QUIMICA ORGÁNICA II

ACTIVIDAD EVALUATIVA: ALIMENTOS

1) A partir de las definiciones de alimento según el CAA, complete en la columna calidad de alimento con el concepto que corresponda en "alimento genuino", "alimento alterado", "alimento contaminado", "alimento adulterado" y "alimento falsificado":

ALIMENTO	CALIDAD DE ALIMENTO
Yogur cortado	
Jugo Baggio sabor a durazno	
Naranja con moho (hongo)	
Vino con agregado de sustancias permitidas por el CAA para inhibir la segunda fermentación	
Fiambre de paleta vendido como Jamón cocido PALADINI	
Caldo de verduras en cubos (sin declarar que no contiene verduras)	
Papa fresca con pigmentación verdosa (presencia de toxinas naturales)	
Manteca rancia	
Partida de mortadela con condimentos no permitidos	
Tomate transgénico (con	

LIVEWORKSHEETS

cambio genético)	
Tallarines al huevo (sin huevo y coloreados con sustancias no autorizadas)	
Licuado de bananas recién preparado	
Jugo de naranja "citric" recién industrializado, con conservantes permitidos	
Mermelada de ciruela casera	
Carne vacuna de color verde y olor putrefacto	
Vino con fermentación incompleta, al que se le adicionó metanol	
Leche sin pasteurizar	
Humita de choclo mezclada con polenta	

LIVEWORKSHEETS