PROCESAMIENTO DE VEGETALES

LECCION # 1, 3 PUNTOS

II SEMESTRE 2012, 0CTUBRE 30

PROFESOR: M.Sc. HAYDEE TORRES CAMBA

Nombre del alumno. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FILA 2

1. Explique en función de la respiración y la maduración en que se diferencia las frutas climatéricas de las no climatéricas. ( 1 punto)
2. Complete los siguientes enunciados. ( 1 punto)
3. Un manejo adecuado de poscosecha involucra 2 variables claves: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_ \_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Si la glicólisis o glucólisis, uno de los 3 pasos metabólicos vitales, se realiza en ausencia de oxígeno el acido pirúvico se transforma en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_ o \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Escriba 3 beneficios y 3 riesgos en el uso de atmosferas Controladas y Atmosferas modificadas. (1 punto)

PROCESAMIENTO DE VEGETALES

LECCION # 1, 3 PUNTOS

II SEMESTRE 2012, 0CTUBRE 30

PROFESOR: M.Sc. HAYDEE TORRES CAMBA

Nombre del alumno. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FILA # 1

1. Para el consumidor cual es el componente mas importante para la aceptación y compra de un producto alimenticio?. Muestre 4 factores que relaciona el consumidor con este componente. (1 punto)
2. Complete los siguientes enunciados (1 punto)
3. En las frutas las 2 etapas que se deben realizar en la planta madre (árbol o arbusto) para un producto de calidad son \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. El termino ripening se refiere a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Determine 3 factores que limitan el tiempo de conservación en un producto de poscosecha con sus respectivas tecnologías. (1 punto)

PROCESAMIENTO DE VEGETALES

LECCION # 2, 5 PUNTOS

II SEMESTRE 2012, Noviembre 20

PROFESOR: M.Sc. HAYDEE TORRES CAMBA

Nombre del alumno. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FILA # 1

1. A que tema le corresponde los siguientes enunciados:

Es un producto que ha sido envasado en un recipiente herméticamente cerrado y sometido a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Producto que consiste en una mezcla de fruta y azúcar que por concentración se ha vuelto semisólida y contiene fruta en forma entera.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Clasifique los siguientes nombres como un aditivo o un preservante.

Agar, vitamina C, acido benzoico, colorante, gelatina, bióxido de azufre, sal en cantidades menores.

1. Indique los tres parámetros que Ud. consideraría necesario para regular el equilibrio de la atmosfera interna en una Atmosfera modificada?

PRACTICAS:

1. En la practica # 2, determinación de la actividad de la peroxidasa, ¿Qué condiciones debe tomar en cuenta para realizar un buen escaldado en un vegetal?
2. En la practica # 3, elaboración de hortalizas mixtas en escabeche, explique el proceso utilizando un diagrama de flujo y señale cuales son los 2 parámetros claves en la conservación

PROCESAMIENTO DE VEGETALES

LECCION # 2, 5 PUNTOS

II SEMESTRE 2012, Noviembre 20

PROFESOR: M.Sc. HAYDEE TORRES CAMBA

Nombre del alumno. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FILA # 2

1. A que tema le corresponde los siguientes enunciados:

Productos como escabeche y encurtidos son ejemplos de

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tiene el poder de solidificar una masa que contiene el 65 % de azúcares y un pH de 3.0- 3.4.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Describa la definición de las siguientes materias primas en la elaboración de frutas y hortalizas y de 2 ejemplos de cada una de ellas.

Sustancias coagulantes:

Preservantes:

1. Muestre 4 ventajas de realizar un pre enfriamiento en el manejo de poscosecha de frutas y hortalizas.

PRACTICAS:

1. En la práctica # 1 de operaciones preliminares, formas de pelado indique dos parámetros básicos que debe cumplir la materia prima para tener un buen pelado.
2. En la práctica # 4. Higos en almíbar, muestre con un ejemplo como determino el rendimiento del producto final

PROCESAMIENTO DE VEGETALES

LECCION # 4, 7 PUNTOS

II SEMESTRE 2012, Enero 22, 2013

PROFESOR: M.Sc. HAYDEE TORRES CAMBA

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

En la práctica de pelado realizada en laboratorio, enuncie 3 parámetros usted debe considerar para obtener un buen pelado del tomate de árbol.

R. variedad, madurez, tiempo y temperatura del escaldado,

Muestre 3 variables que usted debió considerar en el escaldado del brócoli.

R. tiempo temperatura y textura.

Explique cuales son las condiciones que se debe tener para obtener una buena gelificación.

R. pH 3.0 -3,5 y pectina con un grado conocido a gelificar.

Si cuento con 3 Kg de fruta y 5 Kg de azúcar como realizaría los cálculos de balance de sólidos para obtener una mermelada de primera calidad.

Utilizando un flujo muestre como realizó la elaboración de enlatados de arvejas, mostrando tiempo y temperaturas de los tratamiento térmicos que se necesita.

Cual es la característica de los alimentos que después del secado se pueden consumir como reconstituidos. Muestre un ejemplo.

R. Los alimentos que no presentan estructura definida. Ejm jugos

Como consigue la estabilidad microbiológica en la deshidratación osmótica?

R. Adicionando humectantes y eliminando solventes.

Que tipo de textura tienen los productos deshidratados osmóticamente. A que se debe

R. textura platica y correosa y se debe la humedad intermedia.

En la elaboración industrial de néctares y jugos que equipo se integra antes de pasteurizar.

R. homogeneizador.

En la frutas que se van a congelar por su textura y aromas no utilizo escaldado. Que aditivo o aditivos se utiliza?.

R. acido cítrico o ascórbico.

Enuncie 3 riesgos que se presentar al usar Atmosferas controladas y atmosfera modificadas.

R. fermentación, ablandamiento de tejidos, susceptibilidad a pudriciones, manchas externas, toxicidad por exceso de CO2.

Como (muestre dos variables) se regula el equilibrio de la atmosfera interna en una Atmosfera modificada.

R. con la permeabilidad del film plástico, la temperatura y la respiración de la fruta.

Muestre 3 parámetros que son determinantes en una buena conservación pro refrigeración.

R. la temperatura de refrigeración, la humedad relativa, circulación del aire, la estiva y el tiempo de conservación.

Qué es un fruto climatérico?

R. Aquel que puede ser cosechado y manipulado en estado preclimatérico para luego ser madurado durante su comercialización y transporte preservando sus características de calidad para el consumidor final.