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:		**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	Belma Bermudez Ibarra		
	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

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

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 Polifosfato 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.

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

Firma del Instructor

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:		**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	Andrina Garces Mejia		
		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

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

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

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

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

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

Actúan junto con la sal y el azúcar en el curado de las carnes, Sal/el nitrito

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 Polifosfatos 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.

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

Andreina Garces.
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:		**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ: Sheyla Barros Florez			
		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:	Cumplo.		

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

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

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

La grasa debe ser blanca, sin olores extraños y debe almacenarse en refrigeración (0 a (2℃) por máximo tres dias, 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

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

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

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

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 Polifosfatos 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.

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

Rafael Cuajo A/
Firma del Instructor

Greyla Barros.
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:		**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	Karyn Mouit Estacio		
		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

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

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
X Todas las anteriores

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

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

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

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

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
X Nitritos y Nitratos

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 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
X c) Polifosfatos
d) Todos

Los Polifosfatos 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.

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
X d) Condimentos
e) Todas las anteriores

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

Firma del Instructor

Karyn Maul.
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:		**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:	María Angelica Mejia Molina.		
		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

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

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

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

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

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

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.

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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 Poolifosfatos 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.

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

Firma del Instructor

Andreina Cares

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO