****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia- NRDC/20**

**EVALUACIÓN N°2
TEMA: “guías 2-3 de mes Mayo”**

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

**Objetivos:**

* Activar capacidad de análisis
* Aplicar valoración de calidad alimentaria

**Puntaje Ideal: pts**

**Puntaje Obtenido:**

**INSTRUCCIONES:**

1. **LEE ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES**
2. **ACTIVA TU CAPACIDAD DE APLICAR NUEVOS CONOCIMIENTOS**
3. **DESARROLLA TU CAPACIDAD DE ANALISIS**
4. **CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO** **elaboracioncestarosa@gmail.com**

**ITEM 1 - (10 puntos)**

1.-Completa la siguiente tabla e identifica al grupo que pertenecen (PERECEDERO, SEMIPERECEDERO Y NO PERECEDERO) los siguientes alimentos e indica dos ejemplos más del mismo grupo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ALIMENTO | GRUPO | Ejemplos (2) |
| C:\Users\Nestor\Desktop\HUEVO.jpg |  |  |
| C:\Users\Nestor\Desktop\manzana.jpg |  |  |
| C:\Users\Nestor\Desktop\PESCADO.jpg |  |  |
| C:\Users\Nestor\Desktop\LATA.jpg |  |  |
| C:\Users\Nestor\Desktop\Yogurt2.jpeg |  |  |
| C:\Users\Nestor\Desktop\AZUCAR.jpg |  |  |
| 5 maneras de saber que las papas están en mal estado |  |  |

 **ITEM 2 - (10 puntos)**

1-Aplicar valoración FISICO- QUIMICA analizando cada variable de calidad, del producto: Carne vacuno fresca. Utilizando el siguiente cuadro de rangos de calidad.

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 |
| Temperatura 0 a 5 | Carnes frescas |
| Temperatura -18 a -24° C | Carnes congeladas |
| Color rojo intenso | Exceso de aditivo colorante rojo |
| Color rojo sangre | Color normal |
| Color verde | Alteración, descomposición  |
| Tipo envase | Plástico, sellado hermético, sin presencia de gas |
| Tipo embalaje | Caja cartón corrugado seca, sellada y rotulada |
| Rotulación | Vigente, máximo una semana refrigerada sellada |
| Color de rotulo | VERDE |

APLICAR VALORACION DE CALIDAD:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **Datos** | **VALORACION** | **Conclusión, acepto o rechazo** |
| **ph** | **5,9** |  |  |
| **Temperatura** | **0° C** |  |  |
| **Envase** | **plástico** |  |  |
| **Filtración** | **Negativo** |  |  |
| **Rotulación** | **vigente** |  |  |
| **Fecha vencimiento** | **12-06-2020** |  |  |
| **Presencia de gas** | **negativa** |  |  |
| **Color de carne** | **Rojo**  |  |  |

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

 **ITEM 3 - (10 puntos)**

1. Si tu tuvieras que explicar el porque los alimentos se conservan por más tiempo a temperaturas de congelación que refrigeración ¿Cómo lo explicarías?
2. Completa el siguiente esquema, ¿Qué ocurre con los microorganismos en cada zona?

 100° C Cocción

 65°C

 Zona de Peligro

 \_\_\_\_\_\_\_

 Temperatura de Refrigeración

 0°C

 \_\_\_\_\_\_

 Temperatura de Congelación

 -24° C