SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	22/08/2021	Código de FICHA	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	Adabiel Báez	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
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 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 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.

SENA Emprende Rural

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

emprender

No es aconsejable utilizar carne congelada ni de animales viejos, ni veteadas o con excesivo grasa dentro de la pasta 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 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℃) 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
b) Hielo
c) Agua
d) Todas las anteriores

SENA Emprende Rural | SENA | emprender

SBDC Centro de Desarrollo Empresarial

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 Extendedores 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. leche en polvo
2. Arina de cereales
3. la Proteina vegetal

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

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:	22/08/2021	**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	DAYRO MINDIOLA.		
		GUÍA DE APRENDIZAJE No:	1
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 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 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.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

El aditivo alimentario lo define la norma técnica Colombiana NTC 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) **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
X) Sal
d) a y b

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

1. sirve como conservante.
2. retención de humedad.

Actúan junto con la sal y el azúcar en el curado de las carnes, NITRITOS Y NITRATOS.

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) ...tamontes

DOCUMENTO NO CONTROLADO

X 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).

X X
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
X Polifosfatos
d) Todos

Los extendedores 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. leche en polvo.
2. Harina de cereales.
3. aislado de soya.

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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℃) y, las características organolépticas que le confiere e los productos cárnicos.

X) 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
X) 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
X) -18°c
d) Ninguna de las anteriores
e)

La grasa 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
b) Hielo
c) Agua
X) Todas las anteriores

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 UNIPACK, éstos además de contener el condimento y las especias (o su extracto), contiene aditivos saborizantes, acentuadores de sabor, sales y colorantes

Firma del Instructor

DAYRO MINDIOLA

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:	22/08/2021	**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	Nuvia Alvarez		
Nuvia Alvarez		**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	1
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 Cortes ~~(CRUDO)~~ frescos 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 ~~(XXXX)~~ jóvenes y magras ~~(XXXX)~~ recién sacrificados es la más apropiada, debido a que permite aumentar el poder emulsificante y aglutinante, porque sus proteínas se desprenden con mayor facilidad.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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).

V Verdadero
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 Extendedores 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. Harina de Yuca - Soya
2. Almidon de papa.
3. Leche en Polvo

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

No es aconsejable utilizar carnes congeladas, 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 X
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 X

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 X
d) Ninguna de las anteriores
e)

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
b) Hielo X
c) Agua
d) Todas las anteriores

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 X
4. Ayuda a la estabilidad de la emulsión
5. Da apariencia agradable al producto.
6. Madurar la carne para su utilización en proceso X
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 X
e) Todas las anteriores

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

Rafael Campos N.
Firma del Instructor

Nubia Nuarz
Firma del Aprendiz
amparo gomez
Neilis Gomez
Luis Fernando Gutierrez
Kerim Jaimes

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:	22/08/2021	**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	Ampan Gomez Castillon		
	GUÍA DE APRENDIZAJE No:	1	
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 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 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.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

El aditivo alimentario lo define la norma técnica Colombiana NTC 1325

Sustancia q normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico **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 X
d) a y b

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

1. Conservación o preservativo
2. Disminuye la cantidad de H2O disponible para el crecimiento bacteriano

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

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) ...tamontes

d) Nitritos y Nitratos X

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 X
b) [illegible]

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 X
d) Todos

Los Extendedores 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. Maizena - soya - trigo
2. Almidon de yuca - Papa
3. (cazeina) Leche en polvo

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

No es aconsejable utilizar Carnes 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℃) y, las características organolépticas que le confiere e los productos cárnicos.

a) Grasa X
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 X

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 X
d) Ninguna de las anteriores
e)

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
b) Hielo X
c) Agua
d) Todas las anteriores

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 X
4. Ayuda a la estabilidad de la emulsión
5. Da apariencia agradable al producto.
6. Madurar la carne para su utilización en proceso X
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 X
e) Todas las anteriores

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

Rafael Camelo

Firma del Instructor

Amparo Gómez

Firma del Aprendiz

Nailis Gomez
Karin Jaimes
Nubia Alvares
Ma linda sapuana
Luis Fernando Gutierrez

DOCUMENTO NO CONTROLADO