

EXAMEN – PRIMERA EVALUACIÓN

<b>Asignatura</b>	Análisis de Alimentos	Calificación:  _____/20 puntos
<b>Profesor</b>	Manuel Alejandro Fiallos Cárdenas	
<b>Código:</b>	ALIG1029	
<b>Fecha y hora:</b>	21 noviembre 2022 /14:00 – 16:00	
<b>Nombre:</b>		

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

<p><b>Pregunta 1:</b> Medida de la reproducibilidad de un resultado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Precisión</li> <li>b) Exactitud</li> <li>c) Sensibilidad</li> <li>d) Medición</li> </ul>	<p><b>Pregunta 2:</b> Describe la proximidad del valor medido al valor «verdadero»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Precisión</li> <li>b) Exactitud</li> <li>c) Sensibilidad</li> <li>d) Medición</li> </ul>
<p><b>Pregunta 3:</b> La gráfica que representa la respuesta del detector en función de la concentración del analito se llama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Curva de solución</li> <li>b) Curva de similitud</li> <li>c) Curva de calibrado</li> <li>d) Curva de precisión</li> </ul>	<p><b>Pregunta 4:</b> Se basa en la medida de la masa de un producto mediante la cual se calcula la cantidad de analito que hay en una muestra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Análisis proximal</li> <li>b) Análisis gravimétrico</li> <li>c) Análisis volumétrico</li> <li>d) Análisis sensorial</li> </ul>
<p><b>Pregunta 5:</b> Se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Declaración de propiedades nutricionales</li> <li>b) Declaración de propiedades saludables</li> <li>c) Declaración de propiedades saludables</li> <li>d) Declaración de función de los nutrientes</li> </ul>	<p><b>Pregunta 6:</b> Es una porción de material o un artículo individual, extraído al azar de un lote.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Unidad de muestreo</li> <li>b) Partida</li> <li>c) Muestra</li> <li>d) Tamaño de muestra</li> </ul>
<p><b>Pregunta 7:</b> Se los considera como fuentes de error:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Errores determinados o sistemáticos</li> <li>b) Errores indeterminados o accidentales</li> <li>c) Error involuntario</li> <li>d) Error de apreciación</li> </ul>	<p><b>Pregunta 8:</b> Proceso de seleccionar una muestra representativa para hacer un análisis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Muestreo</li> <li>b) Recolección</li> <li>c) Almacenamiento</li> <li>d) Pretratamiento</li> </ul>
<p><b>Pregunta 9:</b> Estudio de la interacción entre la radiación electromagnética y la materia, con absorción o emisión de energía radiante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Espectroscopia</li> <li>b) Titulación</li> <li>c) Volumetría</li> <li>d) Gravimetría</li> </ul>	<p><b>Pregunta 10:</b> Son características de los métodos cromatográficos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Método físico de separación</li> <li>b) Fase estacionaria</li> <li>c) Fase móvil</li> <li>d) La muestra debe ser polar</li> </ul>