

**FACULTAD DE INGENIERÍA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCIÓN
INGENIERÍA EN ALIMENTOS
ANÁLISIS DE ALIMENTOS
EXAMEN PARCIAL**

(100 puntos)

NOMBRE.....

1	Qué estudia la química de alimentos
2	Diferencia entre análisis cualitativo y cuantitativo cite ejemplos
3	Qué es el muestreo
4	Qué es el muestreo probabilístico
5	Las bacterias patógenas: -alteran a los alimentos de manera visible. -no alteran a los alimentos de manera visible.
6	Para que se refrigeran los alimentos -para que sean más ricos. -para que mejoren su sabor -para que no desarrollen microorganismos.
7	Conocer la forma correcta de manejar los alimentos en forma higiénica es una responsabilidad de: A. De todos los manipuladores de alimentos B. Solo del dueño del servicio de alimentos C. Solo de las autoridades sanitarias D. Solo de los consumidores
8	¿Cómo y dónde almacena el organismo los glúcidos?
9	Grasas: composición, característica en común y funciones.
10	Concepto de muestreo aleatorio.
11	¿Qué información aparece en la tabla de composición de los alimentos? El aporte energético de cada nutriente. Las ingestas recomendadas de cada nutriente.

12	Cuántos aminoácidos hay? ¿Cuántos son esenciales en la dieta diaria?
13	<p>¿Qué es la sacarosa?</p> <p>Proteínas Lípidos Hidratos de carbono</p>
14	<p>¿Cuál no es un parámetro intrínseco del alimento?</p> <p>PH Temperatura de conservación Contenido de humedad (aw)</p>
15	Que es grasa saturada e insaturada
16	A que se llama sustancias higroscópicas
17	Que es el extracto etéreo
18	<p>Los lípidos sólidos se los denomina</p> <p>Los lípidos sólidos se los denomina</p>
19	Clasificación de los lípidos
20	Que son las proteínas
21	Propiedades de las proteínas
22	Escriba sobre la desnaturalización de las proteínas cite ejemplos
23	Proteínas de origen animal y vegetal cuales son las más nutritivas y completas. diga por que
24	Que es la espectrofotometría
25	Aplicaciones de la espectrofotometría visible y ultravioleta
26	Leyes de absorción

27	Describa: ley de Beer ley de Lambert
28	Ordene los tipos de radiación electromagnética de menor a mayor longitud de onda Luz amarilla, microonda, infrarrojo, luz roja, ondas de radio, rayos x, luz ultravioleta
29	PRINCIPIOS DE LA ESPECTROFOTOMETRÍA