

Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

CUERPO:	PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA
ESPECIALIDAD:	OPERACIONES Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
PRUEBA:	PARTE B2
TURNO:	1

PARTE B2-1. REALIZADA EN LA PLANTA DE ELABORACIÓN Y EN EL LABORATORIO

1. A) ¿Qué es la acidez total de un vino? (0.2p)
B) Analiza la acidez total de este vino, dando el resultado en ácido tartárico. (0.8p)
Pm ácido tartárico 150

2.
 - a) Monta el equipo que tienes delante e identifica los distintos elementos. 0.7 p.
 - b) Escribe el nombre del equipo y una aplicación en la industria alimentaria 0,1 p
 - c) Señala la parte del equipo donde se realiza el proceso y de qué está formado.
0,1p
 - d) Enuncia las distintas formas de controlar el proceso 0,1 p

3. A partir de una masa de pan:
 - a. Forme 2 barras, las cuales deben tener una longitud, al menos, igual al lateral mayor de este A4. (0.6p)
 - b. Que tengan un peso lo más aproximado posible a 220g. tras el horneado, (0.2p)
 - c. Una vez formadas las barras gréñelas (0.2p).

Puede realizar las anotaciones y observaciones que considere oportunas en este documento.

- 4.
- Monta el equipo que tienes delante. 0,7p.
 - Identifica las distintas piezas y escribe la función en el proceso 0,2 p
 - Función y aplicación en un producto alimentario 0,1 p
5. Observa los siguientes instrumentos e indica una aplicación en la industria alimentaria (10 instrumentos)

PARTE B2-2

6. A partir de tres depósitos de aceite de oliva de 0, 7º; 0,83º y 1, 2º de acidez queremos obtener 50 hl de aceite con acidez 0,8º.
- ¿Cuántos hl usaremos de cada depósito? (0.6p)
 - ¿El aceite obtenido que clasificación tiene por su acidez? (0.1p)
 - ¿Cuál será su pH aproximado? (0.1p)
 - Desde el punto de calidad, qué significa la acidez de un aceite de oliva. (0.1p)
 - Cita tres factores que influyen en la acidez de un aceite de oliva. (0.1p)
7. Un almacén de aceite de oliva registró durante el pasado mes de mayo los siguientes movimientos de garrafas de aceite de oliva virgen extra de 5 litros:
- El 2 de mayo había unas existencias iniciales de 600 unidades con un precio de compra de 28 euros la unidad. El 8 de mayo el almacén realizó una compra de 900 unidades a 25 euros la unidad. El 15 de mayo se realizó una venta de 750 unidades.
 - El 22 de mayo se realizó una venta de 350 unidades.
 - El 29 de mayo se realizó una compra de 500 unidades a 32 euros la unidad
 - El 30 de mayo se realizó una venta de 600 unidades.

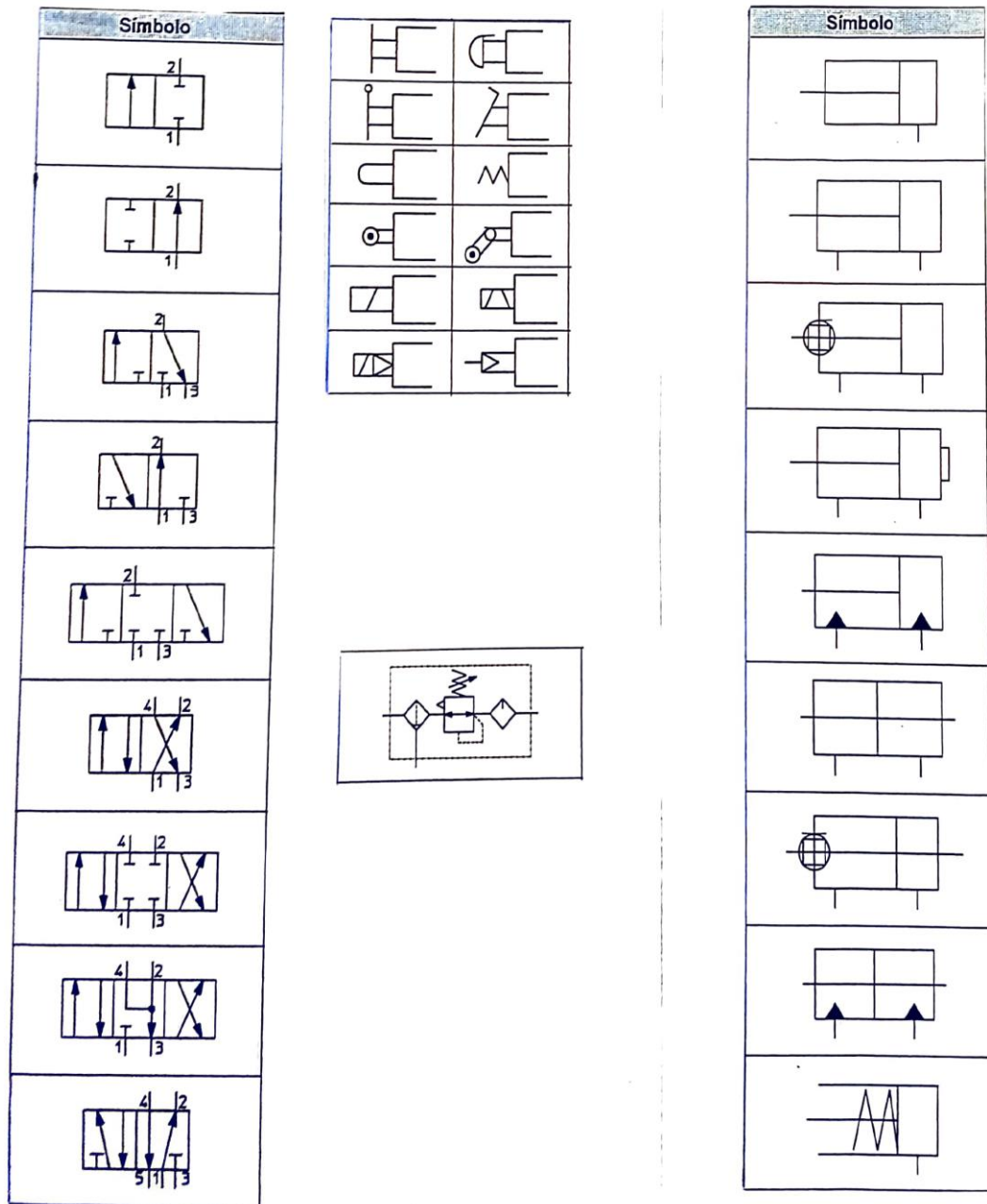
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

- a) Valora las existencias de mercaderías en el almacén de esta empresa durante el mes de mayo utilizando el método F.I.F.O. (0.45 puntos) 0,075 PUNTOS POR MOVIMIENTO
- b) Valora las existencias de mercaderías en el almacén de esta empresa durante el mes de mayo utilizando el método P.M.P.(0.45 puntos) 0,075 PUNTOS POR MOVIMIENTO.
- c) Valoración del almacén los días 9 y 24 (0.1p) 0.05p por valoración.
8. En un almacén un operario monta palés. Cada vez que completa uno, acciona un pulsador para que un cilindro neumático de simple efecto y retorno por resorte comience a desplegarse, empujando así al palé por un transportador de rodillos. Cuando el émbolo se ha desplegado completamente acciona un final de carrera y comienza a retraerse automáticamente para volver a su posición inicial. A partir del compresor ya señalado en la hoja cuadrículada, represente ordenada y esquemáticamente, utilizando la leyenda facilitada, el sistema neumático, en posición de reposo, que hace posible este proceso. Sabiendo que el cilindro está gobernado por un mando neumático indirecto, con una válvula de distribución 3/2 biestable de accionamiento neumático. (1p)

puntuación:

- Representación de los elementos neumáticos adecuados (0.5 p). (prorratedos por cada elemento considerado necesario)
- Conexiones adecuadas (0.4 p) (prorratedos entre las conexiones necesarias)
- Orden y claridad (0.1 p)

Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)



Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

9. Contesta lo que se pide en cada una de las imágenes: (1p) 25 imágenes de diferentes equipos usados en la industria alimentaria en PowerPoint con tiempo concreto.
10. Siguiendo el principio 3 del sistema APPCC. Para la etapa de esterilización del proceso industrial de elaboración de alubias en salsa de tomate en latas de 580 ml.
- Establece los límites críticos (0.3p)
 - Determina si el punto de control crítico está bajo control. (0.7p)

Justifica tus respuestas

Product	Can name; size DxH mm; ml	Approximate sterilization value $F_{121.1}^{10}$	Source
		4 - 6 min.	Smith (2011) p. 254
		2.8 - 3.3 min.	NCA in Reichert (1985)
		2 - 4 min.	Andersen in Reichert (1985)
Baby foods	Baby food; 52x72; 140 ml	3 - 5 min.	Brennan (1979) p. 261; Holdsworth (1997) p. 175-176
Beans in tomato sauce		8 - 15 min.	Alstrand-Ecklund in Reichert (1985)
		1.6 - 3.4 min.	NCA in Reichert (1985)
	All	4 - 6 min.	Brennan (1979) p. 261
	A2; 83x114; 580 ml	7.0 min. in core; 11.6 min. total.	Holdsworth (1997) p. 188 ¹⁾
Carrots	UT; 73x115; 445 ml	5.8 min. in core; 8.3 min. total.	Holdsworth (1997) p. 188 ¹⁾
		3 min.	Stork in Reichert (1985)
		8 - 11 min.	Stumbo in Reichert (1985)
		3.5 - 10.4 min.	NCA in Reichert (1985)
Carrot purée	All	3 - 4 min.	Brennan (1979) p. 261
	A1; 65x101;	5.5 min. in	Holdsworth (1997) p. 188 ¹⁾

Valores de F_0 de algunos alimentos.

$$L_T = 10^{(T - T_{ref})/Z}$$

Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

Registro de la sonda de temperatura

Minuto	Temperatur				
1	100				
2	107				
3	115				
4	118				
5	118				
6	118				
7	118				
8	118				
9	118				
10	118				
11	118				
12	115				
13	110				
14	100				