

**FACULTAD DE INGENIERÍA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN
INGENIERÍA EN ALIMENTOS
ANÁLISIS DE ALIMENTOS
EXAMEN PARCIAL**

(100 puntos)

NOMBRE.....

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Qué estudia la química de alimentos |
| 2 | Diferencia entre análisis cualitativo y cuantitativo cite ejemplos |
| 3 | Qué es el muestreo |
| 4 | Qué es el muestreo probabilístico |
| 5 | Las bacterias patógenas: -alteran a los alimentos de manera visible. -no alteran a los alimentos de manera visible. |
| 6 | Para que se refrigeran los alimentos -para que sean más ricos. -para que mejoren su sabor -para que no desarrollen microorganismos. |
| 7 | Conocer la forma correcta de manejar los alimentos en forma higiénica es una responsabilidad de: A. De todos los manipuladores de alimentos B. Solo del dueño del servicio de alimentos C. Solo de las autoridades sanitarias D. Solo de los consumidores |
| 8 | ¿Cómo y dónde almacena el organismo los glúcidos? |
| 9 | Grasas: composición, característica en común y funciones. |
| 10 | Concepto de muestreo aleatorio. |
| 11 | ¿Qué información aparece en la tabla de composición de los alimentos? El aporte energético de cada nutriente. Las ingestas recomendadas de cada nutriente. |

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |
| 12 | Cuántos aminoácidos hay? ¿Cuántos son esenciales en la dieta diaria? |
| 13 | <p>¿Qué es la sacarosa?</p> <p>Proteínas Lípidos Hidratos de carbono</p> |
| 14 | <p>¿Cuál no es un parámetro intrínseco del alimento?</p> <p>PH Temperatura de conservación Contenido de humedad (aw)</p> |
| 15 | Que es grasa saturada e insaturada |
| 16 | A que se llama sustancias higroscópicas |
| 17 | Que es el extracto etéreo |
| 18 | <p>Los lípidos sólidos se los denomina</p> <p>Los lípidos sólidos se los denomina</p> |
| 19 | Clasificación de los lípidos |
| 20 | Que son las proteínas |
| 21 | Propiedades de las proteínas |
| 22 | Escriba sobre la desnaturalización de las proteínas cite ejemplos |
| 23 | Proteínas de origen animal y vegetal cuales son las más nutritivas y completas. diga por que |
| 24 | Que es la espectrofotometría |
| 25 | Aplicaciones de la espectrofotometría visible y ultravioleta |
| 26 | Leyes de absorción |

| | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |
| 27 | Describa: ley de Beer ley de Lambert |
| 28 | Ordene los tipos de radiación electromagnética de menor a mayor longitud de onda Luz amarilla, microonda, infrarrojo, luz roja, ondas de radio, rayos x, luz ultravioleta |
| 29 | PRINCIPIOS DE LA ESPECTROFOTOMETRÍA |