SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	12/05/2021	**Código de FICHA**	2312153
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	YANELIS MARTINEZ		
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	1
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	DEFINIR MATERIA PRIMA, EQUIPOS,UTENSILIOS, FORMULACION Y ESTANDARIZACION DE PRODUCTOS, CONOCIMIENTO DE LAS BPM Y SEGURIDAD INDUSTRIAL		
COMPETENCIA:	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA PLANTE DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	IDENTFICA QUE ES UNA MATERIA PRIMA, UN INSUMO, O UN ADITIVO		
CUMPLE/ NO CUMPLE:	CUMPLE		

INSTRUCCIONES GENERALES:
Para dar respuesta al cuestionario se requiere:

- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrable.
- ✓ Contestar todas las preguntas marcando con una X la (s) respuesta (s) correcta (s). En caso de cometer un error, para corregir la respuesta tachar totalmente la letra inicialmente elegida y volver a marcar.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

DURACIÓN: Tiempo para la prueba es de 120 minutos

CUESTIONARIO

Los productos cárnicos que se someten a altas temperaturas (EMULSIONES), se elaboran con _____ _____no completamente maduradas, con una alta capacidad de retención de agua (CRA) y un ph alto (5.8 a 6.4).

DOCUMENTO NO CONTROLADO

La carne de animales _____ y _____, 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 _____ _____, 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℃) y, las características organolépticas que le confiere e 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℃) 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)

_____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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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 _____ ____ _____ _____ elaboración _____ limitaciones directas de dosificación, excepto por su _____ en la composición del producto".

El aditivo alimentario lo define la norma técnica Colombiana NTC 1325 :"_____ _____ _____ _____ 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.

2.

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

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

a) Bicarbonato
b) De Glover
c) …tamontes
d) Nitritos y Nitratos

Los nitritos y nitratos confieren a los productos cárnicos un color rosado estable característico, mejora su sabor y aroma, evitan el enrancia miento durante el almacenamiento y el crecimiento del clostridum 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 solubilizar las proteínas

a) Esponjas
b) Hielo
c) Polifosfatos
d) Todos

Los _____son importantes en los procesos de producción, actúan como sustancias ligantes y emulsificantes, aumentando la estabilidad de las emulsiones y reduciendo los costos de producción y mejorando rendimientos.

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

1.

2.

3.

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Los _____ actúan como sustancias ligantes y emulsificantes y de relleno en las formulaciones, confiriéndole al producto una mejor consistencia

No son funciones de los almidones:

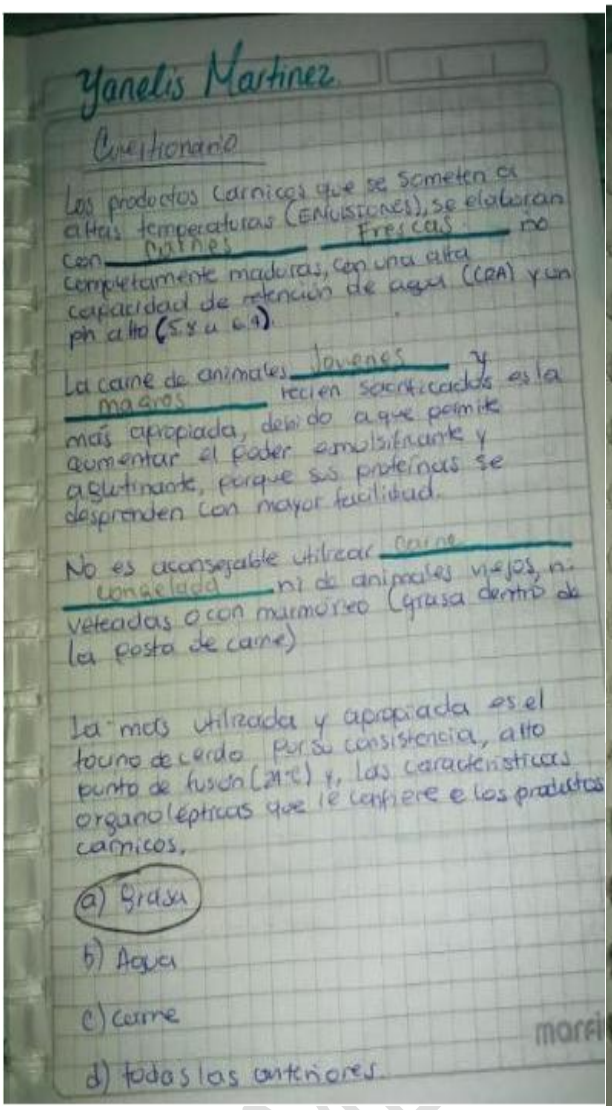
1. Incrementa la capacidad de ligazón de agua y previene la pérdida de humedad
2. Sirve de aglutinante y de relleno
3. Conferir sabor salado al producto
4. Ayuda a la estabilidad de la emulsión
5. Da apariencia agradable al producto.
6. Madurar la carne para su utilización en proceso
7. Gelatiniza a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

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

a) Sales
b) Almidones
c) Fosfatos
d) Condimentos
e) Todas las anteriores

En la industria salsamentaría se utilizan unos condimentos listos, específicos para cada producto, denominados _____, éstos además de contener el condimento y las especias (o su extracto), contiene aditivos saborizantes, acentuadores de sabor, sales y colorantes

DOCUMENTO NO CONTROLADO



Yanelis Martinez

Cuestionario

Los productos cárnicos que se someten a altas temperaturas (ENLISTADOS), se elaboran con Cárnes Frescas no completamente maduras, con una alta capacidad de retención de agua (CRA) y un ph alto (5.8 a 6.1).

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

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

La mas utilizada y apropiada es el tocino de cerdo por su consistencia, alto punto de fusión (28°C) y, las características organolépticas que le confiere a los productos cárnicos.

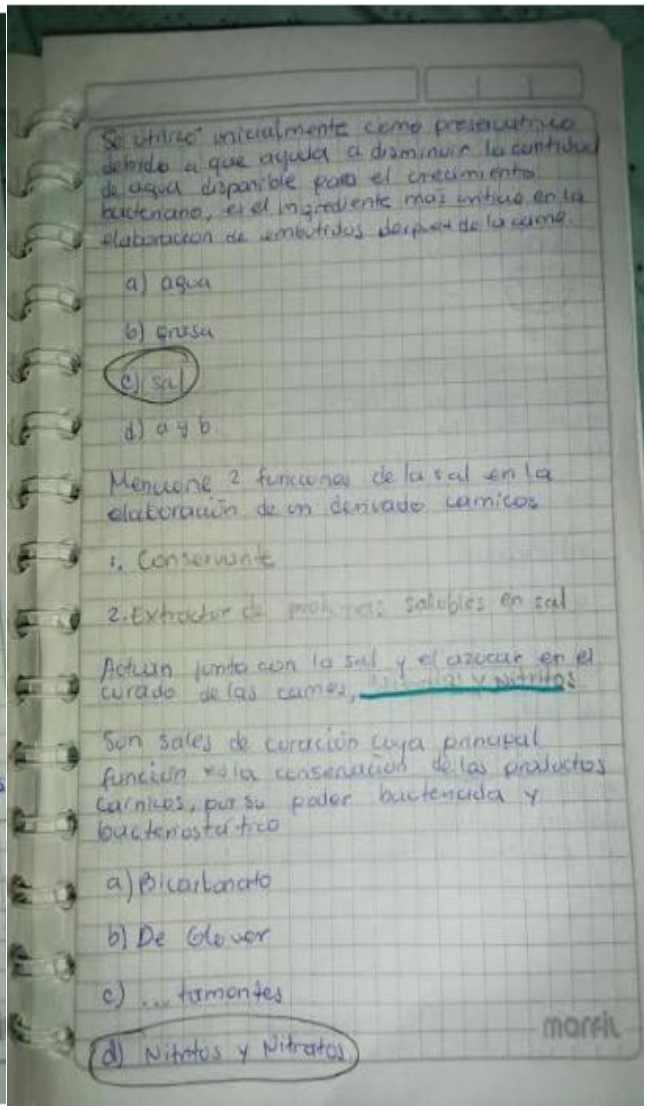
(a) Grasa

b) Agua

c) Carne

d) todas las anteriores.

marfil



Se utiliza 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 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 bacteriostática y bacteriostático

a) Bicarbonato

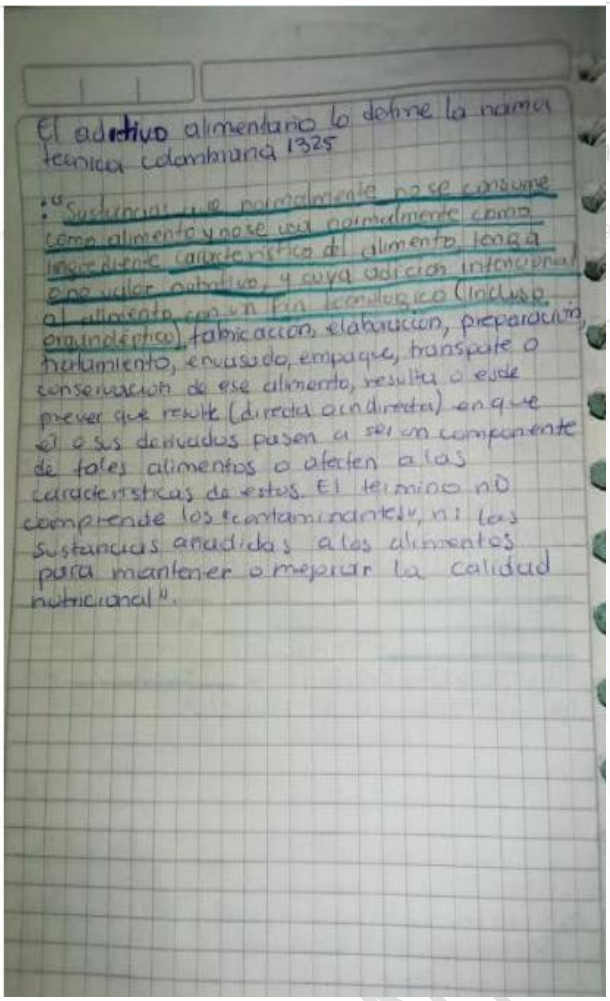
b) De Glucosa

c) ... tomantes

(d) Nitratos y Nitratos

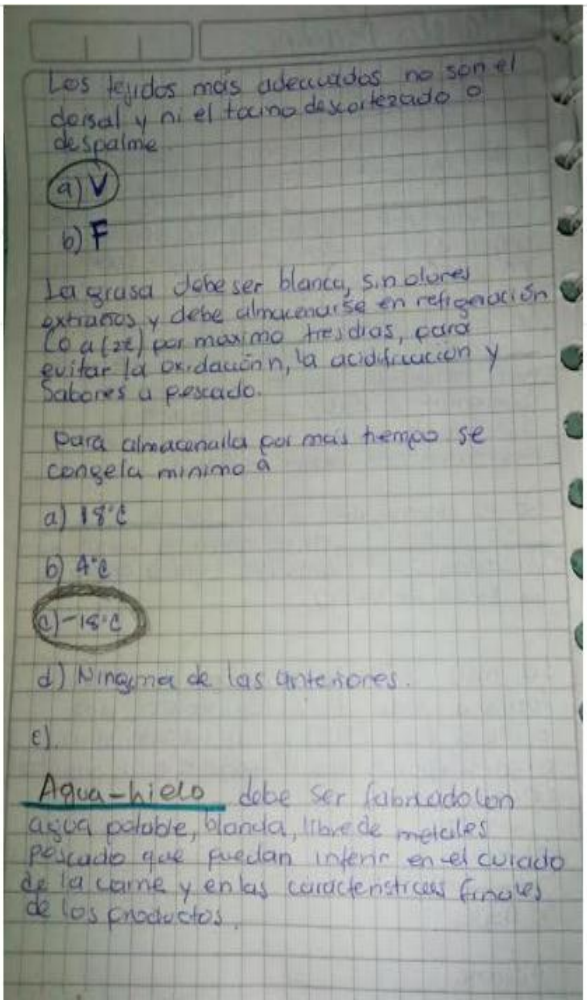
marfil

DOCUMENTO



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 el 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 máximo tres días, 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

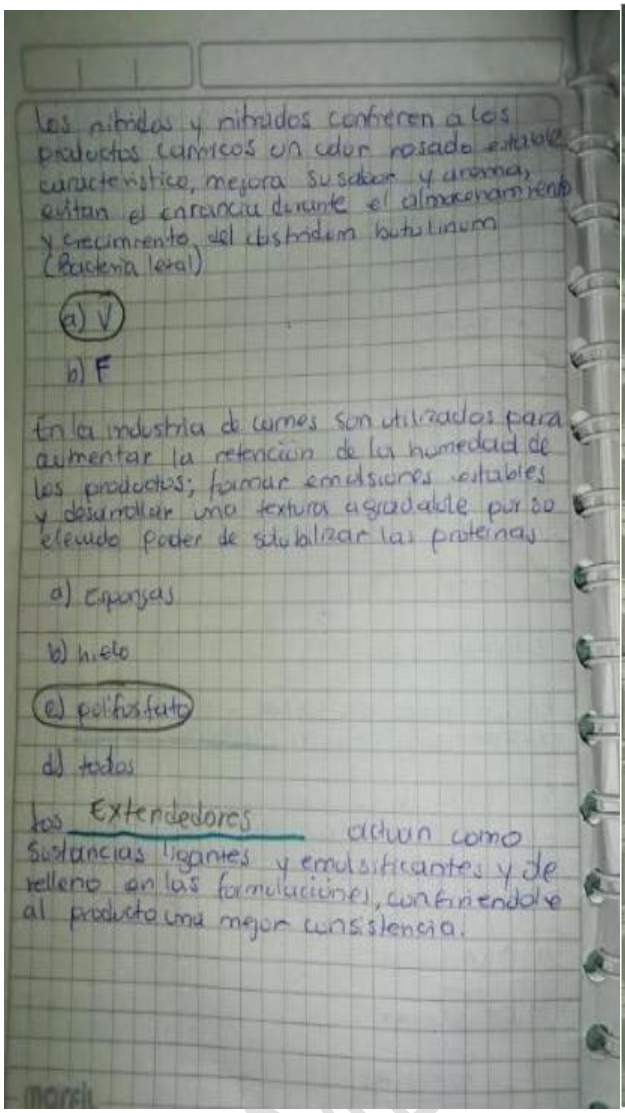
c) -15°C

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.

DOCUMENTO



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 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

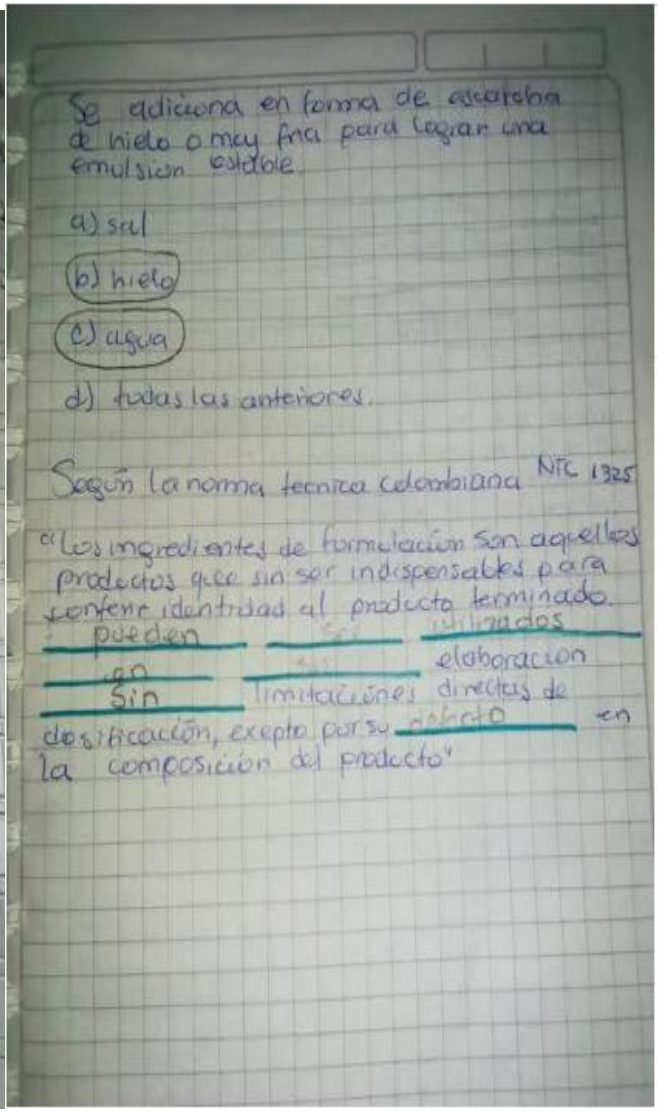
a) esponjas

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.



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

a) sal

b) hielo

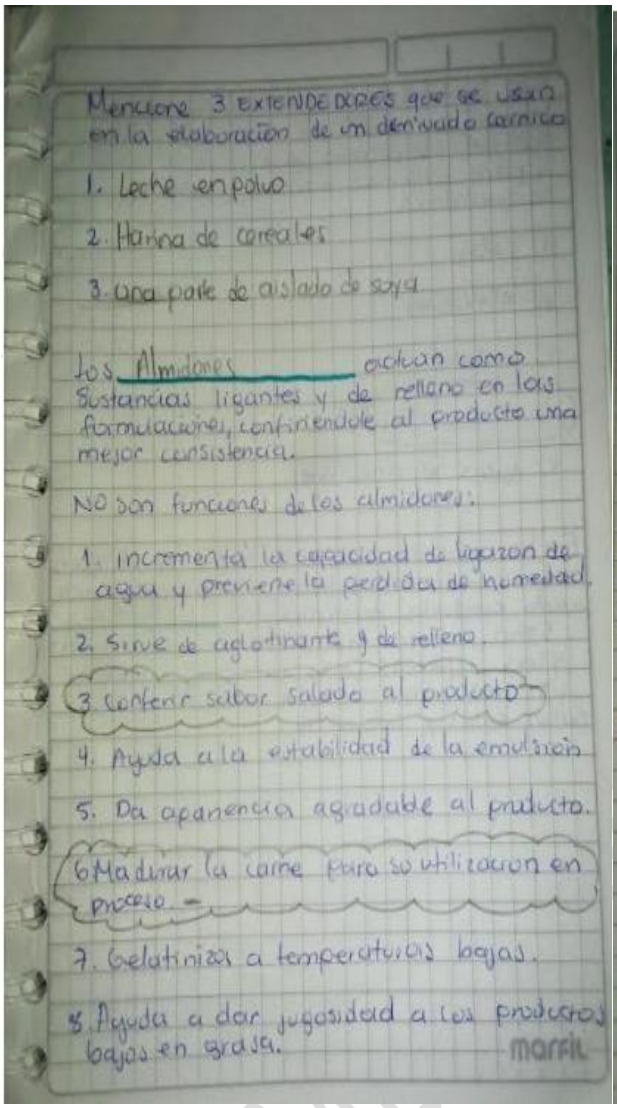
c) agua

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 sin limitaciones directas de elaboración dosificación, excepto por su adición en la composición del producto"

DOCUMENTO



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

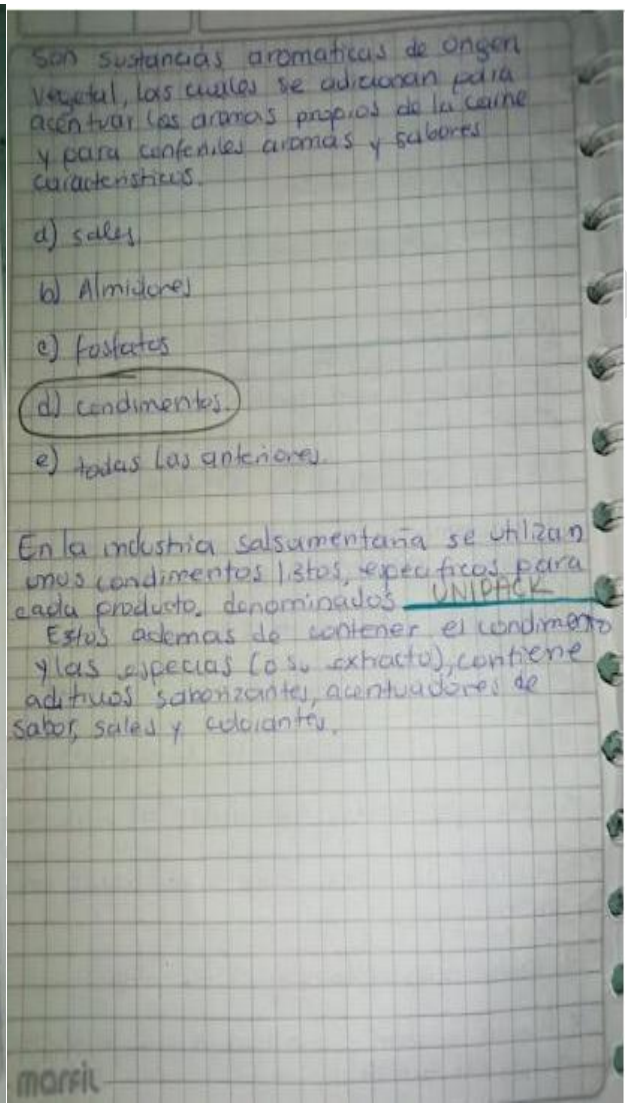
1. Leche en polvo
2. Harina de cereales
3. una parte de aislado de soya

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 su utilización en proceso.
7. Gelatinizan 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 los 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 colorantes.

marfil

DOCUMENTO

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz