



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

CAC-2013-108.- Compromiso ético de los estudiantes al momento de realizar un examen escrito de la ESPOL. COMPROMISO DE HONOR

Reconozco que el presente examen está diseñado para ser resuelto de manera individual, y no se permite la ayuda de fuentes no autorizadas ni copiar. Firmo al pie del presente compromiso, como constancia de haber leído y aceptar la declaración anterior.

Firma de Compromiso del Estudiante

Estudiante:Fecha: /11/2018

Encierre en un círculo la respuesta que usted considere correcta o complete. Enunciados del 1 al 12 valor de 2.5 puntos cada uno; 13 valor 10 puntos.

1.- Es todo material alimenticio natural o artificial que ha sido sometido a operaciones tecnológicas transformando, modificando sus características para aumentar su conservación. Se incluye a las bebidas como agua de mesa

a.- alimento preparado b.- alimento procesado c.- alimento inocuo

2.- La intoxicación por una toxina producida por un agente micótico es considerado un peligro:

a.- físico b.- químico c.- biológico

3.- Una técnica apropiada para descongelar alimentos es:

a.- Refrigeración b.- Inmersión en agua caliente c.- Cocción por hervido
d.- Cocción por horno convencional

4.- No se consideran alimentos potencialmente peligroso aquellos que tienen un valor de actividad de agua menor a 0,85 o menos, ni los alimentos ácidos con pH menor a 4,6

a.- verdadero b.- falso

5.- El peso bruto es igual al factor de corrección dividido al peso neto

a.- verdadero b.- falso

6.- Cuanto hígado crudo requiero para preparar 3 libras de hígado frito $FC=1,37?$

7.- En el siguiente rango de temperatura los alimentos pueden ser susceptibles a contaminación por parte de los microorganismos:

a.- 5 a 55°C b.- 4 a 60°C c.- 5 a 65°C d.- 5 a 75°C

8.- Si el factor de corrección de sandía es 2,12 y se sirve una porción de 200 g; cuál sería el peso bruto?

a.- 94,3 g b.- 424 g c.- 400 g d.- menos de 100 g

9.- Este tipo de cocción prioriza el aprovechamiento del líquido donde se cuecen los alimentos por encima de los alimentos sólidos

a.- concentración b.- mixta c.- expansión

10.- El compuesto más inestable a diversas condiciones e incluso se ha reportado que existe una pérdida por cocción del 100% es:

a.- Vitamina B12 b.- Tiamina c.- Vitamina D d.- Vitamina C

11.- Las siguientes proteínas son las que están en mayor contenido en la leche de vaca

a.- albúmina b.- caseína c.- globulinas d.- gluten

12.- las siguientes enzimas son importantes ya que sirven para el control microbiológico de la leche

a.- estearasa-catalasa

b.- peroxidasa-catalasa

c.- lipasa-peroxidasa

13.- En un comedor se desea preparar fideos con salsa de tomate; almuerzo para 200 personas. Complete el siguiente cuadro

	PN (g)	FC	PB (g)	PB x 200 (kg)	D (g)
Fideos	70		70,00		0
Aceite		1,00		3,00	0
Queso rallado	5	1,00		1,00	0
Tomate		1,10	44,00		800
Cebolla	10	1,17			340
Caldo	c/n				