E.P.E.T. N°9

DOCENTE: LAURA ARCE

CURSO: 7° AÑO 1° DIVISIÓN - CICLO ORIENTADO QUÍMICOS

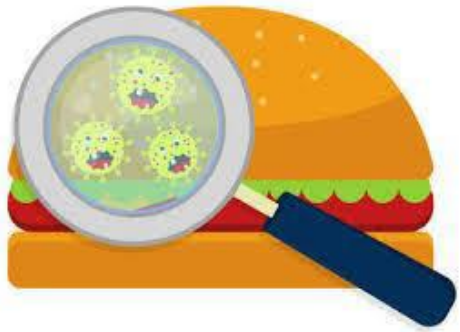
TURNO: TARDE

AREA CURRICULAR: BROMATOLOGÍA

GUIA PEDAGOGICA N° 11 - NIVEL SECUNDARIO

TEMA: GUÍA INTEGRADORA

GUIAS N° 6 A GUÍA N° 9



ACTIVIDADES

Pregunta 1: La inocuidad en alimentos es: (marca la opción correcta)

Garantía de que el alimento no causara daño al consumidor.	
Garantía de calidad del alimento.	
Necesaria mantenerse en toda la cadena alimentaria.	
Es un atributo de los alimentos NO negociable	
Todas son correctas	
Ninguna es correcta.	

2- En el siguiente listado indica o clasifica si se trata de un alimento apto, aduletrado, alterado, falsificado, mal rotulado, etc.; según el C.A.A.:

A- **Caso de botulismo**, detectado por la ingesta de Matambre arrollado con huevo y zanahoria.

B- Venta de huevos podridos

C- "**Aceite de Oliva extra virgen**", mezclado con aceite de maní.

D- **Agregado de alcohol metílico** al mosto de uva.

E- **Jugo de frutas** con el agregado de jugo de frutas no declarado en el rótulo.

F- **Galletas sin TACC**, elaboradas en linea de harina de trigo.

G- **Salsa de tomate**, sin fecha de vencimiento.

H- **Tomate triturado**, con desprendimiento de burbujas de gas.

3- Cite los cambios en la textura y color del proceso de maduracion de frutas.

4- A continuación se mensiona una lista de alteración de los alimentos, donde la podemos clasificar en físicas, químicas, biológicas y fisiológicas según sea cada caso.

A- Fruta con perdida de contenido en agua.

B- Lata de conservas hinchada

C- Budin de vainilla deformado

D- Manteca con sabor a rancio

E- Huevo con olor a sulfuro

F- Carne cruda ennegresida

G- Germinación de patatas

H- maduración excesiva de frutas

I- Huesos o esquirlas en carnes

J- Efectos personales: anillos, pendientes, horquillas, etc.

K- Residuos de plaguicidas, herbicidas, fertilizantes