| | |
|---|---|
| **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:**<br>Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos<br>Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.<br>Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.<br>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 fresa es aquella que deriva de mamíferos y presenta un color rojizo, los procesados no presentan colores rojizos.
    b. La carne fresca en 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