Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	**Fecha Prueba:**	**FICHA:** 3068776
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de Producción		
APRENDIZ Eduarpa Chamres	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia	

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible.

a. Mencione tres materias primas o insumos para la elaboración de helados y postres lácteos
leche, agua, azúcar, fruta

b. Sabe usted cuales son los factores de riesgo en la leche, escriba algunos:
la contaminación, los microorganismos, la conservación.

c. Describa algunas buenas prácticas de manufactura en la producción de helados y postres lácteos:
lavado de manos, higiene, limpieza y desinfección.

d. Mencione que helados o postres lácteos le gustaría aprender a procesar:
Postre de cremas, helados de fruta cremosos postres cremosos.

Centro Agropecuario La Granja

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**Fecha Prueba:**	**FICHA:**
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS		3068776

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
Asistir proceso de producción de alimentos según programa de Producción

APRENDIZ	**INSTRUCTOR:**
margarita camargo	Yadira del Pilar Acosta Ampudia

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible.

a. Mencione tres materias primas o insumos para la elaboración de helados y postres lácteos
leche, azucar, crema de leche

b. Sabe usted cuales son los factores de riesgo en la leche, escriba algunos:
bacterias, contaminacion, vencimiento rapido

c. Describa algunas buenas prácticas de manufactura en la producción de helados y postres lácteos:
posteurizar la Leche, indumentaria.
cocinar y refrigerar

d. Mencione que helados o postres lácteos le gustaría aprender a procesar:
postre de arroz, helados,
postre de Frutas

Powered by CamScanner

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	**Fecha Prueba:**	**FICHA:** 3046776
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de Producción		
APRENDIZ Roalba Pineon.	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia	

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible.

Mencione tres materias primas o insumos para la elaboración de helados y postres lácteos

leche, maicena, fruta.

b. Sabe usted cuales son los factores de riesgo en la leche, escriba algunos:

los microorganismos, las bacterias.
las temperaturas

c. Describa algunas buenas prácticas de manufactura en la producción de helados y postres lácteos:

higiene, indumentaria, lavado de manos

d. Mencione que helados o postres lácteos le gustaría aprender a procesar:

tres leches . helados cremosos
postre de frutas

Powered by CamScanner