****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

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

**PRUEBA N°3
Módulos: Priorización nivel cuarto medio especialidad EIA**

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

**Objetivos:**

* Activar capacidad de análisis físico y sensorial
* Aplicar valoración de calidad alimentaria y de agua de proceso

**Puntaje Ideal:60 pts**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**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 -** Realizar valoración de calidad Física a los siguientes productos hortofrutícolas, utilizando la información de tablas adjuntas. **(20 puntos)**

**1.-MANZANA (Malus domestica)**



**Defectos críticos**

Fisiológicos graves ( alteraciones de la pulpa)

Herida en cascara, daño o lesión grave

Podredumbre (Pudrición en vegetales)

Estado de madurez inadecuado (sobre maduro o inmaduro verde)

Quemado de sol o de helada

**Defectos no críticos**

Fisiológicos leves

Manchas varias

Quemado de sol leve

Deformado

Daño por granizo

Herida de cascara, daño o lesión leve



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Defectos críticos | Defectos No críticos | Calibre ecuatorial | Valoración |
| C:\Users\Nestor\Desktop\manzana arrugada.pngVariedad o tipo:  |  |  | 75 mm |  |

 **2.-TOMATE (Licopersicon esculentum)**

**Defectos críticos**

Podredumbre (Pudrición en vegetales)

Sobre maduro

Quemado o golpe severo de sol

Daño por helada

 Herida, daño o lesión grave

Inmaduro, verde

**Defectos no críticos**

Daño, Herida o lesión leve

Manchas (incluye maduración Irregular)

Fruto hueco

Deformado

****

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Defectos críticos | Defectos No críticos | Calibre Longitudinal | Valoración |
| C:\Users\Nestor\Desktop\69786774-los-tomates-en-mal-estado-con-colas-de-color-verde-sobre-un-fondo-aislado.jpgVariedad o tipo:  |  |  | 78 mm |  |

 **ITEM 2 -** Realizar un protocolo en cinco pasos, para ejecutar Toma de Muestra de Agua en una Empresa de alimentos **(10 puntos)**

 1.- Los procedimientos operacionales o protocolos que establecen las empresas apuntan a regular las acciones de calidad y seguridad al tomar muestras, usted debe revisar el protocolo de toma de muestra de agua y priorizar los 5 pasos de mayor importancia para mantener la calidad en la toma de esta muestra.

|  |  |
| --- | --- |
| **MUESTRAS DE AGUA** |  |
| **Análisis a realizar:****Ram- Coliformes totales****Frecuencia: mensual****Sector: Entrada Uv-Salida Uv, indicados en plano Adjunto****Utensilios: Frascos Estériles solicitados previamente a laboratorio****Glosario:****RAM: Sigla que significa Recuento agrupa a m.o. Aerobios Mesofilos.****Aerobios: Necesitan oxigeno para vivir,****Mesofilo: Requieren temperatura templada 37°** | * Lavarse las manos según procedimiento.
* Colocarse guantes, mascarillas y cofia para ingresar al recinto donde se tomarán las muestras
* Agregar alcohol de 70% en zona a muestrear
* Dejar correr muestra por un lapso de 1 minuto.
* Abrir el frasco y tomar la muestra sin tocar la tapa, una vez completado el ¾ parte del frasco cerrar el frasco.
* Rotule con plumón cada frasco con clave asignada a zona
* Refrigere.
* Para su trasporte verifique que se transporte en maleta térmica (cooler) con gel pack (congelados) en su interior.
* La temperatura de transporte de las muestras debe ser entre 2-7ºC y no debe superar las 24 horas desde la toma de muestra y el análisis.
 |

 **ITEM 3 -** Para evaluar sensorialmente los productos Vino cabernet sauvignon y vienesas, que tipo de jueces evaluadores serán requeridos? **(20 puntos)**

 TABLA DE DATOS PARA DESARROLLAR PREGUNTAS.

|  |  |
| --- | --- |
| Evaluadores | Panelistas, jueces semi entrenados, jueces entrenados expertos |
| Tipos de test sensoriales | Afectivas, discriminativas, descriptivas |

 **1.-**

|  |  |
| --- | --- |
| **producto** | **Requerimiento** |
| **C:\Users\Nestor\Desktop\26457.jpg** | **VINO CABERNET SAUVIGNON**  |
| **Tipo de evaluador**  |  |
| **Tipo de test aplicable** |  |

|  |
| --- |
| **Fundamente su elección:** |

**2.-**

|  |  |
| --- | --- |
| **producto** | **Requerimiento** |
| **C:\Users\Nestor\Desktop\vienesa-clasica.jpg** | **VIENESAS TRADICIONALES** |
| **Tipo de evaluador**  |  |
| **Tipo de test aplicable** |  |

|  |
| --- |
| **Fundamente su elección:** |

**ITEM 4 -** ¿Cuál es el método de congelación que se aplico para los siguientes productos?

**(10 puntos).**

|  |  |
| --- | --- |
| PRODUCTO | METODO DE CONGELACION APLICADO |
|  **C:\Users\Nestor\Desktop\choclograno_FS.png** |  |
| **Procesos de Congelación** |  |
| **Procesos de congelación** |  |