



Norma de competencia: ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	Versión: 01
Regional: Tolima	
Centro de Formación: Centro Agropecuario “La Granja”	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo con parámetros técnicos y ficha técnica del producto.	

1. ¿Qué se entiende por el término carne de consumo?
 - a. Parte blanda, formada principalmente por los músculos, del cuerpo de algunos animales.
 - b. Se trata del tejido blanco de los mamíferos que se utiliza para consumo humano.
 - c. Tejido conformado por la asociación de células que acumulan lípidos o grasa blanda.
 - d. Todas las anteriores
2. ¿Qué nutrientes aportan las carnes y los derivados cárnicos crudos?
 - a. Hierro
 - b. Proteínas
 - c. Vitamina B12
 - d. Todas las anteriores
3. ¿Indique la diferencia que hay entre carne fresca y procesados cárnicos crudos?
 - a. La carne fresca es aquella que deriva de mamíferos y presenta un color rojizo, los procesados no presentan colores rojizos.
 - b. La carne fresca es la que se encuentra en los tejidos animales antes de ser cortada y preparada para la venta y los procesados cárnicos crudos son carnes picadas y embutidas en tripas naturales
 - c. La carne fresca no ha tenido ningún tipo de proceso y los productos procesados cárnicos crudos, es carne que ha recibido algún tipo de proceso de conservación
 - d. Ninguna es correcta
4. ¿Cuál de estos productos no es catalogado como procesado cárnico crudo?
 - a. Salchichas
 - b. jamón
 - c. carnes ahumadas
 - d. Lechona
5. Comer carnes rojas todos los días tiene riesgos para la salud
 - a. Verdadero
 - b. Falso
6. Hay cortes de carne roja y blanca mejores que otros
 - a. Verdadero
 - b. Falso