

Solucionario Manual

FCOM01:
**Manipulación de
alimentos**

SOLUCIONES

Actividades

Test de Repaso

Soluciones Actividades

Tema 1

Actividad 1

Los alimentos suelen clasificarse bajo criterios variables:

- Según su origen o procedencia: de origen animal o de origen vegetal.
- Según su composición: hidratos de carbono, lípidos, proteínas.
- Según su aporte en energía: muy energéticos o poco energéticos.
- Según la futura función que desempeña en el organismo: energéticos, plásticos y reguladores.

Teniendo ello presente: lípido se corresponde con el criterio clasificatorio de composición, vegetal se corresponde con el criterio clasificatorio de origen y plástico con el criterio clasificatorio funcional.

Actividad 2

La contaminación secundaria se produce en los alimentos durante su manipulación y preparación. Puede proceder del agua, del suelo, del aire, de insectos, de utensilios, de maquinaria, etc.

Actividad 3

Liofilización: esta técnica de reducción de agua, que requiere cámaras específicamente habilitadas para ello, consiste en congelar rápidamente el alimento (a una temperatura inferior a $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$) y, seguidamente, sublimarlo (es decir, calentarlo en condiciones de vacío de manera que el hielo se convierta directamente en vapor).

Actividad 4

Envasado en atmósfera controlada (EAC) o protectora (EAP): mediante esta técnica, se envuelve al alimento en una mezcla de oxígeno puro, dióxido de carbono y nitrógeno que se mantiene constante y controlada todo el tiempo y respeta las necesidades de respiración del alimento en un envase permeable o de barrera alta.

Soluciones Test de Repaso

1. b) Proporcionan los componentes necesarios para formar células
2. a) El agua
3. c) Regular procesos metabólicos
4. d) Diariamente
5. a) Con jabón neutro
6. b) Una vez por semana, como mínimo
7. b) Detergentes desengrasantes
8. a) De forma periódica
9. a) 1993
10. c) Es un sistema de autocontrol que intenta anticiparse al peligro antes de que aparezca
11. c) Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo
12. d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 0,2 por 100
13. d) Desecación

- 14. c) En $-0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$
- 15. c) Abatimiento
- 16. b) Pescado
- 17. c) Cuatro
- 18. c) Organoléptica
- 19. c) Plásticos
- 20. c) $100\text{ }^{\circ}\text{C}$