IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

• Denominación del Programa de Formación:
ELABORACIÓN DE 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 NO PROPORCIONA LA LECHE?**

A	CALCIO	C	POTASIO
B	PROTEÍNA	D	HIERRO

2. **¿QUÉ CANTIDAD DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS SE RECOMIENDA AL DÍA PARA ESCOLARES Y ADULTOS?**

A	1 A 2 RACIONES	C	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	D	TODOS LOS ANTERIORES

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

A	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?**

A	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	BIO-PLÁSTICO	D	VIDRIO

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

A	AREQUIPE	C	MILHOJA
B	CHEESECAKE	D	TIRAMIZÚ

NOMBRE:_____