**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL**

FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION (FIMCP)

CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

PROFESOR: MSc. HAYDEE TORRES CAMBA

PROCESAMIENTO DE VEGETALES

I SEMESTRE 2012, Agosto 28 del 2012

EXAMEN FINAL, 20 PUNTOS

Cada pregunta tiene un valor de 1 punto, excepto la 19 que tiene un valor de 2 puntos

NOMBRE DEL ALUMNO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Cómo clasificaría en tres grupos los productos agrícolas aprovechados por el hombre?
2. En el climaterio ¿Qué actividad biosintética se aumenta, y a que proceso de vida vegetativa corresponde?
3. ¿Cómo podemos ajustar el tratamiento térmico para conseguir resultados deseables y minimizar los indeseables .
4. Además de la aplicación del frio en el almacenamiento ¿Qué otra técnica puede combinar en este almacenamiento?
5. Al aplicar el frio en el almacenamiento de los vegetales ¿Qué se disminuye en el proceso metabólico que hace que se prolongue la vida útil del vegetal?
6. ¿De qué depende la temperatura de refrigeración mínima y crítica para los vegetales?
7. ¿Qué sucede con el vegetal almacenado en medio refrigerado con una circulación de aire mas elevada que la recomendada?
8. ¿Indique dos parámetros que se controlan cuando se disminuye la temperatura de los vegetales en beneficio de la preservación del mismo?
9. ¿En que consiste la operación de preenfriamiento en la poscosecha de vegetales?
10. ¿Señale 3 efectos que produce un mal almacenamiento refrigerado?
11. ¿Cómo se los clasifica aquellos alimentos que después del secado se pueden consumir como reconstituidos? Nombre un ejemplo
12. La deshidratación basada en la reducción del contenido del agua da a los productos dos beneficios principales, estos son:
13. ¿Cuales son los 2 problemas importantes que presenta la operación de deshidratación?
14. ¿Cómo expresa la disponibilidad de agua en un producto?
15. ¿Cuál fue la sustancia coagulante que utilizó en la elaboración de mermelada y que recomienda para su incorporación al proceso?
16. ¿Como contribuye la adición del escabeche a los vegetales en la conservación y sabor ? Es este un producto fermentado?
17. ¿Cuál es el efecto clave en la conservación que se utilizar en elaboración de higos en almíbar?
18. ¿Qué operación previa realizó en la elaboración de frutas confitadas para favorecer la penetración del jarabe en la fruta?
19. En la elaboración de arvejas enlatadas muestre el proceso realizado en la planta piloto de Portal (desde el llenado hasta la fase de almacenamiento) ¿Cual fue el equipo generador del medio de calentamiento para todo el proceso?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

FIRMA DEL ESTUDIANTE