

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS  
 EVALUACION N°5**

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

**Objetivos:**

* **Identificar y distinguir los principales pasos en la elaboración de productos appertizados**
* **Aplicar protocolo de equipo de medición y determinación de saldos de líquidos en bodegas de alimentos**
* **Aplicar protocolo de equipo y determinación de parámetros de calidad de la leche**
* **Conocer la harina y su composición**

**Puntaje Ideal:**

**31 puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**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. Los productos appertizados son alimentos que son consumidos masivamente a nivel mundial, ¿Qué requerimos para que este producto sea optimo? (2 pts)
      1. Que el recipiente sea hermético de manera de ser una barrera que impida el intercambio de gases y líquidos del interior hacia el exterior y viceversa
      2. Que resista altas temperaturas para realizar de forma efectiva su esterilización
      3. Que capaz de impedir el paso de los microorganismos y por lo tanto evitar que el producto se descomponga
      4. Sólo A Y C son correctas
      5. Todas las anteriores
   2. Si tus amigos que no entienden mucho sobre la elaboración de alimentos y te realizan la siguiente pregunta ¿Para qué se elaboran las conservas? (2 pts)

Para obtener productos de diferentes características que si se consumieran en estado crudo o fresco

Para aprovechar momentos de exceso de frutas y hortalizas

Para la obtención de alimentos dulces procesados de manera diferente

Para tener alimentos procesados de modo de ser consumidos en el momento que uno elija

1. Sólo i y ii son correctas
2. i, ii y iv son correctas
3. i, iii y iv son correctas
4. sólo i y iv son correctas
5. Todas son correctas
   1. Si recibes en tu laboratorio una muestra de leche con las siguientes características, pH 6.0 y en la prueba del alcohol no existe coagulación, contesta las siguientes preguntas: (6pts)
      1. ¿Qué significa que el pH de la leche sea 6?0?
      2. ¿Qué significa que no exista coagulación de la leche en la prueba del alcohol?
      3. ¿Aceptas o rechazas la muestra de leche? ¿porqué?
   2. El pie de metro es un instrumento que permite medir longitudes de manera exacta a través de la escala llamada Nonio o Vernier, con respecto a este instrumento de medición, es incorrecto decir: (2 pts)
      1. Es utilizado para mediciones de diámetros de exteriores, interiores y profundidades
      2. Permite sólo la lectura de mediciones en centímetros
      3. La lectura del valor entero es en milímetros
      4. Es utilizada en el ámbito industrial para la calibración de alimentos
      5. Ninguna de las anteriores
   3. Para la elaboración de conservas de tomate de primera necesitas esta materia prima (tomate) de un calibre grande y extra grande, pero en la recepción tomaron 5 muestras las cuales presentaron las siguientes medidas(2 pts)

79 mm

85 mm

102 mm

74 mm

1. Acepto todas las muestras ya que cumplen con los parámetros exigidos para la elaboración del producto
2. Acepto sólo la muestra ii y iii para cumplir con lo exigido por el fabricante
3. Acepto la muestra i, ii y iii
4. Aceto solo la muestra iii por que es la que presenta mayor calibre
5. Ninguna cumple con las características para la elaboración de conservas
   1. En la actualidad la harina que consumimos en la actualidad esta fortificada con ácido fólico, la razón de esta obligatoriedad por parte del MINSAL es(2 pts)
      1. Después de un estudio que determino un alto porcentaje de malformaciones congénitas en recién nacidos
      2. Ayuda a la fortificación de huesos y dientes
      3. Permite controlar la diabetes en adultos mayores
      4. No tiene relación con la salud de los consumidores
      5. Permite disminuir los costos en la producción de pan
   2. En la elaboración de productos appertizados una de las etapas más importantes es el AGOTAMIENTO O EXAHUSTING, el principal objetivo de esta etapa es:(2 pts)
      1. Permitir que los sabores se traspasen entre los alimentos
      2. Elimina todo el oxigeno presente en el envas
      3. Permite la esterilización del producto
      4. Ayuda a que los alimentos tomen un mejor color
      5. Ninguna de las anteriores
   3. Una manera de clasificar los alimentos es por su pH, con respecto a esto es correcto decir (2 pts)

Dentro de los alimentos ácidos encontramos el limón

Los alimentos medianamente ácidos presentan un pH de 2,2 a 4,5

Los alimentos que presentan un pH de 4,5 hacia arriba pertenecen a los alimentos de baja acidez

El tomate pertenece al grupo de los alimentos alcalinizantes

1. i, ii y iii son correctas
2. solo la iv es correcta
3. la ii y iv son correctas
4. i, iii y iv son correctas
5. todas son correctas
   1. El proceso de elaboración de los productos appertizados consta de varias etapas, con respecto a esto nombra 3 de ellas describiéndolas y porque crees tu que son de vital en el proceso de elaboración de estos productos (4 pts)
   2. **Identifica los 4 aditivos utilizados en las harinas según la función entregada (7 pts)**
      1. **Mejora el gluten de la harina:**
      2. **Fortificación de calcio:**
      3. **Blanqueador:**
      4. **Mejorador de aspecto y agente conservante:**
      5. **Agente Emulsionante:**
      6. **Mejora la absorción de agua:**
      7. **Conservante Natural:**