****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°II  
TEMA: “**Aplique control de calidad físico químico a productos del mercado”

**Modulo: Control y Registro**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 4°D Fecha: \_\_\_\_/ Mayo /2020**

**Objetivos:**

**1.-**. Aplicar valoración de calidad a productos del mercado de tipo Físico - Químico apoyado en normas del RSA vigentes en Chile.

**INSTRUCCIONES:**

1. **LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA**
2. **APLICA LAS VALORACIONES PRESENTADAS EN LAS TRES TABLAS**
3. **CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO** [**elaboracioncestarosa@gmail.com**](mailto:elaboracioncestarosa@gmail.com), wsap profesor.

**Control de calidad físico**-**químico**.

El **control de calidad** de los productos elaborados industrialmente es importante para garantizar la seguridad y el alto rendimiento de las formulaciones y materias primas, así como para verificar que estas características permanezcan constantes a lo largo del tiempo y sean Inocuas para el consumo humano.



**VALORACION DE CALIDAD**

Evaluar la **calidad** de un **alimento** es una práctica compleja en la que se puede estimar una gran variedad de parámetros que permiten comprobar la presencia o ausencia de propiedades más o menos estandarizadas y que caracterizan a ese **alimento**.

TIPOS DE CALIDAD FISICO QUIMICAS APLICADAS EN LABORATORIO

|  |  |
| --- | --- |
| CALIDAD FISICA | CALIDAD QUIMICA |
| Temperatura | Ph |
| Calibre | Brix |
| Peso | Acidez total |
| Humedad | Cantidad de amonio |
| Características organolépticas |  |
| Presión |  |
| Densidad |  |

**Desarrolle según lo indicado:**

**1-Aplicar valoración FISICO QUIMICA analizando cada variable de calidad, del producto: Tarro de conserva de jurel**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **Datos** | **VALORACION** | **Conclusión, acepto o rechazo** |
| **Ph del producto** | **5,5** |  |  |
| **Temperatura ambiente** | **21°C** |  |  |
| **Oxidación del tarro** | **positivo** |  |  |
| **Abombamiento del tarro** | **Negativo** |  |  |
| **rotulación** | **Vence 2021** |  |  |
| **embalaje 48 tarros** | **Caja cartón** |  |  |
| **Peso drenado** | **315 gr** |  |  |
| **Humedad ambiente** | **80%** |  |  |

Conclusión final…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**B.-Aplicar valoración FISICO-QUIMICA analizando cada variable de calidad, del producto: Durazno**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **Datos** | **VALORACION** | **Conclusión, acepto o rechazo** |
| **ph** | **4,5** |  |  |
| **Brix°** | **12°** |  |  |
| **pedúnculo** | **presente** |  |  |
| **Diámetro ecuatorial** | **110 mm** |  |  |
| **Pardeamiento** | **presente** |  |  |
| **embalaje 21 kg** | **Caja cartón seca** |  |  |
| **Pesaje promedio** | **180 gr** |  |  |
| **Cascara** | **integra** |  |  |
| **Micosis** | **positivo** |  |  |
| **Receptáculo** | **húmedo** |  |  |

Conclusión final :……………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**3.-Aplicar valoración FISICO- QUIMICA analizando cada variable de calidad, del producto: Carne vacuno al vacío.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **Datos** | **VALORACION** | **Conclusión, acepto o rechazo** |
| **ph** | **6,0** |  |  |
| **Temperatura** | **0° C** |  |  |
| **Envase** | **plástico** |  |  |
| **Filtración** | **Negativo** |  |  |
| **Rotulación** | **vigente** |  |  |
| **Fecha vencimiento** | **12-08-2020** |  |  |
| **Presencia de gas** | **negativa** |  |  |
| **Color** | **Rojo** |  |  |

Conclusión final :…………………………………………………………………………………………………………………………………………………

RANGOS DE CALIDAD

|  |  |
| --- | --- |
| PH | CARNES OPTIMO ESTADO 5,6 a 6,2 |
| PH | CARNES MAL ESTADO 6,6 Y MAS |
| PH | CARNES EN RIESGO 6,3 A 6,5 |
| Brix 0 a 10 | Poco dulzor producto verde |
| Brix 10 a 20 | Dulce y maduro |
| Brix mayor a 20 | Sobre maduro |
| HUMEDAD EN BODEGA | SECO menor o igual a 60% |
| HUMEDAD EN BODEGA | HUMEDO mayor a 60% |
| TEMPERATURA IDEAL bodega | SECO 20° A 21° C |
| TEMPERATURA RECHAZO bodega | MAYOR A 21° C |
| Diametro | Menor de 80 mm segunda calidad |
| Diametro | Mayor de 80 mm primera calidad |