****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

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

**PRUEBA N°4
Módulos: Priorización nivel cuarto medio especialidad EIA**

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

**Objetivo:**

**Aplicar métodos de conservación y rotulación de productos elaborados industrialmente.**

**Puntaje Ideal: 50 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 CORREOS** **paola.santander@cesantarosa.cl****,** **nestor.rivera@cesantarosa.cl**

 **DESARROLLO DE CASOS**

 **1.- APLICACIÓN DE CASO (10 ptos)**

 **Realizar comprobación de sellos negros para los siguientes tres productos. Exprese resultados a**

 **través del dibujo de sellos negros y la presentación de conclusión sobre calidad nutricional del producto.**

**DATOS A UTILIZAR**

**ALIMENTOS SOLIDOS**

**  **

**ALIMENTOS LIQUIDOS**

****

 **CASO 1. SOPA INSTANTANEA DE CARNE CON SEMOLA**

 ** Respuestas:**

 **CASO 2. SNACK DE MANI**

 ** Respuestas:**

 **CASO 3. SALSA DE TOMATE**

 ** Respuestas:**

 **2.- Describe en qué consiste cada método de conservación por calor. (10 ptos)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOMBRE METODO** | **DESCRIPCIÓN** | **EJEMPLO ALIMENTO** |
| **PASTEURIZACIÓN** |  |  |
| **LIOFILIZACIÓN** |  |  |
| **COCCIÓN** |  |  |
| **ESTERILIZACIÓN** |  |  |

 **3.- Indicar las propiedades de los siguientes aditivos o materias primas en la elaboración de cerveza. (10 ptos)**

|  |  |
| --- | --- |
| **MALTA** |  |
| **LUPULO** |  |
| **PROTAFLOC** |  |
| **DEXTROSA** |  |
| **LEVADURA** |  |
| **LUGOL** |  |

 **4.-** ¿Cual es la fase en que se forma el gas y la espuma típica de una cerveza de calidad? **(10 ptos)**

 **Respuesta:**

**5.-** La rotulación de alimentos es fundamental al momento de elaborar y envasar un producto, con respecto a esto ¿Qué diferencia existe entre la rotulación general y la rotulación nutricional? **(10 ptos)**

 **Respuesta:**