MARIBEL TOLE
28822366

IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

- Denominación del Programa de Formación:
ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
- Código del Programa de Formación: ***96151455 V.1***
- Competencia: ***ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización
Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización
Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaria requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización

Objetivo
Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de conservas de frutas y verduras.

RESPONDA SEGÚN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA X LA OPCIÓN CORRECTA

1. ¿Cuál es el instrumento que se utiliza para determinar los grados Brix o porcentaje de azúcar soluble?
   a. Termómetro
   b. Densímetro
   c. Refractómetro
   d. Pirómetro
2. La diferencia entre pH y % de acidez es que el pH...
   a. Mide la cantidad de ácidos orgánicos presentes
   b. Mide la acidez o alcalinidad de una solución
   c. Mide la cantidad de iones presentes en una solución
   d. Mide el potencial de azúcar en una solución
3. ¿Cuál es el instrumento que se utiliza para determinar el vacío en un envase tipo cilindro?
   a. Picnómetro
   b. Polarímetro
   c. Manovacuómetro
   d. Ninguna de las anteriores
4. ¿A qué se refiere cuando hablamos de actividad de agua en las frutas?
   a. A la cantidad de agua libre presente en las frutas
   b. Al porcentaje de humedad que presentan las frutas
   c. Al contenido de agua que tiene la fruta para garantizar la conservación
   d. Todas las anteriores
5. La función del escaldado es
   a. Destruir las esporas presentes en los tejidos vegetales
   b. Expulsar gases que el vegetal tiene en sus tejidos y ablandarlos
   c. Favorecer la reacción de Maillard en el tejido vegetal
   d. Todas las anteriores
6. La función de la glucosa en la elaboración de la mermelada es
   a. Proporcionar brillo el producto
   b. Evitar la cristalización de los azúcares
   c. Proporcionar sólidos solubles
   d. Todas las anteriores
7. Métodos de conservación que permite reducir la actividad de agua disponible para los microorganismos
   a. Adición de azúcar y adición de sal
   b. Deshidratación y concentración
   c. Todas los anteriores
   d. Ninguna de las anteriores
8. Uno de los siguientes productos es elaborado a base de verduras
   a. Chucrut
   b. Antipasto
   c. Encurtido
   d. Todas las anteriores



