

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**Puntaje Ideal:**

**30 puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS  
 EVALUACION N°4**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3°E Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos:**

* **Conocer el proceso de elaboración de mantequilla**
* **Aplicar protocolo para la medición de temperatura**
* **Conocer y aplicar protocolo para la medición de pH en alimentos**
* **Conocer e identificar los principales controles de calidad aplicados en alimentos**

**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**](mailto:elaboracioncestarosa@gmail.com)**,** [**paola.santander@cesantarosa.cl**](mailto:paola.santander@cesantarosa.cl)**,** [**nestor.rivera@cesantarosa.cl**](mailto:nestor.rivera@cesantarosa.cl)
   1. Completa la siguiente tabla con los datos solicitados (8 pts)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TEMPERATURA | TEMPERATURAS DE… | ¿QUÉ OCURRE CON LOS MICROORGANISMOS? |
| -12° A -18°C |  |  |
|  | COCCIÓN |  |
|  |  | VIVOS PERO LENTOS |
|  | PELIGRO PARA LOS ALIMENTOS |  |

* 1. Describe brevemente que alteraciones se producen a las siguientes temperaturas (4 pts):
  2. Debajo de 8º C
  3. Entre 5 – 20º C
  4. Entre 30 – 35º C
  5. A 80 – 100ºC,
  6. Hoy llegaron a la bodega el pedido de carne congelada, ¿Cómo puedes controlar la temperatura en este producto? (2 pts)

* 1. Estas revisando las fichas que corresponden a las materias primas enviadas desde Holanda y te das cuenta de que las temperaturas de cada uno de los alimentos esta expresada en °F, realiza la conversión para cada una a °C (4 pts)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ALIMENTO | °F | °C |
| Frutillas en pleno desierto – Agriculturers.com | Red de Especialistas en  Agricultura | 65°F |  |
| Carne roja y cáncer: desvelan el mecanismo que los relaciona | 89°F |  |
| Huevos blancos o marrones, grandes o de menor tamaño: ¿cuáles son los  mejores? | 37°F |  |
| Conoce la leche descremada y los beneficios que te aporta | Cocina Fácil | 26°F |  |

* 1. En el laboratorio estas encargado de medir el pH en los alimentos, ¿Cuál es el rango óptimo de pH para las siguientes muestras? (5 pts)

|  |  |
| --- | --- |
| ALIMENTO | Ph OPTIMO |
| Alimentos: Leche, descubre sus propiedades, beneficios y valor nutricional |  |
| Lograr una carne más tierna, dos ingredientes secretos |  |
| ▷ ¿Cuánto tiempo dura el yogurt? 🍶 - VipRecetas |  |
| Yemas de Huevo: ¿Buenas o Malas? |  |
| duda) clara de huevo | Metabolism boosting foods, Cooking oil, Eggs |  |

* 1. Completa el siguiente cuadro con respecto a causa y defecto que puede presentar la mantequilla (5 pts)

|  |  |
| --- | --- |
| DEFECTO | CAUSA |
| AMARGO |  |
| RANCIO |  |
| GOTEANTE |  |
| ACIDO |  |
| OXIDADO |  |

* 1. Los grados Brix constituyen un parámetro importante en la calidad de los alimentos, con respecto a esto (2 pts)
     1. ¿Qué miden los grados Brix?
     2. ¿Qué instrumento utilizamos?