

1w



alimentando el sabor de aprender



Guía de trabajo autónomo

CTP LA SUIZA GUIA #6

Nombre del docente: JAIRO MORA

Taller Exploratorio/Tecnología/Especialidad Técnica: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Subárea: ELEMENTOS DE GESTION

Unidad de estudio: FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS

Nivel: DUODECIMO

Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico(Jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr), material impreso, TEAMS .teléfono 89809168

Horario de atención: A distancia 7 a 4 30 pm

Centro educativo: 7 a 4 30 pm

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Período establecido para el desarrollo de la guía:

FECHA DEVOLUCION:

Nombre del Estudiante: _____ Sección: _____

Nombre del Padre o encargado: _____ Firma: _____

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:

Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc. Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas
Contar con buena ventilación.

Indicaciones generales:	<i>La información que requieres para el trabajo la encontrarás en los anexos En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Responder varias preguntas. Construir esquema y resolver ejercicios</i>

Actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

CONEXIÓN

- Menciona cómo preparar un proyecto agroindustrial

COLABORACION

Describe cómo preparar el Estudio de impacto ambiental, Estudio de impacto social, Estudio legal, Estructura organizacional, Estudio económico, Estudio financiero un proyecto agroindustrial mediante proyecto de aprendizaje

CONSTRUCCION

- Prepara el Estudio de impacto ambiental, Estudio de impacto social, Estudio legal, Estructura organizacional, Estudio económico, Estudio un proyecto agroindustrial de forma sencilla
- Retoma temas con miras a la prueba nacional

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
I. Conexión preguntas (preguntas exploratorias) Leer el anexo #1 y responder en forma clara las siguientes preguntas: A) ¿Cuáles son los objetivos del estudio de impacto ambiental? B) ¿Cuáles son los componentes de un estudio de impacto ambiental? C) ¿Porque es importante el estudio legal?	Hogar () Centro educativo ()	Tipo: Conocimiento _____

D) ¿Qué información proporciona el organigrama?

II. actividad (esquema)

Con la información de anexo elabore un esquema de resumen

III. Colaboración (Resolución de ejercicios)

Responder anexo#2 de practica con miras a la preparación para pruebas nacionales.
ANOTAR RESPUESTAS EN EL CUADRO.

RESPUESTA ANEXO #2 GUIA 6

PREGUNTA	RESPUESTA	PREGUNTA	RESPUESTA
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	

Hogar ()

Centro
educativo ()

Hogar ()

Centro
educativo ()

Producto

6 ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL

Es importante ser lo más detallado posible y al mismo tiempo presentar datos realistas de los efectos estimados o calculados de otros proyectos similares. Es posible que estas estimaciones sean comparadas con otras actividades para poder evaluar lo deseable o no de este tipo de proyecto. Tomar en cuenta la legislación ambiental vigente en el país o región donde se pretenda realizar el proyecto.

OBJETIVO

Determinar los impactos positivos y negativos de la actividad empresarial sobre el medio natural, incluyendo los efectos sobre suelos, aguas, aire, paisaje, vida silvestre, biodiversidad y los trabajadores del proyecto.

En este estudio se contemplan los siguientes aspectos:



6.1 ESPECIFICACIONES SOBRE LOS FACTORES A CONSIDERAR

6.1.1 Prácticas culturales y de cultivo

Estudiar el impacto que las prácticas culturales y químicas del proyecto causaran sobre los recursos (agua, suelo, aire, energía, efecto invernadero, producción de oxígeno y fijación de CO₂, los bosques, vida silvestre, áreas protegidas, etc).

6.1.2 Recursos Naturales utilizados

Hacer un inventario de los recursos que se utilizarán (combustible, fertilizantes, mano de obra, suelos y otros).

6.1.3 Pesticidas y agroquímicos utilizados

Listar los pesticidas a usar. Debe incluir nombre común; nombre químico; concentración; formulación; dosis letal media (DL50); persistencia en el suelo, en el agua y en el tejido; translocación en el suelo y en el agua de

ANEXO #2 GUIA 6

SELECCIÓN ÚNICA

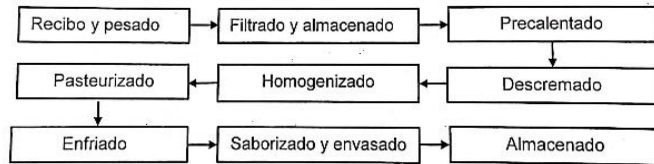
- 1) Considere la siguiente información sobre la importancia del sector agroindustrial:

A: Factor de importancia	B: Caracterización
I. Económico	w. Ofrece alimentos funcionales
II. Nutricional	x. Sigue normas internacionales
III. Político	y. Promueve el espíritu asociativo
IV. Social	z. Fuente de generación de divisas

¿Cuál es la forma de asociar correctamente los factores de la columna A con sus características enunciados de la columna B?

- A) I con x - II con z - III con y - IV con w
 B) I con y - II con z - III con w - IV con x
 C) I con w - II con x - III con z - IV con y
 D) I con z - II con w - III con x - IV con y

- 2) Observe el siguiente flujo del proceso de leches saborizadas:



¿En cuál nivel de transformación se clasifica el producto que se obtiene mediante las características del flujo de proceso anterior?

- A) 0
 B) 1
 C) 2
 D) 3

Agroindustria Alimentaria con Tecnología Pecuaria Diurna

- 3) Lea las siguientes descripciones:

1. Una contaminación _____ en el alimento, es aquella que inhabilita parcialmente al mismo, lo que obliga que se elimine el agente contaminante para poder utilizar el alimento.
 2. Entre los agentes que pueden causar dicho tipo de contaminación son _____ y _____, entre otros.

¿Cuál opción contempla los nombres que completan correctamente las descripciones 1 y 2 del cuadro anterior?

- A) 1. bioquímica, 2. concentración de etileno y transpiración
 B) 1. biológica, 2. residuos de desinfectantes y detergentes
 C) 1. química, 2. bacterias patógenas y virus
 D) 1. física, 2. restos de plástico y metales

- 4) A continuación se le presenta las siguientes características:

Un alimento está deteriorado cuando en él se presentan cambios sustanciales o cualquier tipo de modificación que limita su aprovechamiento. El alimento alterado tiene modificadas sus características organolépticas, y, además, no son aptos para el consumo. Se alteran con mucha facilidad por su alto contenido de humedad. Por lo tanto, deben utilizarse técnicas adecuadas de conservación para asegurar condiciones óptimas del alimento.

¿Cuál tipo de alimento muestra una mayor facilidad de alteración, según las características anteriores, cuando el contenido de agua sea mayor al 93%?

- A) Perecedero
 B) No perecedero
 C) Muy perecedero
 D) Semiperecedero

- 5) Lea la siguiente información relacionada con la infección intestinal ocasionada por la bacteria patógena *Escherichia coli* (*E. coli*):

I	II	III	IV
Anaerobias facultativas. Son comensales de animales vertebrados e invertebrados. Pueden ser patógenos causantes de enfermedad.	Carnes de res (hamburguesas que no estén cocidas o crudas), productos frescos no cocidos, leche cruda y agua contaminada.	Calambres estomacales agudos, diarrea con sangre y náuseas. Evacuaciones líquidas o de consistencia disminuida.	Normalmente entre 5 a 10 días. Y 3 a 4 días después de la ingestión.

¿Cuál opción contempla el nombre de los datos suministrados que se describen con los numerales I, II, III y IV sobre la bacteria *Escherichia coli*?

- A) I. Características, II. Fuentes de contaminación, III. Síntomas, IV. Incubación
 B) I. Fuentes de contaminación, II. Síntomas, III. Incubación, IV. Características
 C) I. Síntomas, II. Incubación, III. Características, IV. Fuentes de contaminación
 D) I. Incubación, II. Características, III. Fuentes de contaminación, IV. Síntomas

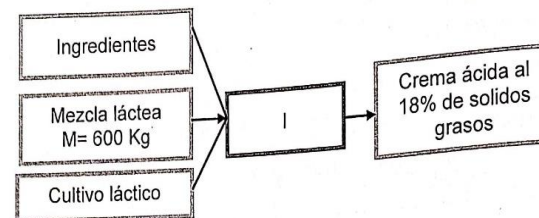
- 6) Considere el siguiente cuadro con datos relacionados con medios preservantes utilizados en alimentos:

A: Medio preservante	B: Formulación
I.	Benzoato de sodio (1 gramo/kilo de mezcla)
II.	400 gramos de sacarosa por litro de agua
III.	Agua+3% de NaCl+1% de ácido acético
IV.	30 ml de ácido acético por litro de agua

¿Cuál opción contempla el nombre del medio preservante que complete correctamente los espacios I, II, III y IV de la columna A, según las condiciones de las formulaciones dadas en la columna B?

- A) I. Conservante, II. Almíbar, III. Salmuera acidificada, IV. Vinagre sintético
 B) I. Vinagre sintético, II. Salmuera acidificada, III. Conservante, IV. Almíbar
 C) I. Almíbar, II. Conservante, III. Vinagre sintético, IV. Salmuera acidificada
 D) I. Almíbar, II. Vinagre sintético, III. Salmuera acidificada, IV. Conservante

- 7) Considere el siguiente ejemplo con un esquema y características relacionadas con uno de los métodos de conservación de alimentos fluidos:



Por lo tanto, el producto final obtenido según las condiciones anteriores cumple con algunas características tales como:

- ✚ Disminución del pH de 6.5 a un 4.3 como mínimo.
- ✚ Presenta una textura coagulante, apariencia agradable, olor láctico y un sabor característico cremoso.
- ✚ En el proceso de industrialización, la mezcla sufre una transformación bioquímica muy importante por efecto del cultivo láctico.

¿Cuál método de conservación utilizado para producir la crema ácida (natilla) es el responsable de originar las características anteriores para completar correctamente el espacio señalado con el numeral I?

- A) Homogenizado
 B) Pasteurización
 C) Fermentación
 D) Escaldado

8) Lea la siguiente información relacionada con el tema de nutrición humana:

A: Concepto	B: Descripciones
I. Nutrición	w. Aporta los alimentos necesarios para cubrir sus necesidades en las diferentes etapas de la vida (infancia, adolescencia, edad adulta y envejecimiento), y en situación de salud.
II. Desnutrición	x. Pérdida anormal de peso del organismo, desde la más ligera hasta la más grave, perdiendo un promedio del 15% de su peso.
III. Alimentación	y. Conjunto de acciones que permiten aportar sustancias que ejecutan funciones vitales muy importantes para el buen funcionamiento del organismo.

¿Cuál es la forma de asociar correctamente los conceptos de la columna A, con sus respectivas descripciones de la columna B?

- A) I. con y - II. con x - III. con w
 B) I. con w - II. con y - III. con x
 C) I. con w - II. con x - III. con y
 D) I. con x - II. con w - III. con y

9) Lea la siguiente información relacionada con alimentos y contenidos de nutrientes:

A: Alimento	B: Contenido de nutrientes aproximados en 100 gramos de porción
I. Leche fluida semidescremada	w. 61.02% de agua, valor proteico 28.62%. Fuente importante de grasa semisaturada que lo hacen un alimento muy digestible. No contiene carbohidratos.
II. Carne de cerdo magra cocida	x. 89.33% de agua, aporta 50 kcal muy rica en proteínas 3.33%, solidos grasos rondando el 2.0%, rica en lactosa 4.65% y en calcio 90 mg/100 gramos. No contiene fibra dietética.
III. Yogur natural integro	y. 87.90% de agua, aporta 61 kcal, rico en proteínas (5.73%), La lactosa sufre una transformación convirtiéndolo en un alimento muy digerible para cierto grupo de población. Contiene microorganismos saludables para el organismo.

¿Cuál es la manera de asociar los tipos de alimentos de la columna A con sus respectivos contenidos de nutrientes de la columna B?

- A) I. con x - II. con w - III. con y
 B) I. con w - II. con y - III. con x
 C) I. con w - II. con x - III. con y
 D) I. con x - II. con y - III. con w

A7 - L1 - 41



10) Lea el siguiente caso:

El técnico en aseguramiento de la calidad cumple con las tareas de

- observar al personal mientras realiza la limpieza y desinfección de las áreas de producción.
- revisar los registros de limpieza y desinfección para ver que todo está bien y que no haya inconsistencias.
- realizar los controles microbiológicos de las superficies después de haberse desinfectado.

¿Cuál opción contempla el nombre de la actividad que muestra las tareas mencionadas en el caso anterior para cumplir con un programa de limpieza y desinfección?

- A) Validación
 B) Verificación
 C) Clasificación
 D) Implementación

11) Considere las siguientes funciones relacionadas con una de las instituciones públicas de Costa Rica:

- Promueve y administra la legislación sobre la conservación y uso racional de los recursos naturales, a efecto de obtener un desarrollo sostenido de ellos, y velar por su cumplimiento.
- Contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes del país mediante la promoción del manejo, conservación y desarrollo sostenible de los elementos, bienes, servicios y recursos naturales del país,

¿Cuál opción contempla el nombre de la institución pública que cumple con las funciones anteriores?

- A) Ministerio de Agricultura y Ganadería
 B) Ministerio de Economía y Comercio
 C) Ministerio de Ambiente y Energía
 D) Ministerio de Salud

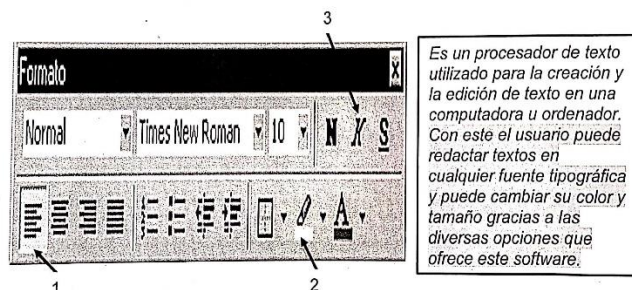
12) Lea las siguientes actividades a considerar en una planta de procesamiento agroindustrial:

- Debe existir un manual escrito de procedimientos de manejo adecuado de los residuos que se originan en una planta de proceso agroindustrial
- El depósito general de los residuos debe ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos, contar con pisos lavables, estar bajo techo y debidamente cubierto en un área provista para la recolección de lixiviados.

¿En cuál manual de procedimientos se deben considerar las actividades anteriores?

- De desinfección
- De control de plagas
- De mantenimiento de planta de proceso
- De manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos

13) Observe la siguiente imagen de una barra de herramientas y un texto adjunto:



¿Cuál opción muestra el nombre de las herramientas señaladas con el número 1, 2 y 3 que caracterizan el texto adjunto?

1. Color de resalto de texto, 2. Cursiva, 3. Alineado a la izquierda
1. Cursiva, 2. Alineado a la izquierda, 3. Color de resalto de texto
1. Alineado a la izquierda, 2. Color de resalto de texto, 3. Cursiva
1. Cursiva, 2. Color de resalto de texto, 3. Alineado a la izquierda

14

Se presenta la siguiente formula relacionada con el funcionamiento de una hoja de cálculo

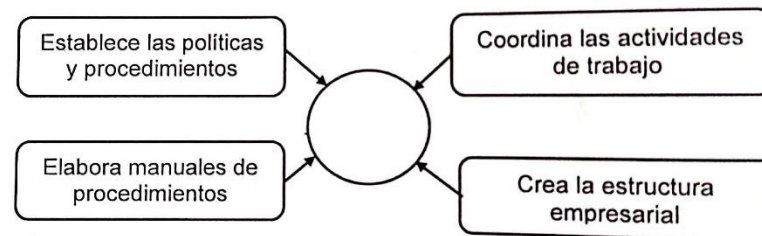
=SUMA(5;(B1:B5))

¿Cuál opción contempla la interpretación correcta de la formula anterior en una hoja de cálculo?

- Sumar lo que resulta de la división entre B1 y B5 y se le suma 5
- Sumar el intervalo B1 a B5 y a su vez aumentarlo 5 veces
- Sumar el intervalo B1 a B5 y a su vez sumarle 5
- Sumar el intervalo B5 a B1 y a su vez restarle 5

15

Considere las siguientes funciones:



¿En cuál etapa del proceso administrativo de una organización de bienes y servicios se cumple con las funciones anteriores?

- Coordinación
- Organización
- Planificación
- Evaluación

16) Lea la siguiente información relacionada con la administración del recurso humano:

- ↓ Tiene como finalidad, orientar y adiestrar al trabajador recién asignado con sus nuevas responsabilidades y enterarlo de las políticas de la empresa para lograr la eficiencia de su puesto una vez contratado.
- ↓ Dar la formación general de los procesos productivos y de las políticas generales de la organización.

De acuerdo con la información anterior, ¿a cuál actividad en el proceso de la administración del recurso humano corresponde?

- A) Reclutamiento
- B) Capacitación
- C) Selección
- D) Inducción

17) El conjunto de procedimientos que tienden a atraer candidatos potencialmente calificados con competencias laborales, capaces de ocupar algún puesto de trabajo en una organización de bienes o servicios, recibe el nombre de

- A) reclutamiento.
- B) contratación.
- C) selección.
- D) rotación.

18) Lea el siguiente caso relacionado con el derecho laboral adquirido de una personal que trabajo:

Yerlin Angulo Sacata fue contratada por la empresa Servicios de Alimentos y Afines S.A como colaboradora en el puesto de inspectora de calidad en los puntos de venta y servicio. En el mes de noviembre del 2018, devengó un salario bruto de ₡ 670 600.00, del cual el patrono debe declarar de su salario el 10, 34% por cargas sociales obrero.

¿Cuál opción contempla el salario líquido que recibe y cuanto es la declaración por cargas sociales obrero a la CCSS y Banco Popular le debe reportar el patrono?

- A) 600 660.00 y 69 340.04
- B) 603 000.00 y 67 000.00
- C) 596 300.00 y 73 700.00
- D) 600 990.00 y 69 010.00

A7 - L1 - 41

19) Lea los siguientes datos sobre el pH que determina el crecimiento bacteriano en los alimentos:

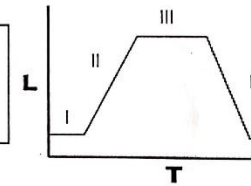
A: Tipo de alimentos según el pH	B: Rango del pH
I. Ácidos	w. Menor a 3.7
II. Muy ácidos	x. Mayor a 5.0
III. Semιάcidos	y. Entre 4.5 y 5.0
IV. Pocos ácidos	z. Entre 3.7 y 4.5

¿Cuál es la forma correcta de asociar los tipos de alimentos según el pH de la columna A con sus respectivos valores de comportamiento de la columna B?

- A) I. con w - II. con x - III. con y - IV. con z
- B) I. con z - II. con w - III. con y - IV. con x
- C) I. con y - II. con z - III. con w - IV. con x
- D) I. con x - II. con y - III. con w - IV. con z

20) Considere la siguiente información y esquema sobre la curva de crecimiento microbiano:

La fase en la cual los microorganismos aclimatan su metabolismo a nuevas condiciones ambientales, por ejemplo: cantidad de nutrientes para iniciar su fase de crecimiento exponencial



¿Cuál opción contempla el nombre de la fase microbiana, que cumple con la característica de la información y el esquema anterior?

- A) De muerte
- B) Logarítmica
- C) Estacionaria
- D) De adaptación

11