Guia de Estudio # 1 Refrigerados y No Refrigerados

1. ¿Cuál es el objetivo principal de la industria hortofrutícola al transformar materias primas?

A. Aumentar la vida útil y garantizar la inocuidad alimentaria.

B. Reducir el valor comercial para hacer los productos más accesibles.

C. Sustituir el consumo de frutas y hortalizas frescas.

D. Eliminar por completo el uso de aditivos químicos.

2. ¿Cómo se define técnicamente a la 'Maquinaria' dentro de una planta de procesamiento?

A. Recipientes estáticos que no requieren fuentes de energía externa.

B. Dispositivos diseñados exclusivamente para medir parámetros físicos.

C. Conjunto de máquinas de gran tamaño que funcionan con energía para procesos complejos.

D. Utensilios manuales utilizados para facilitar tareas específicas.+

3. Un termómetro digital utilizado en una marmita se clasifica como:

A. Instrumento.

B. Equipo.

C. Herramienta.

D. Maquinaria.

4. ¿Cuál es la función principal de una mesa de selección en las operaciones preliminares?

A. Medir el peso neto de la materia prima recibida.

B. Eliminar contaminantes químicos mediante aspersión.

C. Retirar la cáscara mediante abrasión mecánica.

D. Clasificar manualmente el producto según color, tamaño o defectos.

5. En una despulpadora industrial, ¿qué componente es responsable de separar la pulpa de los residuos sólidos?

A. Un sistema de inyección de vapor.

B. Un quemador de gas inferior.

C. Un sistema de tamiz.

D. Una cuchilla de acero inoxidable de alta velocidad.

6. ¿Qué ventaja ofrece el uso de una marmita en la elaboración de mermeladas?

A. Permite un control de temperatura y un mezclado uniforme.

B. Reduce el tamaño de las partículas de fruta mediante corte.

C. Elimina la necesidad de realizar un sellado hermético posterior.

D. Realiza la separación automática de semillas por densidad.

LIVEWORKSHEETS

7. Para garantizar la seguridad microbiológica en muchos productos hortofrutícolas, ¿qué valor de PH se considera el límite crítico de seguridad?

A. Inferior a 4.5

B. Superior a 7.0

C. Entre 8.0 y 10.0

D. Exactamente 14.0

8.¿Qué función cumple un sistema CIP (Cleaning In Place) en una planta industrial?

A. Control del flujo de materia prima en la recepción.

B. Pelado químico de frutas mediante inmersión.

C. Calibración automática de balanzas y termómetros.

D. Limpieza y desinfección de equipos sin necesidad de desmontarlos.

8. ¿Cuál es el propósito de utilizar 'soluciones buffer' en el laboratorio de control de calidad?

A. Verificar la presión de vacío en los envases sellados.

B. Ajustar el sabor ácido del producto final en la marmita.

C. Calibrar los -metros para asegurar mediciones exactas.

D. Desinfectar las superficies de contacto con el alimento.

9. En la clasificación de equipos, ¿qué diferencia a la producción industrial de la semiartesanal?

A. La producción industrial es continua y tiene una alta automatización.

B. Los equipos industriales son de menor costo inicial.

C. El equipo semiartesanal siempre garantiza mayor inocuidad.

D. La producción semiartesanal no requiere el uso de instrumentos de medición.

10. Se define como 'Procedimiento para verificar y ajustar la precisión de un instrumento':

A. Higienización.

B. Mantenimiento preventivo.

C. Calibración.

D. Estandarización.

11. Dentro del flujo productivo, ¿por qué es crítico el orden lógico de los equipos?

A. Para eliminar la necesidad de realizar controles de calidad intermedios.

B. Para reducir el consumo de energía eléctrica de la planta.

C. Para evitar la contaminación cruzada y mejorar la eficiencia.

D. Para permitir que operarios sin capacitación manejen la maquinaria.

12. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de 'Herramienta' en el procesamiento de frutas?

A. Licuadora industrial.

B. Cuchillos de acero inoxidable.

C. Balanza granataria.

D. Caldera de vapor.

LIVEWORKSHEETS

13. En el esquema de una despulpadora, ¿cuál es el orden correcto de los componentes?

A. Salida de residuos tamiz tolva de entrada.

B. Tanque de desinfección tolva selladora.

C. Tolva de entrada sistema de tamiz salida de pulpa.

D. Marmita tamiz tolva de entrada.

14. ¿Qué instrumento se utiliza específicamente para calibrar una balanza industrial?

A. Termómetro patrón.

B. Solución buffer.

C. Cintas métricas certificadas.

D. Pesas patrón.

15. **¿Qué significa el término 'Inocuidad' mencionado en la introducción del texto?**A.

A. Capacidad de un equipo para producir grandes volúmenes.

B. Garantía de que el alimento no cause daño al consumidor.

C. Grado de dulzor medido en grados Brix.

D. Velocidad con la que se procesa la materia prima.

16. En el contexto de higienización, ¿qué diferencia a la limpieza de la desinfección?

A. La limpieza usa solo calor y la desinfección usa solo químicos.

B. La limpieza elimina suciedad visible y la desinfección elimina microorganismos.

C. La desinfección es opcional si la limpieza se hace con hidrolavadoras.

D. No existe diferencia; son términos sinónimos en la industria.

17. ¿Cuál es la función de una clasificadora por tamaño o calibre?

A. Contar el número de unidades recibidas en el lote.

B. Separar productos utilizando rodillos o cribas según sus dimensiones físicas.

C. Eliminar las cáscaras mediante un sistema de vacío.

D. Medir el contenido de azúcar de cada fruta de forma individual.

18. Un pH de 2.0 en una pulpa de fruta indica que el producto es:

A. Neutro.

B. Alcalino o básico.

C. Altamente ácido.

D. Inseguro por falta de acidez.

19. ¿Qué equipo se encarga de cerrar herméticamente los envases para prolongar la vida útil?

A. Molino.

B. Marmita.

C. Despulpadora.

D. Selladora.

LIVEWORKSHEETS

20. En el glosario, se define 'BPM' como:

A. Bajas Pérdidas de Materia.

B. Balance de Procesamiento Mecánico.

C. Buenas Prácticas de Manufactura.

D. Base de Producción Masiva.

21. ¿Cuál es la función de una 'peladora mecánica' por abrasión?

A. Inyectar agua a presión para desprender suciedad pesada.

B. Separar el corazón de las manzanas mediante un cilindro hueco.

C. Cortar la fruta en rodajas uniformes para deshidratado.

D. Retirar la cáscara mediante el roce con superficies rugosas.

22. ¿Qué característica define a un equipo industrial como de 'Producción Continua'?

A. Solo funciona durante las horas de mayor intensidad solar.

B. Depende totalmente de la velocidad del operario manual.

C. Requiere ser apagado y limpiado después de procesar cada unidad.

D. Mantiene el flujo de producto sin interrupciones durante largos periodos.

23. ¿Qué componente de higienización se utiliza para eliminar suciedad difícil mediante agua a alta presión?

A. Tanques de inmersión.

B. Sistemas de aire comprimido.

C. Cepillos manuales.

D. Hidrolavadoras.

24. En la integración de equipos, ¿por qué la peladora se considera una operación preliminar?

A. Porque es la primera máquina que toca la fruta al llegar del campo.

B. Porque prepara la materia prima antes de la transformación principal.

C. Porque es el equipo que más energía consume en la planta.

D. Porque garantiza que el producto ya esté listo para el consumo final.

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS