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: NOVIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS ADULTERADAS	
No. DE FICHA: 2685375 – MUNICIPIO DE ALVARADO	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: DETERMINAR LA APTITUD PARA EL CONSUMO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ANALÍTICOS ESTANDARIZADOS VALIDAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA ADULTERACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS FRENTE A SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FISICOQUÍMICAS. RECONOCER LAS PARTICULARIDADES DE LOS LICORES ADULTERADOS TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FISICOQUÍMICAS IDENTIFICAR LOS RIESGOS EN EL CONSUMO DE LICORES ADULTERADOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	
CRITERIOS DE EVALUACION: RECONOCE LA NORMATIVA LEGAL Y VIGENTE RELACIONADA CON LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DETERMINA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LEGISLACIÓN VIGENTE DETERMINA LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ATENDIENDO A LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS LEGISLACIÓN VIGENTE IDENTIFICA LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ADULTERADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECE LOS RIESGOS EN LA SA LUD POR EL CONSUMOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS ADULTERADAS SEGÚN MINISTERIO DE SALUD APLICA LOS MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CUMPLE CON LA RUTA DE ATENCIÓN A PACIENTES EN CASO DE INTOXICACIÓN CON BEBIDAS ALCOHÓLICAS ADULTERADAS, SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR EL MINISTERIO DE SALUD DISPONE ADECUADAMENTE LOS RESIDUOS ORIGINADOS EN EL MANEJO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA Y LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE MANEJA LAS FICHAS TÉCNICAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	

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 PROCESOS DE CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS ADULTERADAS por ello usted debe: r***esponder 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 ***CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS ADULTERADAS,*** *para cual lo invito a leer de manera cuidadosa las siguientes preguntas.*

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.

Cuando hablamos de ELABORACION Y CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS se debe de tener en cuenta:

1. Para la Elaboración de un proceso de fermentación a base de fruta o Mosto se deben de tener muy en cuenta factores como la Temperatura, la cantidad de Microrganismos a inocular y el contenido de sustrato o de azúcar en el Mosto. ( )
2. Llamamos Mosto a la mezcla de sustrato fermentable que, bajo ciertas condiciones especiales de Tiempo y temperatura dan como resultado la obtención de un alcohol obtenido mediante fermentación ( ).
3. El contenido de Fructosa o sacarosa está relacionado con la cantidad de alcohol que se obtiene mediante el proceso de fermentación. ( )
4. La Clarificación en la Elaboración de licores fermentados a base de frutas consiste en retirar al máximo la presencia de material sólido, lodo o material particulado que pueda prolongar el proceso de fermentación y generar dificultad en el proceso de reposo embotellado del vino. ( ).
5. En la obtención de alcoholes fermentados, se obtiene como resultado Etanol que según la Normatividad técnica, legal y vigente por el Invima y el Ministerio de Protección Social es Apto para el Consumo Humano. ( ).
6. Los Alcoholes Superiores como el Metanol son tóxicos y nocivos para la Salud, por su residualidad toxica en el organismo, afectando los sistemas orgánicos y funciones Motoras. ( ).
7. En la elaboración de productos como los aperitivos tipo crema de licor, la Industria de los Alimentos utiliza productos persevantes, que permiten alargar la vida útil del producto y evitar el crecimiento microbiano, algunos de estos son El Sorbato de Potasio y el Benzoato de Sodio ( ).
8. En la elaboración de aperitivos tipo crema se utilizan materiales mejoradores de textura, tales como gomas, gelatinas, pudines o féculas que tienen como función principal mejorar la textura, dar consistencia y viscosidad a la mezcla o Mix lácteo. ( ).
9. Dentro de la Clasificación de los licores por su efecto existen las bebidas alcohólicas de efecto Corto siendo estas las de bajo contenido de Alcohol y se debe de consumir en alta cantidad para percibir cambios orgánicos en el organismo, ejemplo de ello los licores fermentados tales como el Vino y la Cerveza, a diferencia de bebidas como el Ron o el Whisky con alto C. Alcohol ( ).
10. El vino Se considera solamente como el producto de origen derivado de la fermentación Alcohólica de la Uva. ( ).

VALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☐ DEFICIENTE ☐	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ