Monica Fernanda Caicedo
1082325332

IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

- Denominación del Programa de Formación:
ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS.
- Código del Programa de Formación: ***96151542 V.1***
- Competencia: ***HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

0396151542 Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
0296151542 Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa

Objetivo
Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de helados y postres lácteos en situaciones que pueden presentarse en su procesamiento.

RESPONDA SEGÚN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA X LA OPCIÓN CORRECTA

1. **¿QUÉ NUTRIENTES PROPORCIONA LA LECHE?**

X	CALCIO	C	POTASIO
B	PROTEÍNA	D	HIERRO

2. **¿QUÉ CANTIDAD DE LECHE, HELADOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS SE RECOMIENDA?**

A	1 A 2 RACIONES	X	3 A 4 RACIONES
B	2 A 3 RACIONES	D	4 A 5 RACIONES

3. **¿ADEMÁS DE LAS VACAS ¿QUÉ ANIMALES PRODUCEN LECHE APTA PARA EL CONSUMO HUMANO?**

A	BÚFALA	C	CAMELLA
B	OVEJA	X	TODOS LOS ANTERIORES

4. **¿LA MATERIA PRIMA BASE PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS ES?**

X	LECHE LÍQUIDA	C	LECHE CONDENSADA
B	CREMA DE LECHE	D	AZÚCAR

5. **¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UN ADITIVO CONSERVANTE PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS?**

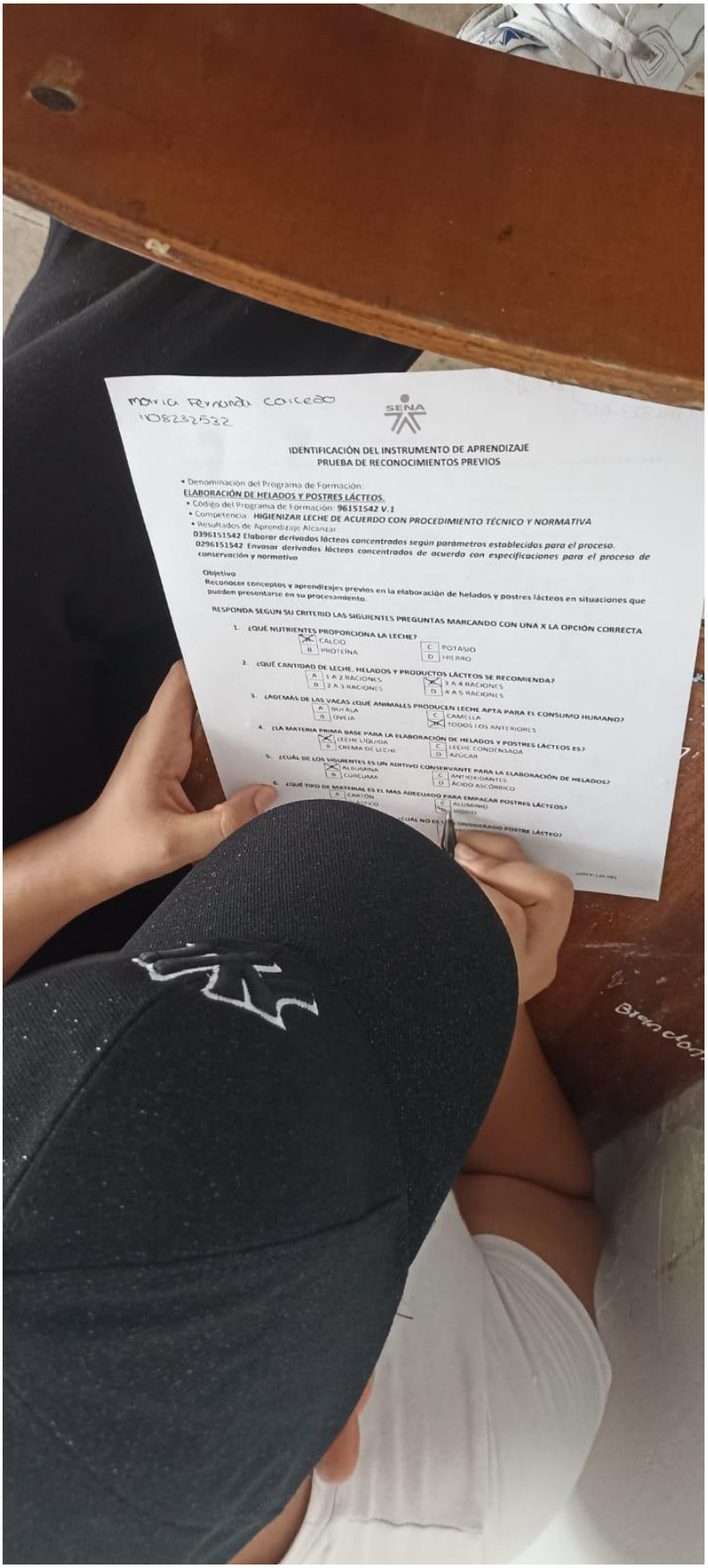
X	ALBÚMINA	C	ANTIOXIDANTES
B	CÚRCUMA	D	ÁCIDO ASCÓRBICO

6. **¿QUÉ TIPO DE MATERIAL ES EL MAS ADECUADO PARA EMPACAR POSTRES LÁCTEOS?**

A	CARTÓN	C	ALUMINIO
B	PLÁSTICO	X	VIDRIO

7. **DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS, ¿CUÁL NO ES UN CONSIDERADO POSTRE LÁCTEO?**

A	AREQUIPE	X	MILHOJA
B	CHEESECAKE	D	TIRAMIZÚ



Monica Fernanda Conceão
1082325532

SENA

IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

- Denominación del Programa de Formación:
ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS.
- Código del Programa de Formación: **96151542 V.1**
- Competencia: ***HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
0396151542 Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
0296151542 Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa

Objetivo
Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de helados y postres lácteos en situaciones que pueden presentarse en su procesamiento.

RESPONDA SEGUN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA X LA OPCIÓN CORRECTA

1. **¿QUÉ NUTRIENTES PROPORCIONA LA LECHE?**
   - [X] A. CALCIO
   - [ ] B. PROTEINA
   - [ ] C. POTASIO
   - [ ] D. HIERRO
2. **¿QUÉ CANTIDAD DE LECHE, HELADOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS SE RECOMIENDA?**
   - [ ] A. 1 A 2 RACIONES
   - [ ] B. 2 A 3 RACIONES
   - [X] C. 3 A 4 RACIONES
   - [ ] D. 4 A 5 RACIONES
3. **¿ADEMÁS DE LAS VACAS ¿QUÉ ANIMALES PRODUCEN LECHE APTA PARA EL CONSUMO HUMANO?**
   - [ ] A. BUFALA
   - [ ] B. OVEJA
   - [ ] C. CAMELLA
   - [X] D. TODOS LOS ANTERIORES
4. **¿LA MATERIA PRIMA BASE PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS ES?**
   - [X] A. LECHE LÍQUIDA
   - [ ] B. CREMA DE LECHE
   - [ ] C. LECHE CONDENSADA
   - [ ] D. AZÚCAR
5. **¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UN ADITIVO CONSERVANTE PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS?**
   - [X] A. ALBUMINA
   - [ ] B. CURCUMA
   - [ ] C. ANTIOXIDANTES
   - [ ] D. ACIDO ASCÓRBICO
6. **¿QUÉ TIPO DE MATERIAL ES EL MAS ADECUADO PARA EMPACAR POSTRES LÁCTEOS?**
   - [ ] A. CARTON
   - [ ] C. ALUMINIO
   - [ ] VIDRIO

...CUAL NO ES ... CONSIDERADO POSTRE LÁCTEO)