SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **QUIZ GUIA DE APRENDIZAJE ENVASES CARNICOS**

1. ¿Cuáles son los tipos de tripas naturales utilizadas en la elaboración de embutidos?
2. ¿Cuáles son las principales desventajas que tiene utilizar tripas naturales y que incidencia tiene en la calidad del producto final?
3. ¿Qué ventajas tiene utilizar tripas de origen artificial?
4. ¿Qué funciones tienen los envases finales de los productos cárnicos?
5. ¿Cuáles son los embalajes utilizados en cárnicos?
6. Dibuje cada una de las tripas observadas en clase y mencione las diferencias entre unas y otras.

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **TALLER GUIA APRENDIZAJE MAQUINAS Y EQUIPOS CARNICOS**

Para realizar la actividad de la manera correcta deben realizar los siguientes pasos:

1. Escoger un producto cárnico
2. Realizar una breve introducción del producto-
3. Describir el proceso de elaboración del producto cárnico.
4. Realice el diagrama de flujo del proceso con las variables a controlar en cada etapa.
5. Realice el diagrama de Maquinaria y equipos utilizados en cada etapa.
6. Al finalizar dibuje o peque la foto del equipo con la ficha técnica del equipo o maquinaria (Debe escribir las partes, uso y función de cada uno).