

**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL**  
**FACULTAD DE INGENIERIA EN MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION**  
**PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN AGRICULTURA**  
*PROFESOR: MSc. HAYDEE TORRES CAMBA*  
*ASIGNATURA: PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIALES*  
Noviembre 16 del 2010

NOMBRE DEL ESTUDIANTE \_\_\_\_\_

1. ¿Durante que tiempo la vaca produce leche después del nacimiento de las crías?
2. ¿Enuncie 4 factores que influyen en la composición de la leche?
3. ¿Determine cuales son los 4 componentes principales (no incluye el agua) de la leche en conjunto con su porcentaje promedio de cada una?.
4. ¿Indique los dos grupos en que se divide las sustancias proteicas de la leche?
5. ¿Enuncie 3 enzimas que se encuentran en la leche cruda?.
6. La lactosa da el sabor original de la leche. ¿Las bacterias lácticas en que pueden transformar a la lactosa?
7. ¿La leche absorbe fácilmente olores del ambiente como el olor del establo o de pintura recién aplicada. Indique otros dos parámetros que influyen en el sabor a la leche?.
8. Como se llaman las sustancias que secretan los microorganismos en mínimas cantidades y para que sirve.
9. Cual de los métodos físicos provoca la muerte de los microorganismos.
10. Cuales son los 4 tratamientos de transmisión de calor que se realizan en la industrialización de la leche.

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL  
FACULTAD DE INGENIERIA EN MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION  
**PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN AGRICULTURA**  
*PROFESOR: MSc. HAYDEE TORRES CAMBA*  
*ASIGNATURA: PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIALES*  
Diciembre 22 del 2010

Lección # 3

1. ¿Cuales son los tres pasos que incluye un proceso de purificación de la leche después del a recepción?
2. ¿Cuales son los procesos que incluye la higienización de la leche?
3. ¿Por qué se digiere mejor la leche homogenizada?
4. ¿Qué es la estandarización de la leche?
5. ¿Cuál es la acción del frio en la conservación de la carne por refrigeración?
6. ¿Cuales son las dos condiciones óptimas para el almacenamiento refrigerado?
7. ¿Porque se prefiere una congelación rápida?
8. ¿En la descongelación lo parámetros de temperatura, humedad y circulación de aire cuales son las características?.
9. ¿En la destrucción de que germen se enfoca la esterilización y porque?
10. ¿Cuales son los métodos químicos utilizados en la conservación de la carne?.

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL  
FACULTAD DE INGENIERIA EN MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION  
**PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN AGRICULTURA**  
*PROFESOR: MSc. HAYDEE TORRES CAMBA*  
*ASIGNATURA: PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIALES*  
Febrero 1 del 2011. Examen Final, 30 puntos

Nombre del alumno: \_ PROFESOR, EXAMEN RESUELTO

FRUTAS Y HORTALIZAS

1. ¿Cual es la sustancia que en conjunto con el oxigeno es el estimulante principal de los procesos de maduración?. (2 PUNTOS)

**R. el etileno**

2. ¿En la conservación en atmosfera controlada como se controla?.( 2 PUNTOS)

**R. Disminuyendo la absorción de oxigeno y elevando la absorción de CO2.**

3. ¿En la producción de productos alimenticios cual es la función del preservarte y del aditivo? (2 PUNTOS)

**R. El preservarte previene o retarda el deterioro y el aditivo contribuye con la textura, sabor y color.**

4. Realice el diagrama de flujo de arvejas enlatadas (productos de baja acidez). Considere los parámetros de tiempo, y temperatura. (4 PUNTOS).

PROCESOS CARNICOS.

5. Nombre 4 métodos de conservación física de la carne. (2 PUNTOS)

**R. refrigeración, congelación, secado, por calor.**

6. ¿De que factores depende la destrucción de gérmenes? (2 PUNTOS)

**R. tiempo, temperatura, estado microbiológico original de la muestra**

7. Realice el proceso esquemático por flujo de la elaboración de salchichas. (3 puntos)

8. Realice el diagrama de flujo de obtención de chuletas ahumadas (3 puntos)

PRODUCTOS LACTEOS.

9. ¿Enuncie 4 factores que influyen en la composición de la leche? (2 PUNTOS)

**R. alimentación, raza, manejo, clima**

12. Nombre 3 pruebas que se utiliza para determinar si la leche es adecuada para la elaboración. (2 PUNTOS)

**R. densidad, punto de ebullición, pH.**

13. Elabore un proceso de obtención de yogur de frutas tomando en cuenta tiempo y temperatura. (3 PUNTOS)

14. Elabore un proceso de elaboración de mantequilla. (3 PUNTOS)

\_\_\_\_\_ -

EXAMEN SOBRE 30, MATERIA PRÁCTICA

RUBRICA

FRUTAS Y HORTALIZAS: 10 PUNTOS

PREGUNTA: # 1, 2 Y 3 POR 2 PUNTOS CADA UNA. RESPUESTA COMPLETA 2 PUNTOS, RESPUESTA MEDIA 1 PUNTO.

PREGUNTA 4. FLUJO CORRECTO: 2 PUNTOS, TIEMPO Y TEMPERATURA: 1 PUNTO, CALCULOS: 1 PUNTO.

CARNICOS: 10 PUNTOS

PREGUNTA # 5 Y 6 COMPLETA 2 PUNTOS, MEDIANA 1 PUNTO.

PREGUNTA # 7 Y 8 FLUJO COMPLETO , 3 PUNTOS.

RODUCTOS LACTEOS: 10 PUNTOS

PREGUNTA # 9 Y 10 COMPLETA 2 PUNTOS, MEDIANA 1 PUNTO

PREGUNTA # 11. FLUJO CORRECTO 2 PUNTOS, TIEMPOS Y TEMPERATURA 1 PUNTO

PREGUNTA # 12: FLUJO CORRECTO , 3 PUNTOS.

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DELLITORAL  
FACULTAD DE INGENIERIA EN MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION  
**PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN AGRICULTURA**  
*PROFESOR: MSc. HAYDEE TORRES CAMBA*  
*ASIGNATURA: PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIALES*  
Febrero 1 del 2011. Examen Final, 30 puntos

Nombre del alumno: \_\_\_\_\_

**FRUTAS Y HORTALIZAS**

1. ¿Cual es la sustancia que en conjunto con el oxigeno es el estimulante principal de los procesos de maduración?. (2 PUNTOS)

R.

2. ¿En la conservación en atmosfera controlada como se controla?.( 2 PUNTOS)

R.

3. ¿En la producción de productos alimenticios cual es la función del preservarte y del aditivo? (2 PUNTOS)

R.

4. Realice el diagrama de flujo de arvejas enlatadas (productos de baja acidez). Considere los parámetros de tiempo, temperatura y cálculos. (4 PUNTOS).

**PROCESOS CARNICOS.**

5. Nombre 4 métodos de conservación física de la carne. (2 PUNTOS)

R.

6. ¿De que factores depende la destrucción de gérmenes? (2 PUNTOS)

R.

7. Realice el proceso esquemático por flujo de la elaboración de salchichas. (3 puntos)

8. Realice el diagrama de flujo de obtención de chuletas ahumadas (3 puntos)

**PRODUCTOS LACTEOS.**

9. ¿Enuncie 4 factores que influyen en la composición de la leche? (2 PUNTOS)

R

10. Nombre 3 pruebas que se utiliza para determinar si la leche es adecuada para la elaboración. (2 PUNTOS)

R.

11. Elabore un proceso de obtención de yogur de frutas tomando en cuenta tiempo y temperatura. (3 PUNTOS)

12. Elabore un proceso de elaboración de mantequilla. (3 PUNTOS)