

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACION TECNOLOGICA EN ALIMENTOS
EVALUACION DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

NOMBRE:

FECHA:

CONTESTE LAS PREGUNTAS DE MANERA CLARA, COMPLETE CUANDO SEA NECESARIO, PONGA VERDADERO O FALSO. NO SE ACEPTAN TACHONES NI EL USO DEL LIQUIDO CORRECTOR. ESTA EVALUACIÓN TIENE UN VALOR DE 20 PUNTOS, CADA PREGUNTA TIENE UN VALOR DE 2 PUNTOS.

1.- El escaldado también destruye algunos microorganismos, lo mismo que la , pero probablemente sea mejor reservar el término de pasteurización para los tratamientos térmicos destinados específicamente a la destrucción de los

2.- El punto de congelación de un líquido es la temperatura de la cual el líquido está en equilibrio con el sólido V o F ()

3.- La clasificación separa a las materias primas de acuerdo a sus características físicas como la forma V o F ()

4.- Además de los efectos que el oxígeno tiene sobre el desarrollo de los microorganismos, el aire y el oxígeno ejercen efectos destructores sobre las vitaminas, los colores, los sabores y otros componentes de los alimentos. V o F ()

5.- La selección fotométrica se realiza por reflectancia y transmitancia V o F ()

6.- En general, el término se ha utilizado para describir los diferentes mecanismos a través de los cuales se alteran los lípidos

7.- La oxigenación, inestable del oxígeno sobre la mioglobina y la hemoglobina para dar oximioglobina y oxihemoglobina, es el origen de la vivacidad del color rojo de la carne. V o F ()

8.- La aspiración es considerada un método de limpieza húmedo V o F ()

9.- La limpieza es el proceso encargado de separar las materias primas en categorías diferentes de calidad V o F ()

10.- Los cereales son ovarios maduros de una flor, generalmente la porción comestible es la parte carnosa que cubre las semillas V o F ()