenimiento Preventivo y Correctivo - Afilado de Herramientas de Corte
Diseño de Producción y Fabricación de Equipos - Asistencia Técnica Especializada - Capacitación

Fecha: 2021-05-19

Cotización: 176701

Línea: F Cant: 1.0 Precio Un: 819.02 USD



FUNCION
Báscula Mecánica

Nuestros servicios: Mantenimiento Preventivo y Correctivo - Afilado de Herramientas de Corte - Sum
neas de Producción y Fabricación de Equipos - Asesoría Técnica Especializada - Capacitación