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

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: C_C_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA	
No. DE FICHA: 2612479 – MUNICIPIO FALAN	
COMPETENCIA: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA MATERIAS PRIMAS EQUIPOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. APLICA MANUALES, FICHAS TÉCNICAS EN EL ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS E INSTALACIONES SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN. ENTREGA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPAMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES LISTOS PARA EL PROCESO DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN PROCESA MEZCLAS Y/O JARABES UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS DE PROCESAMIENTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y NORMATIVA VIGENTE IDENTIFICA REACCIONES OCURRIDAS DURANTE EL PROCESO DE ALIMENTOS DE CONFITERÍA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. RECONOCE LA INFLUENCIA DE LAS VARIABLES AMBIENTALES SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CONFITE EN PROCESO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. ENTREGA PRODUCTO ELABORADO EMPACADO Y ALMACENADO DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. DIFERENCIA TÉCNICAS DE INSPECCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. UTILIZA TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS RESPONSABLEMENTE EN LA INSPECCIÓN DEL PROCESO DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS TÉCNICOS. ENTREGA REPORTE MANUAL O SISTEMATIZADO DE LA INSPECCIÓN AL PROCESO DE CONFITERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. DIFERENCIA TIPOS Y MANEJO DE NOVEDADES Y FALLAS EN EL PROCESO DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. SOLUCIONA FALLAS Y NOVEDADES DEL PROCESO DE CONFITERÍA CON RESPONSABILIDAD SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ■	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

CUESTIONARIO PARA VALORAR:

APROPIACION DE CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA (CON PANELA) 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 durante la apropiación de conocimiento del **CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA EN ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA (CON PANELA)**, para lo cual usted debe responder las preguntas de acuerdo sus conocimientos adquiridos, analice muy bien los planteamientos, esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente todas las preguntas planteadas.

*Señor aprendiz, a continuación, encontrará un cuestionario de preguntas relacionadas **SOBRE ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA CON PANELA,** para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

1. ¿Qué relación puede existir entre el significado de la palabra DIVERSIFICAR y un producto alimenticio con PANELA?

_____
_____
_____

2. ¿La Diversificación solo puede darse en las presentaciones? ¿En qué otros Aspectos podemos diversificar?

_____
_____
_____

3. Cite tres ejemplos de diversificación de la Panela teniendo en cuenta el Aspecto de presentación.

_____
_____
_____

4. En la Elaboración de Panela con presentación redonda, Según el texto. ¿Qué condición técnica se debe tener en cuenta para una óptima elaboración del producto?

_____
_____
_____

5. ¿Qué condiciones de proceso debo de tener en cuenta según el texto para la elaboración de panela pulverizada?

_____
_____
_____

6. Si usted por ejemplo va a elaborar 5 Kilogramos de panela saborizada a Naranja en presentación sólida y pulverizada ¿En qué etapa del proceso y bajo qué proporción se debe adicionar el saborizante? ¿Qué cantidad necesito para los 5 Kilos que voy a preparar?

_____
_____
_____
_____

7. ¿Es importante tener en cuenta el diámetro de los granos cuando se va a preparar una dilución? ¿Por qué cree usted que la temperatura del Líquido puede influir en el proceso de dilución del grano de Panela?

_____
_____
_____

8. Mencione dos diferencias entre la panela pulverizada y la panela granulada.

_____
_____
_____

9. La Panela pulverizada es un producto muy higroscópico ¿Cómo y con qué fin se debe evitar su contacto con la humedad del ambiente?

_____
_____
_____

10. El Poder energético de un alimento está dado por su contenido calórico y este a su vez se relaciona con la mayor o menor presencia de azucares en el producto. En la Panela el azúcar de mayor presencia es la Sacarosa. Según lo anterior y de acuerdo a la información presente en la Tabla (Análisis comparativo de Azúcar Refinada, Moscabada (Morena) y Panela). ¿Cuál de estos tres productos contiene un mayor y un menor contenido energético?

_____
_____

11. De igual forma, el poder edulcorante o de dulzor se relaciona con la presencia de los azucares en un alimento (Sacarosa, Fructosa y Glucosa); dicho poder edulcorante está dado por el contenido total de estos tres azucares en el alimento. Según lo anterior, ¿cuál de los tres productos referenciados en la Tabla (Análisis comparativo de Azúcar Refinada, Moscabada (Morena) y Panela) contiene un mayor y un menor poder endulzante?

_____
_____
_____

12. En el proceso de fabricación de los azucares concentrados y cristalizados hay una alta perdida de nutrientes (Vitaminas y Minerales) de hecho esta situación permite determinar cuándo un alimento es más nutritivo que otro. Según la tabla. ¿Cuál de los tres productos referenciados (Azúcar refinado, moscabado (moreno) y panela) posee un mayor contenido de nutrientes (Alimenta Más)? ¿Cuál posee un menor contenido de nutrientes (Alimenta Menos)? ¿Qué azúcar es más nutritivo? ¿El Refinado o el moscabado? ¿Cuál de los dos tiene un mayor poder endulzante?

_____
_____
_____

13. ¿Qué convierte al a Miel Invertida en una materia prima ideal para ser usada en la Industria de Alimentos?

_____
_____
_____

14. En el proceso de inversión de las Mieles debemos evitar la separación de fases. ¿Cómo se puede evitar dicha separación? ¿Qué aspectos deben de tenerse en cuenta en el proceso de inversión? ¿Qué tipos de agentes inversores se pueden utilizar?

_____
_____
_____
_____

15. ¿Es posible vincular los productos a base de panela y la panela misma a la industria de los alimentos? ¿En qué productos podemos vincular a la panela como materia prima? De algunos ejemplos.

_____
_____
_____
_____

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☐ DEFICIENTE ☐	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		1. 2. 3. FIRMA DEL APRENDIZ

La Inteligencia de una Persona no se mide por el número de Ideas que posea en su mente… Sino por la capacidad que esta tenga de cambiar el mundo con una sola idea…Nunca olviden que la Disciplina siempre vencerá a la Inteligencia.

Recuerden que ustedes son los Aprendices Más dulces del SENA.

El Profe. ING. JAMIT A. MONTNENEGRO ORTIZ
(Instructor SENA)