AA1/A1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
FASE:	
COMPETENCIA: ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos en la formación complementaria sobre ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***. Usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, al texto citado, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

CUESTIONARIO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y DE PROCESAMIENTO DE LA CARNE

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas con las competencias presentes en el Curso de formación de ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***, para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas para dar respuesta a ellas:

*Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra **(V)** o en caso contrario relacionando una **(F)** si por el contrario la afirmación es falsa.*

1. Cuando hablamos de carne de cerdo, de pollo y de pescado sabemos que su tonalidad de color está relacionada con la cantidad Mioglobina presente en el musculo y su relación con la cantidad de Hierro (Fe+) presente en el tejido en el muscular. (√).
2. La Pigmentación de los tejidos musculares en la (Carne), se ven afectados por las condiciones extremas en su Almacenamiento. (√).
3. Es posible encontrar en un tejido muscular: Tejido Adiposo y Tejido Conectivo. (√).
4. La Función de las sustancias ablandadoras consiste en desnaturalizar los tejidos musculares. (√).
5. El no controlar la temperatura en las operaciones de escaldado en los productos cárnicos cocidos influye en la calidad y posible deterioro de los productos cárnicos. (√).
6. Dentro de las funciones de las Sales Curantes en los productos cárnicos encontramos las de inhibir el crecimiento microbiano y resaltar la coloración de algunos productos sometidos a procesos térmicos y procesos de ahumado. (√).
7. Dentro de los aditivos cárnicos encontramos productos como el Tripolifostato de Sodio que habitualmente es utilizado dentro de sus variadas funciones como producto Retenedor de Humedad. (√).
8. La Salazón y el Ahumado están dentro de los métodos de conservación de los productos Cárnicos. (√).
9. El uso de empaques como las películas de empaque al vacío permiten mantener una adecuada Conservación y Vida útil de los productos cárnicos. (√).
10. El uso excesivo de productos o aditivos cárnicos como por ejemplo las Sales Curantes podrían ser un factor en la generación de enfermedades en el cuerpo humano debido a su alto consumo en los productos cárnicos. (√).
11. Cuando hablamos de carnes maduradas hacemos referencia a los cortes de carne que han sido sometidos a condiciones especiales de almacenamiento en frio por un periodo de tiempo. (√).

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [X]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		Soleidi Ruiz FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
FASE:	
COMPETENCIA: ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ▒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz
Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos en la formación complementaria sobre ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***. Usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, al texto citado, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

CUESTIONARIO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y DE PROCESAMIENTO DE LA CARNE

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas con las competencias presentes en el Curso de formación de ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***, para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas para dar respuesta a ellas:

*Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra **(V)** o en caso contrario relacionando una **(F)** si por el contrario la afirmación es falsa.*

1. Cuando hablamos de carne de cerdo, de pollo y de pescado sabemos que su tonalidad de color está relacionada con la cantidad Mioglobina presente en el musculo y su relación con la cantidad de Hierro (Fe+) presente en el tejido en el muscular. (✓).
2. La Pigmentación de los tejidos musculares en la (Carne), se ven afectados por las condiciones extremas en su Almacenamiento. (V).
3. Es posible encontrar en un tejido muscular: Tejido Adiposo y Tejido Conectivo. (V).
4. La Función de las sustancias ablandadoras consiste en desnaturalizar los tejidos musculares. (V).
5. El no controlar la temperatura en las operaciones de escaldado en los productos cárnicos cocidos influye en la calidad y posible deterioro de los productos cárnicos. (✓).
6. Dentro de las funciones de las Sales Curantes en los productos cárnicos encontramos las de inhibir el crecimiento microbiano y resaltar la coloración de algunos productos sometidos a procesos térmicos y procesos de ahumado. (V).
7. Dentro de los aditivos cárnicos encontramos productos como el Tripolifostato de Sodio que habitualmente es utilizado dentro de sus variadas funciones como producto Retenedor de Humedad. (V).
8. La Salazón y el Ahumado están dentro de los métodos de conservación de los productos Cárnicos. (✓).
9. El uso de empaques como las películas de empaque al vacío permiten mantener una adecuada Conservación y Vida útil de los productos cárnicos. (V).
10. El uso excesivo de productos o aditivos cárnicos como por ejemplo las Sales Curantes podrían ser un factor en la generación de enfermedades en el cuerpo humano debido a su alto consumo en los productos cárnicos. (✓).
11. Cuando hablamos de carnes maduradas hacemos referencia a los cortes de carne que han sido sometidos a condiciones especiales de almacenamiento en frio por un periodo de tiempo. (✓).

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		Teresa Torres B. FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_P_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZAOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS (COCIDOS O ESCALDADOS Y ESPECIALIDADES CARNICAS)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica producir un alimento cárnico artesanal (Cocidos o Escaldados y Especialidades Cárnicas) cumpliendo con unos criterios técnicos de producción de la empresa y normatividad vigente.

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al realizar el proceso productivo usted:	✓		
1	Selecciona equipos para proceso de producción.	✓		
2	Higieniza instalaciones y equipo para la recepción de materias primas.	✓		
3	Reconoce la composición de materia prima.	✓		
4	Idéntica las características sensoriales de la carne.	✓		
5	Determina Ph en carne.		—	
6	Adecua las materias primas.	✓		
7	Idéntica el uso de aditivos cárnicos.	✓		
8	Aplica técnicas de estandarización en productos cárnicos	✓		

	crudos curados y escaldados.	✓		
9	Elabora productos cárnicos crudos curados y escaldados.	✓		
10	Identifica defectos en productos cárnicos terminados.	✓		
11	Inspecciona conformidades y no conformidades en productos cárnicos terminados.	✓		
12	Determina causas de defectos en producto terminado	✓		
13	Define defectos en producto.	✓		
14	Establece parámetros y medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos.	✓		
15	Registra las medidas correctivas aplicadas en los procesos de producción.	✓		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [X]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		Teresa Torres B. FIRMA DEL APRENDIZ

11/11

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
FASE:	
COMPETENCIA: ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos en la formación complementaria sobre ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***. Usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, al texto citado, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

CUESTIONARIO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y DE PROCESAMIENTO DE LA CARNE

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas con las competencias presentes en el Curso de formación de ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***, para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas para dar respuesta a ellas:

*Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra **(V)** o en caso contrario relacionando una **(F)** si por el contrario la afirmación es falsa.*

1. Cuando hablamos de carne de cerdo, de pollo y de pescado sabemos que su tonalidad de color está relacionada con la cantidad Mioglobina presente en el musculo y su relación con la cantidad de Hierro (Fe+) presente en el tejido en el muscular. (✓).
2. La Pigmentación de los tejidos musculares en la (Carne), se ven afectados por las condiciones extremas en su Almacenamiento. (✓).
3. Es posible encontrar en un tejido muscular: Tejido Adiposo y Tejido Conectivo. (✓).
4. La Función de las sustancias ablandadoras consiste en desnaturalizar los tejidos musculares. (✓).
5. El no controlar la temperatura en las operaciones de escaldado en los productos cárnicos cocidos influye en la calidad y posible deterioro de los productos cárnicos. (✓).
6. Dentro de las funciones de las Sales Curantes en los productos cárnicos encontramos las de inhibir el crecimiento microbiano y resaltar la coloración de algunos productos sometidos a procesos térmicos y procesos de ahumado. (✓).
7. Dentro de los aditivos cárnicos encontramos productos como el Tripolifostato de Sodio que habitualmente es utilizado dentro de sus variadas funciones como producto Retenedor de Humedad. (✓).
8. La Salazón y el Ahumado están dentro de los métodos de conservación de los productos Cárnicos. (✓).
9. El uso de empaques como las películas de empaque al vacío permiten mantener una adecuada Conservación y Vida útil de los productos cárnicos. (✓).
10. El uso excesivo de productos o aditivos cárnicos como por ejemplo las Sales Curantes podrían ser un factor en la generación de enfermedades en el cuerpo humano debido a su alto consumo en los productos cárnicos. (✓).
11. Cuando hablamos de carnes maduradas hacemos referencia a los cortes de carne que han sido sometidos a condiciones especiales de almacenamiento en frio por un periodo de tiempo. (✓).

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☒	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_P_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZAOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☒ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS (COCIDOS O ESCALDADOS Y ESPECIALIDADES CARNICAS)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica producir un alimento cárnico artesanal (Cocidos o Escaldados y Especialidades Cárnicas) cumpliendo con unos criterios técnicos de producción de la empresa y normatividad vigente.

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al realizar el proceso productivo usted:	X		
1	Selecciona equipos para proceso de producción.	X		
2	Higieniza instalaciones y equipo para la recepción de materias primas.	X		
3	Reconoce la composición de materia prima.	X		
4	Idéntica las características sensoriales de la carne.	X		
5	Determina Ph en carne.	X		
6	Adecua las materias primas.	X		
7	Idéntica el uso de aditivos cárnicos.	X		
8	Aplica técnicas de estandarización en productos cárnicos	X		

	crudos curados y escaldados.	X		
9	Elabora productos cárnicos crudos curados y escaldados.	X		
10	Identifica defectos en productos cárnicos terminados.	X		
11	Inspecciona conformidades y no conformidades en productos cárnicos terminados.	X		
12	Determina causas de defectos en producto terminado	X		
13	Define defectos en producto.	X		
14	Establece parámetros y medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos.	X		
15	Registra las medidas correctivas aplicadas en los procesos de producción.	X		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [V]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
FASE:	
COMPETENCIA: ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz

Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos en la formación complementaria sobre ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***. Usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, al texto citado, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

CUESTIONARIO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y DE PROCESAMIENTO DE LA CARNE

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas con las competencias presentes en el Curso de formación de ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***, para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas para dar respuesta a ellas:

*Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra **(V)** o en caso contrario relacionando una **(F)** si por el contrario la afirmación es falsa.*

1. Cuando hablamos de carne de cerdo, de pollo y de pescado sabemos que su tonalidad de color está relacionada con la cantidad Mioglobina presente en el musculo y su relación con la cantidad de Hierro (Fe+) presente en el tejido en el muscular. (✓).
2. La Pigmentación de los tejidos musculares en la (Carne), se ven afectados por las condiciones extremas en su Almacenamiento. (✓).
3. Es posible encontrar en un tejido muscular: Tejido Adiposo y Tejido Conectivo. (✓).
4. La Función de las sustancias ablandadoras consiste en desnaturalizar los tejidos musculares. (✓).
5. El no controlar la temperatura en las operaciones de escaldado en los productos cárnicos cocidos influye en la calidad y posible deterioro de los productos cárnicos. (F).
6. Dentro de las funciones de las Sales Curantes en los productos cárnicos encontramos las de inhibir el crecimiento microbiano y resaltar la coloración de algunos productos sometidos a procesos térmicos y procesos de ahumado. (✓).
7. Dentro de los aditivos cárnicos encontramos productos como el Tripolifostato de Sodio que habitualmente es utilizado dentro de sus variadas funciones como producto Retenedor de Humedad. (✓).
8. La Salazón y el Ahumado están dentro de los métodos de conservación de los productos Cárnicos. (✓).
9. El uso de empaques como las películas de empaque al vacío permiten mantener una adecuada Conservación y Vida útil de los productos cárnicos. (✓).
10. El uso excesivo de productos o aditivos cárnicos como por ejemplo las Sales Curantes podrían ser un factor en la generación de enfermedades en el cuerpo humano debido a su alto consumo en los productos cárnicos. (✓).
11. Cuando hablamos de carnes maduradas hacemos referencia a los cortes de carne que han sido sometidos a condiciones especiales de almacenamiento en frio por un periodo de tiempo. (✓).

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☒	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			Yensy Vaquero FIRMA DEL APRENDIZ	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_P_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZAOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS (COCIDOS O ESCALDADOS Y ESPECIALIDADES CARNICAS)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica producir un alimento cárnico artesanal (Cocidos o Escaldados y Especialidades Cárnicas) cumpliendo con unos criterios técnicos de producción de la empresa y normatividad vigente.

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al realizar el proceso productivo usted:			
1	Selecciona equipos para proceso de producción.	✓		
2	Higieniza instalaciones y equipo para la recepción de materias primas.	✓		
3	Reconoce la composición de materia prima.	✓		
4	Idéntica las características sensoriales de la carne.	✓		
5	Determina Ph en carne.	✓		
6	Adecua las materias primas.	✓		
7	Idéntica el uso de aditivos cárnicos.	✓		
8	Aplica técnicas de estandarización en productos cárnicos	✓		

	crudos curados y escaldados.	✓		
9	Elabora productos cárnicos crudos curados y escaldados.	✓		
10	Identifica defectos en productos cárnicos terminados.	✓		
11	Inspecciona conformidades y no conformidades en productos cárnicos terminados.	✓		
12	Determina causas de defectos en producto terminado	✓		
13	Define defectos en producto.	✓		
14	Establece parámetros y medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos.	✓		
15	Registra las medidas correctivas aplicadas en los procesos de producción.	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	X	DEFICIENTE	
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ: Yensy Vaquero	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CONOCIMIENTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	
FASE:	
COMPETENCIA: ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☒	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

Estimado Aprendiz
Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos sobre los conocimientos adquiridos en la formación complementaria sobre ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***. Usted debe: responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, al texto citado, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

CUESTIONARIO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y DE PROCESAMIENTO DE LA CARNE

Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas con las competencias presentes en el Curso de formación de ***OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS***, para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas para dar respuesta a ellas:

*Por favor dar respuesta a las siguientes preguntas aceptando la afirmación señalando con una letra **(V)** o en caso contrario relacionando una **(F)** si por el contrario la afirmación es falsa.*

1. Cuando hablamos de carne de cerdo, de pollo y de pescado sabemos que su tonalidad de color está relacionada con la cantidad Mioglobina presente en el musculo y su relación con la cantidad de Hierro (Fe+) presente en el tejido en el muscular. (V).
2. La Pigmentación de los tejidos musculares en la (Carne), se ven afectados por las condiciones extremas en su Almacenamiento. (F).
3. Es posible encontrar en un tejido muscular: Tejido Adiposo y Tejido Conectivo. (V).
4. La Función de las sustancias ablandadoras consiste en desnaturalizar los tejidos musculares. (F).
5. El no controlar la temperatura en las operaciones de escaldado en los productos cárnicos cocidos influye en la calidad y posible deterioro de los productos cárnicos. (V).
6. Dentro de las funciones de las Sales Curantes en los productos cárnicos encontramos las de inhibir el crecimiento microbiano y resaltar la coloración de algunos productos sometidos a procesos térmicos y procesos de ahumado. (V).
7. Dentro de los aditivos cárnicos encontramos productos como el Tripolifostato de Sodio que habitualmente es utilizado dentro de sus variadas funciones como producto Retenedor de Humedad. (V).
8. La Salazón y el Ahumado están dentro de los métodos de conservación de los productos Cárnicos. (V).
9. El uso de empaques como las películas de empaque al vacío permiten mantener una adecuada Conservación y Vida útil de los productos cárnicos. (V).
10. El uso excesivo de productos o aditivos cárnicos como por ejemplo las Sales Curantes podrían ser un factor en la generación de enfermedades en el cuerpo humano debido a su alto consumo en los productos cárnicos. (V).
11. Cuando hablamos de carnes maduradas hacemos referencia a los cortes de carne que han sido sometidos a condiciones especiales de almacenamiento en frio por un periodo de tiempo. (V).

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		Ana Julia Barrero FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_P_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2543656	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN.
APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZAOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS.
ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.
APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS.
PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS.
EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☒ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS (COCIDOS O ESCALDADOS Y ESPECIALIDADES CARNICAS)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica producir un alimento cárnico artesanal (Cocidos o Escaldados y Especialidades Cárnicas) cumpliendo con unos criterios técnicos de producción de la empresa y normatividad vigente.

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al realizar el proceso productivo usted:			
1 ✓	Selecciona equipos para proceso de producción.	SI		
2 ✓	Higieniza instalaciones y equipo para la recepción de materias primas.	SI		
3 ✓	Reconoce la composición de materia prima.	SI		
4 ✓	Idéntica las características sensoriales de la carne.	SI		
5 ✓	Determina Ph en carne.		NO	
6 ✓	Adecua las materias primas.	SI		
7 ✓	Idéntica el uso de aditivos cárnicos.	SI		
8 ✓	Aplica técnicas de estandarización en productos cárnicos	SI		

	crudos curados y escaldados.	SI		
9	Elabora productos cárnicos crudos curados y escaldados.	SI		
10	Identifica defectos en productos cárnicos terminados.	SI		
11	Inspecciona conformidades y no conformidades en productos cárnicos terminados.	SI		
12	Determina causas de defectos en producto terminado	SI		
13	Define defectos en producto.	SI		
14	Establece parámetros y medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos.	SI		
15	Registra las medidas correctivas aplicadas en los procesos de producción.	SI		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	X	DEFICIENTE	
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ	Ana Julia B.