NOMBRE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

EXAMEN DE PROCESAMIENTO DE CARNES 2DO SEMESTRE 2012 2013

POR 20 PUNTOS

1. Se requiere instalar una planta industrial para elaborar fiambres (jamones) , que equipos recomendaría. Ordene la lista en secuencia del proceso. (3 puntos)
2. Se está proponiendo un proyecto de acopio y venta de pollos criollos en un sector rural, los habitantes de la comuna crian y faenan los pollos que entregan a la acopiadora, se ha presentado un problema de carne obscura y sabores metálicos muy fuertes, cual sería su propuesta para los habitantes en el faenamiento del pollo? (3 puntos)
3. La elaboración de hamburguesas para un local de comidas rápidas se ha propuesto usar carne molida 50mv. Se tiene problemas de textura y encogimiento en la cocción. Que propondría para mejorar la calidad sin cambiar la carne. (2 puntos)
4. Usted está encargado de la recepción del cerdo para el faenamiento, se ha presentado problemas de carne PSE cuales serían las posibles causas y que soluciones propondría.(2 puntos)