# CUESTIONARIO

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**
OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS

**COMPETENCIA:**
Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**
Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.
Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.
Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción.
Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.

**NOMBRE:** _____ **FECHA:** _____

1. La carne está constituida por agua, grasa, sales e hidratos de carbono.

   A. Verdadero
   B. Falso

2. Tratamiento térmico por crecimiento de la temperatura que garantiza que el punto más frío del producto ha alcanzado una temperatura mínima de 68°C. Para medir esta temperatura interna se debe utilizar un termómetro de punción (de puntilla) y se introduce dentro del producto buscando su centro geométrico

   A. Embutido
   B. Cocción
   C. Escaldado
   D. Ninguno

3. Son características organolépticas de la carne:

   A. Color y jugosidad
   B. Aroma y sabor
   C. Ninguna
   D. Todas las anteriores

4. Los productos cárnicos se clasifican en: _____y _____

5. Los nitratos y los nitritos son los ingredientes de “curado” adicionados para elaborar un embutido tipo “curado”. Su efecto más reconocido es el desarrollo del color rojo o rosado de curado.

   A. Verdadero
   B. Falso