SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:		**Código de FICHA**	2312153
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS EN LA GUAJIRA		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	DEFINIR MATERIA PRIMA, UENSILIOS, EQUIPOS FORMULACION Y ESTANDARIZACION DE PRODUCTOS CONOCIMIENTO DE LAS BPM Y SEGURIDAD INDUSTRIAL		
COMPETENCIA:	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	IDENTIFICAR LAS CONDICONES DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	COMPRENDE LAS FASES DE ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO Y LO EXPRESA EN UN FLUJOGRAMA DE PROCESO		
CUMPLE/ NO 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

Tenga en cuenta la siguiente lista de actividades en la elaboración de un DERIVADO CÁRNICO y organícelas en orden, teniendo en cuenta la estructura de un FLUJOGRAMA DE PROCESO

1. ALMACENAMIENTO
2. AMARRADO/PORCIONADO
3. PICADO O MOLIDO

DOCUMENTO NO CONTROLADO

4. EMPACADO
5. ESCALDADO
6. MEZCLADO
7. CUTEADO,

_____ Firma del Instructor

_____ Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO