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:	14 DE JUNIO 2021	**Código de FICHA**	2335595.
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PROD. DULC.		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA.		
APRENDIZ:	Ana Perez.		
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PRODUCT. PARA LA ELABORACION Y COMER DE DULCES.		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2.
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINF.		
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENT		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	AUSTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	IDENTIFICA LAS OPERACIONES BASICAS.		
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

1. Consiste en la remoción de la piel de la fruta u hortaliza. Esta operación puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillos o aparatos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos

a. Canteado
b. Salteado
c. Pelado
d. Todas las anteriores

2. La operación consiste en eliminar la suciedad que el material trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima puede contener

a. Remolado
b. Asoleado
c. Todas las anteriores
d. Lavado

3. Esta es una operación que permite alcanzar diversos objetivos, como la uniformidad en la penetración del calor en los procesos térmicos, la uniformidad en el secado y la mejor presentación en el envasado al lograr una mayor uniformidad en formas y pesos por envase.

a. Troceado
b. Salado
c. Calado
d. Ninguna de las anteriores

4. Nombre 3 de las operaciones preliminares en el acondicionamiento de las materias primas:

1. Escaldado
2. Seleccion
3. trozado

5. Defina. Selección de la materia prima

la materia prima antes de seleccionarse debe de ser procesada entre 4 y 48 horas antes de la cosecha para no caiga al deterioro y de hoy utilizar las operaciones preliminares que son el lavado seleccion pelado troceado y trozado.

Firma del Instructor

Ana Perez
Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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:	14 DE JUNIO 2021	**Código de FICHA**	2335595
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PROD. DUL.		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA.		
APRENDIZ:	Luz Emelis Rodriguez Peralta		
PROYECTO FORMATIVO:			
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR.	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2.
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINF.		
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIM.		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	ALISTAR LAS MAT. PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	IDENTIFICA LAS OPERACIONES BASICAS.		
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

1. Consiste en la remoción de la piel de la fruta u hortaliza. Esta operación puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillos o aparatos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos

a. Canteado
b. Salteado
c. Pelado X
d. Todas las anteriores

2. La operación consiste en eliminar la suciedad que el material trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima puede contener

a. Remolado
b. Asoleado
c. Todas las anteriores
d. Lavado X

3. Esta es una operación que permite alcanzar diversos objetivos, como la uniformidad en la penetración del calor en los procesos térmicos, la uniformidad en el secado y la mejor presentación en el envasado al lograr una mayor uniformidad en formas y pesos por envase.
a. Troceado X
b. Salado
c. Calado
d. Ninguna de las anteriores

4. Nombre 3 de las operaciones preliminares en el acondicionamiento de las materias primas:
1. lavado
2. Troceado
3. escaldado

5. Defina. Selección de la materia prima
Que tengan buen color, olor, sabor que la sustancia sea homogenea se deve utilizar la materia prima en menos de 48 horas para que el producto no se descomponga.

Firma del Instructor

Luz Estella Rodriguez
Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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:	14 DE JUNIO DE 2021	**Código de FICHA**	233595
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMP. EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE DULCERIA.		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA.		
APRENDIZ:	Nileysis Oñuero		
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DULCES.		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR.	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DES		
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTO		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS INSUMOS Y EQU		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	IDENTIFICA LAS OPERACIONES BASICAS		
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

1. Consiste en la remoción de la piel de la fruta u hortaliza. Esta operación puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillos o aparatos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos
   a. Canteado
   b. Salteado
   c. Pelado X
   d. Todas las anteriores

2. La operación consiste en eliminar la suciedad que el material trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima puede contener

a. Remolado
b. Asoleado
c. Todas las anteriores
d. Lavado ✗

3. Esta es una operación que permite alcanzar diversos objetivos, como la uniformidad en la penetración del calor en los procesos térmicos, la uniformidad en el secado y la mejor presentación en el envasado al lograr una mayor uniformidad en formas y pesos por envase.

a. Troceado ✗
b. Salado
c. Calado
d. Ninguna de las anteriores

4. Nombre 3 de las operaciones preliminares en el acondicionamiento de las materias primas:

1. Lavado
2. Pelado
3. Troceado

5. Defina. Selección de la materia prima

Firma del Instructor

Nolexsis Olivero
Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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:	14 DE JUNIO 2021	**Código de FICHA**	2335515
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PROD DULCERIA.		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA.		
APRENDIZ:	Angi Contreras		
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PROD. PARA LA ELAB Y COMERC DE PRODUCTOS.		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR.	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2.
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINF.		
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	IDENTIFICA LAS OPERACIONES BASICAS.		
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

1. Consiste en la remoción de la piel de la fruta u hortaliza. Esta operación puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillos o aparatos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos

a. Canteado
b. Salteado
X Pelado
d. Todas las anteriores

2. La operación consiste en eliminar la suciedad que el material trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima puede contener

DOCUMENTO CONTROLADO

a. Remolado
b. Asoleado
c. Todas las anteriores
d. Lavado

3. Esta es una operación que permite alcanzar diversos objetivos, como la uniformidad en la penetración del calor en los procesos térmicos, la uniformidad en el secado y la mejor presentación en el envasado al lograr una mayor uniformidad en formas y pesos por envase.
a. Troceado
b. Salado
c. Calado
d. Ninguna de las anteriores

4. Nombre 3 de las operaciones preliminares en el acondicionamiento de las materias primas:
1. lavado
2. pelado
3. escaldado

5. Defina. Selección de la materia prima
Todo lo relacionado al producto

Firma del Instructor

Angi Contreras
Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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:	14 DE JUNIO DE 2021	**Código de FICHA**	2335595.
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPREND. EN PROCESAM. DE PROD DE DULCERIA		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA.		
APRENDIZ:	Shirly MILENA SOLANO DAZA.		
PROYECTO FORMATIVO:	UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DULCES.		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR.	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DES		
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENT		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIP		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	IDENTIFICA LAS OPERACIONES BASICAS.		
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

1. Consiste en la remoción de la piel de la fruta u hortaliza. Esta operación puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillos o aparatos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos

a. Canteado
b. Salteado
c. Pelado
d. Todas las anteriores

2. La operación consiste en eliminar la suciedad que el material trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima puede contener

DOCUMENTO CONTROLADO

a. Remolado
b. Asoleado
c. Todas las anteriores
d. Lavado

3. Esta es una operación que permite alcanzar diversos objetivos, como la uniformidad en la penetración del calor en los procesos térmicos, la uniformidad en el secado y la mejor presentación en el envasado al lograr una mayor uniformidad en formas y pesos por envase.

a. Troceado
b. Salado
c. Calado
d. Ninguna de las anteriores

4. Nombre 3 de las operaciones preliminares en el acondicionamiento de las materias primas:

1. lavado
2. pelado
3. escaldado

5. Defina. Selección de la materia prima

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO