

- c. Indique cuáles de los siguientes alimentos serían aptos para su procesado en este equipo:
- i. Pera
 - ii. Huevo
 - iii. Lenguado
 - iv. Fresa
 - v. Patata
 - vi. Calabacín



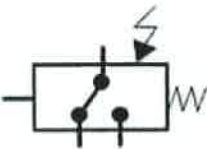

6. EQUIPO NÚMERO 6

- a. Nombre del equipo y operación en la que se utiliza:
- b. Parámetros de control:
- c. Sistemas auxiliares que necesita para su funcionamiento:
- d. Indique cuáles de los siguientes alimentos se procesan en este equipo:
- i. Pera en almíbar en envase de vidrio
 - ii. Judías verdes en bote metálico
 - iii. Potito de ternera con guisantes

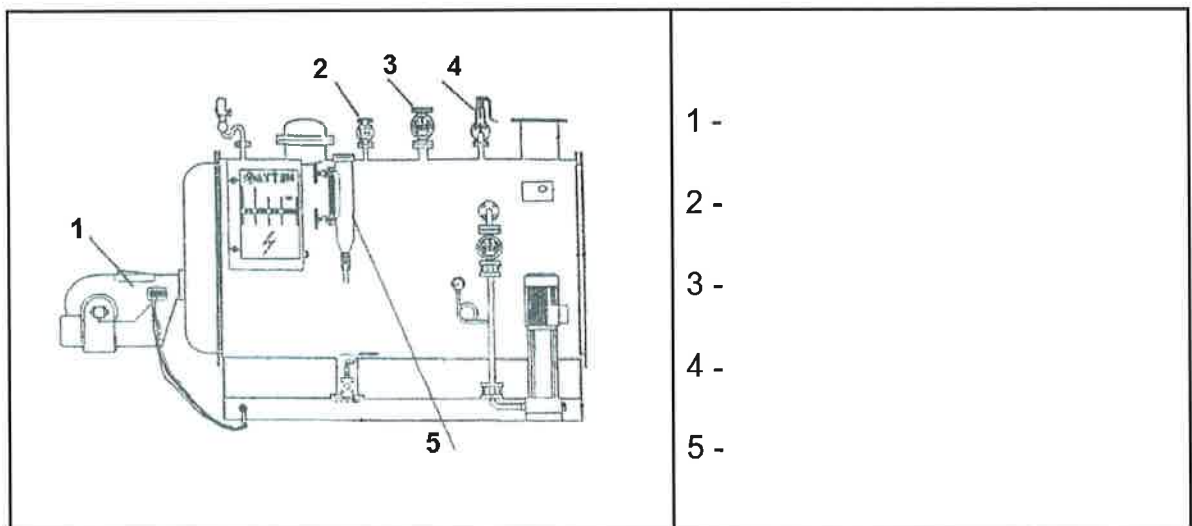
7. EQUIPO NÚMERO 7

- a. Nombre del equipo y operación en la que se utiliza:
- b. Parámetros de control:

c. Identifique los siguientes símbolos esquemáticos:

d. Identifique los elementos que se presentan numerados en este esquema:



8. EQUIPO NÚMERO 8

a. Nombre del equipo y operación en la que se utiliza:

b. Parámetros de control:

c. ¿Por qué puede patinar la cuchilla?




d. Indique el nombre de las piezas que se muestran en la siguiente tabla según el orden de montaje:

Imagen	Nombre	Orden de montaje
		
		
		
		
		

9. EQUIPO NÚMERO 9

- a. Nombre del equipo y operación en la que se utiliza:

- b. Escriba el nombre de los accesorios que se muestran y un producto que se procesa con cada uno de ellos.

Accesorios			
Nombre			
Producto			

10. EQUIPO NÚMERO 10

- a. Nombre del equipo y operación en la que se utiliza:

- b. ¿Qué rulina engancha la pestaña del cuerpo y la pestaña de la tapa?

- c. ¿Qué valor se considera adecuado para el solapado?

- d. Expresar en mm la medida que aparece en la imagen:



SUPUESTO PRÁCTICO NÚMERO 2

Una industria alimentaria ubicada en la Región de Murcia elabora un plato preparado cárnico de albóndigas en salsa en botes metálicos de tres piezas con un contenido efectivo de 420 g. Los ingredientes son: carne (30%), agua (35%), perejil (0,08%), tocino (0,1%), tomate (15%), guisantes (6%), zanahoria (4%), vino (2%), cebolla (1%), leche (0,6%), huevo (0,5%), sal (0,3%), especias (0,04%), apio (0,09%), aceite de girasol (0,07%), pan rallado (5%) (harina de trigo, levadura y sal), almidón de maíz modificado (0,2%) y aroma (0,02%). Las albóndigas se elaboran con la carne, el tocino y un preparado que suministra un mayorista. La salsa se adquiere ya elaborada de otro proveedor.

Información nutricional por kilogramo de producto:

- Valor energético por kilogramo de producto: 4520 KJ, 1080 Kcal
- Grasas: 60 g; de las cuales saturadas, 20 g
- Hidratos de carbono: 64 g, de los cuales azúcares 18 g
- Fibra: 3 g
- Proteínas: 70 g
- Sal: 11 g

Conteste las siguientes preguntas:

1. Diseñe el flujograma del producto especificando los puntos de control y los puntos de control críticos.
2. Enumere la maquinaria necesaria para la elaboración del producto según el orden de las operaciones del proceso.
3. Defina qué se entiende por mantenimiento de primer nivel y cómo se aplicaría en un equipo cuya operación tenga un punto de control crítico.
4. Operación de envasado:
 - a. Especifique los materiales de envasado más adecuados.
 - b. Preparación y limpieza de los envases.
 - c. Diseñe una etiqueta para este producto con la información obligatoria.
5. ¿Cómo se realizaría el embalaje de este producto suponiendo que se va a remitir a Alemania mediante transporte por carretera?
6. Escriba un ciclo formativo y un módulo profesional en el que se pudiera realizar un supuesto práctico similar a este.

SUPUESTO PRÁCTICO NÚMERO 3

Una bodega ubicada en Yecla realiza vinificaciones en tinto, rosado y blanco.

APARTADO A

Desea elaborar vino tinto de crianza de la variedad monastrell para producir 20.000 litros en botellas de 75 cL.

En la recepción de la uva los controles analíticos realizados han arrojado los siguientes resultados:

- pH = 3,48
- Acidez total = 6 gramos de ácido tartárico / litro de mosto
- Contenido en azúcares = 25 grados Brix
- Contenido en azúcares = 253,0 gramos de azúcares / litro de mosto
- Contenido en azúcares = 228,7 gramos de azúcares / kilogramo de mosto
- Peso molecular del ácido tartárico = 150 gramos / mol
- Valencia del ácido tartárico = 2

Responda y justifique las siguientes cuestiones:

1. ¿Cuál es el grado alcohólico probable del mosto?
2. ¿Es adecuada la acidez del mosto o hay que corregirla?
3. El máximo rendimiento que tiene la bodega registrado en la vinificación en tinto es de 70 litros de vino por cada 100 Kg de uva. ¿Cuánta uva debe adquirir sabiendo que hay una merma del 2% en el envasado?

APARTADO B

Para la elaboración de un vino tinto sin envejecimiento de la variedad monastrell. Realice el diagrama de flujo de la elaboración del vino indicando en el mismo los parámetros de control y los equipos utilizados.

APARTADO C

En el laboratorio tiene disponible una muestra de mosto de uva Airén. Realice la determinación de su acidez y de su contenido en azúcares. Según los resultados obtenidos ¿se podría destinar esta uva a la elaboración de un vino blanco de 10,5° y 5,8 gramos de ácido tartárico por litro de mosto?

T °C	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
c	-0,3	-0,3	-0,2	-0,1	-0,1	0	+0,1	+0,1	+0,2	+0,3	+0,3

T en °C Del mosto	°Brix_t Del mosto	°Brix₂₀ = °Brix + °C	GAP%VOL = (0,6757 x °Brix₂₀) - 2,0839	Acidez Total

APARTADO D

Escriba un ciclo formativo y un módulo profesional en el que se pudiera realizar un supuesto práctico similar a este.