****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**Puntaje Ideal:**

**28puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
 EVALUACION N°3**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso3°E Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos:**

* **Verificar técnicas de Apilamiento seguro en Bodega de Alimentos**
* **Aplicar sistema de movimiento de mercaderías en bodega utilizando planilla de inventario**
* **Identificar y distinguir los principales pasos para la elaboración de yogurt**
* **Conocer las principales alteraciones que sufren los alimentos y sus causas**

**INTRUCCIONES**

1. LEE ATENTAMENTE Y RESPONDE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS
2. APLICA LO APRENDIDO EN LAS GUIS ENTREGADAS
3. CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO**elaboracioncestarosa@gmail.com****,** **paola.santander@cesantarosa.cl****,** **nestor.rivera@cesantarosa.cl**
	1. El método FIFO corresponde a uno de los métodos de gestión de logística mas utilizados cuando se manipulan alimentos perecederos, con respecto a esto es INCORRECTO decir: (3pts)
		1. Lo primero que entra a bodega es lo primero que sale
		2. Una de las ventajas es ayudar a una perfecta rotación del producto
		3. Da prioridad a los productos más antiguos
		4. No evita la pérdida parcial o total de valor del producto
		5. Ninguna de las anteriores
	2. ****Asocia y une el tipo de apilamiento con la imagen que corresponda (3pts)

En Bloque

En Isla

Adosado

* 1. Uno de los apilamientos utilizados en las bodegas de alimentos corresponde al apilamiento en bloque, es correcto decir con respecto a este tipo de apilamiento (3pts)
		1. Está formado por empaques que están en estrecho contacto
		2. Corresponden a unidades almacenadas arriba de otras
		3. Su altura máxima es de 8 a 10 mts.
		4. A y C son correctas
		5. A y B son correctas
		6. Ninguna de las anteriores
	2. A la Sra. María le encanta el pastel de choclo y pidió para su cumpleaños de almuerzo este rico plato, el problema es que su cumpleaños es en el mes de julio (invierno) y ella sabe que antiguamente no podía consumir este tipo de productos en esta época del año ya que el choclo se da solo en la época de verano, la ventaja es que en la actualidad podemos comer este tipo de productos tipo el año, esto se debe principalmente a: (3pts)
		1. Gracias a los comerciantes ingeniosos
		2. Gracias a la industrialización de frutas y verduras
		3. Ya que existen los choclos que se cosechan en invierno
		4. Gracias a que traen los choclos desde China
		5. Ninguna de las anteriores
	3. Completa el siguiente esquema (4pts)

 PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS

METODOS DE CONSERVACION

FISICOS QUIMICOS

* 1. En el taller estas elaborando yogurt batido de frutilla y yogurt aflanado del mismo sabor, con respecto a esto contesta: (4pts)
		1. ¿Cómo se llaman los microorganismos involucrados en la elaboración de estos dos productos?
		2. ¿Cuál es la principal diferencia en el proceso de cada uno de ellos?
	2. Si nosotros al elaborar yogurt no realizamos el segundo enfriamiento (después de la homogenización), ¿Que defectos puede tener nuestro producto final? (4pts)
		1. Mal sabor
		2. Acidificación del producto
		3. Muy dulce
		4. Sabor amargo
		5. Ninguna de las anteriores
	3. En la bodega de la empresa Watts donde se elaboran mermeladas ingresaron en cuatro ocasiones azúcar, el 03, 06, 14 y 21 de julio tu al estar ordenando el último día de la llegada de este material te solicitan en forma urgente 50 kg, ¿Cuáles debes sacar primero de bodega, los que tienes a mano o los que llegaron el 03 de julio? ¿Por qué? (4pts)