

Guía 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.

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.

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. 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.

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.

