

Asignatura	Procesamiento de farináceos y oleaginosas
Profesor	Manuel Alejandro Fiallos Cárdenas
Código:	ALIG1043
Fecha y hora:	23 noviembre 2022 /08:00 – 10:00
Nombre:	

Calificación:
_____/50 puntos

Seleccione la(s) opción(es) correcta(s):

<p>Pregunta 1: Pertenece al grupo de las legumbres</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Caupi b) Garbanzos c) Maíz d) Quínoa 	<p>Pregunta 2: Frutos maduros y desecados de las gramíneas que adoptan la conocida forma de crecimiento en espiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cereales b) Legumbres c) Pseudocereal d) Fabales
<p>Pregunta 3: Pertenece al grupo de los cereales</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Sorgo b) Centeno c) Frijoles d) Guisantes 	<p>Pregunta 4: El salvado tiene las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Alto en fibra y vitamina B b) Aprox. 14% del grano c) Se emplea en harinas refinadas d) Alto contenido en proteínas
<p>Pregunta 5: Los alimentos a base de leguminosas tienen las siguientes características. EXCEPTO</p> <ul style="list-style-type: none"> a) El procesamiento como el remojo, el descascarillado, la germinación, la fermentación y la cocción, puede hacer que su almidón sea más digerible b) El posterior enfriamiento y almacenamiento después de la cocción puede provocar una digestión lenta y la formación de almidón resistente c) Las modificaciones químicas y físicas del almidón de las legumbres pueden aumentar la digestibilidad. d) La digestibilidad del almidón <i>in vitro</i> de las legumbres en forma nativa o cocida es menor que la de otras fuentes de alimentos que contienen almidón 	<p>Pregunta 6: Las siguientes proposiciones son verdaderas EXCEPTO</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Los almidones de leguminosas son menos digeribles que los almidones de cereales b) Los almidones de leguminosas exhiben un índice glucémico (IG) más bajo que los almidones de cereales. c) El almidón se puede dividir en almidón de digestión rápida, almidón de digestión lenta y almidón resistente. d) El almidón de leguminosas con alta amilosa tiene una baja tendencia a la retrogradación
<p>Pregunta 7: Pertenece al grupo de los pseudocereales</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Amaranto b) Chia c) Maíz d) Frijoles 	<p>Pregunta 8: Materiales finos y en polvo obtenidos moliendo y tamizando los orgánulos vegetales</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Almidón b) Harinas c) Almidón resistente d) Almidón de digestión lenta
<p>Pregunta 9: Porción de almidón dietético que no se digiere en el intestino delgado de un ser humano sano</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Almidón de digestión rápida b) Almidón de digestión c) Almidón resistente d) Almidón de digestión lenta 	<p>Pregunta 10: Se utiliza en la industria alimentaria como agente espesante, estabilizador, gelificante, y encapsulante</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Amilosa b) Harina c) Almidón resistente d) Amilopepsina