****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**PAUTA RESPUESTAS GUÍA N°II ETAPA
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.

**PAUTA DESARROLLO**

**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** | **Sin alteración , ph adecuado** | **ACEPTO** |
| **Temperatura ambiente** | **21°C** | **T° ambiente, adecuado** | **ACEPTO** |
| **Oxidación del tarro** | **positivo** | **Mal estado producto no conforme** | **RECHAZO** |
| **Abombamiento del tarro** | **Negativo** | **Mal estado producto no conforme** | **RECHAZO** |
| **rotulación** | **Vence 2021** | **Buena fecha vencimiento** | **ACEPTO** |
| **embalaje 48 tarros** | **Caja cartón** | **Sin problema de cantidad por embalaje** | **ACEPTO** |
| **Peso drenado** | **315 gr** | **Sin problema de cantidad por envase** | **ACEPTO** |
| **Humedad ambiente** |  **80%**  | **Por sobre la norma RSA 60%** | **RECHAZO** |

Conclusión final……RECHAZO POR TRES ESTADOS DE ALTERACION………………………………………

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **Datos** | **VALORACION** | **Conclusión, acepto o rechazo** |
| **ph** | **4,5** | **ACIDO** | **RECHAZO** |
| **Brix°** |  **12°** | **BUENA CANTIDAD AZUCAR, MADURO** | **ACEPTO** |
| **pedúnculo** | **presente** | **CUMPLE NORMA DE CALIDAD FISICA** | **ACEPTO** |
| **Diámetro ecuatorial** | **110 mm** | **PRIMERA CALIDAD** | **ACEPTO** |
| **Pardeamiento** | **presente** | **MANCHAS CAFÉ EN CASCARA** | **RECHAZO** |
| **embalaje 21 kg** | **Caja cartón seca** | **BUEN EMBALAJE DE FRUTA** | **ACEPTO** |
| **Pesaje promedio** |  **180 gr** | **PRIMERA CALIDAD** | **ACEPTO** |
| **Cascara** |  **integra**  | **BUEN ESTADO FISICO EXTERNO** | **ACEPTO** |
| **Micosis**  | **positivo** | **CON HONGOS** | **RECHAZO** |
| **Receptáculo** | **húmedo**  | **NO CUMPLE NORMA DE CALIDAD FISICA** | **RECHAZO** |

Conclusión final……RECHAZO POR CUATRO ESTADOS DE ALTERACION

**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** | **BUEN ESTADO QUIMICO DE CARNE** | **ACEPTO** |
| **Temperatura** | **0° C** | **BUENA CONSERVACION REFRIGERADA** | **ACEPTO** |
| **Envase** | **plástico** | **ADECUADO PARA VACIO** | **ACEPTO** |
| **Filtración** | **Negativo** | **SELLO INTEGRO** | **ACEPTO** |
| **Rotulación** | **vigente** | **ADECUADO CUMPLE NORMA RSA** | **ACEPTO** |
| **Fecha vencimiento** | **12-08-2020** | **BUENA FECHA**  | **ACEPTO** |
| **Presencia de gas** | **negativa** | **BIEN SIN ALTERACION BACTERIANA** | **ACEPTO** |
| **Color** | **Rojo**  | **ADECUADO AL PRODUCTO** | **ACEPTO** |

Conclusión final: PRODUCTO EN BUEN ESTADO PARA CONSUMO HUMANO

RANGOS DE CALIDAD UTILIZADOS

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |