

**U.D. 3:**

**LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA**

**QUADERN DE CLASSE**

Nom i Cognoms: \_\_\_\_\_

Curs i Grup: \_\_\_\_\_

Data d'inici: \_\_\_\_\_ Data de finalització: \_\_\_\_\_



- 1.** Busca informació de les indústries alimentàries de l'Alt Urgell i fes-ne una relació indicant el tipus que són.
- 2.** Elabora una llista de productes que consumeixes habitualment i que provenguin d'empreses d'alimentació (especifica en quin tipus d'indústria estan tractats).
- 3.** Quins productes es consumeixen avui i que fa uns anys no es consumien a la nostra societat?. Per què?
- 4.** Quina influència creus que ha tingut la immigració en l'aparició de nous productes als nostres mercats?

**5.** Fes una relació d'indústries segons el producte que hi treballen.

**6.** Fes una relació d'indústries que coneguis i classifica-les segons el grau final d'elaboració dels seus productes.

**7.** Què té de particular un producte elaborat que no tingui un producte natural?

**8.** Classifica les indústries següents segons el tractament que donem a les matèries primeres:

**Central lletera, panificadora, fàbrica de suc, empresa de congelats, sala d'especejament, fàbrica de pernils, conservera de peix, productora d'oli, escorxador, empresa de congelats, cooperativa agrícola, indústria envasadora, pastisseria industrial, fàbrica de cafè liofilitzat, fàbrica d'embotits.**



9. Quins processos de conservació d'aliments uses a casa teva?

10. Quins dos processos que es van començar a aplicar fa més de dos mil anys continuen sent la base de la indústria alimentària?

11. Dels factors següents quins incideixen clarament en la conservació dels aliments:

**La humitat, l'envàs, el dia de la setmana, el color, la temperatura, la forma de l'aliment, la textura, la llum solar, el sabor, l'olor.**

12. Realitza un diagrama de flux de les operacions bàsiques que es realitzen en una indústria alimentària.

- 13.** Confecciona una llista de productes alimentaris i especifica el tipus de conservació a què estan sotmesos.
- 14.** Què pretenem amb la conservació dels aliments?
- 15.** Quins creus que han estat els motius que han afavorit el ràpid desenvolupament de la indústria alimentària
- 16.** Digues unes quantes normes sanitàries bàsiques que cal tenir en compte a l'hora de manipular els aliments.
- 17.** Averigua on es podem trobar les sigles UHT.
- 18.** Averigua que volen dir les sigles UHT.
- 19.** Quins productes podem conservar pel mètode de refrigeració? Posa'n 10 exemples.
- 20.** Per què els aliments no es conserven gaire temps fora de la nevera, especialment a l'estiu?

**21.** Quins productes podem conservar pel mètode de congelació? Posa'n 10 exemples.

**22.** Quins són els productes que s'aconsella NO congelar? Explica el per què?

**23.** Per què és possible augmentar el període de conservació dels productes sotmetent-los tant a altes com a baixes temperatures?

**24.** Com s'anomena el pas de sòlid a vapor sense passar per l'estat líquid?

**25.** Fes una relació de productes que habitualment es comercialitzem dessecats o deshidratats.

**26.** Quina diferència hi ha entre dessecació i deshidratació?

**27.** Quina diferència hi ha entre els dos sistemes anteriors i la liofilització?

**28.** De la llista següent classifica'ls segons el procediment:

**Fumatge, irradiació, refrigeració, dessecació, pasteurització, deshidratació, salaó, congelació, aplicació del buit, liofilització, fermentació, ensucrat, acidificació.**

**29.** Explica que passaria si:

**En el procés de preparació de la llet pasteuritzada no s'assolís la temperatura adient.**

**En la preparació del formatge, s'afegissin a la llet microorganismes que no deixessin quallar la caseïna.**

**En sotmetre pernil a l'assecatge, no s'eliminés prou bé l'aigua que conté.**

**En el procés d'obtenció de l'oli, s'oblidessin de filtrar el líquid procedent de la premsada.**

**Si no s'afegís llúpul en el procés de preparació de la cervesa.**

**30.**Relaciona per parelles totes aquestes paraules:

**Esterilització – melmelada – salaó – cervesa – liofilització – quall – ensucrat – premsat – formatge – llet UHT – pernil salat – farina – llet en pols – oli – pa – fermentació.**

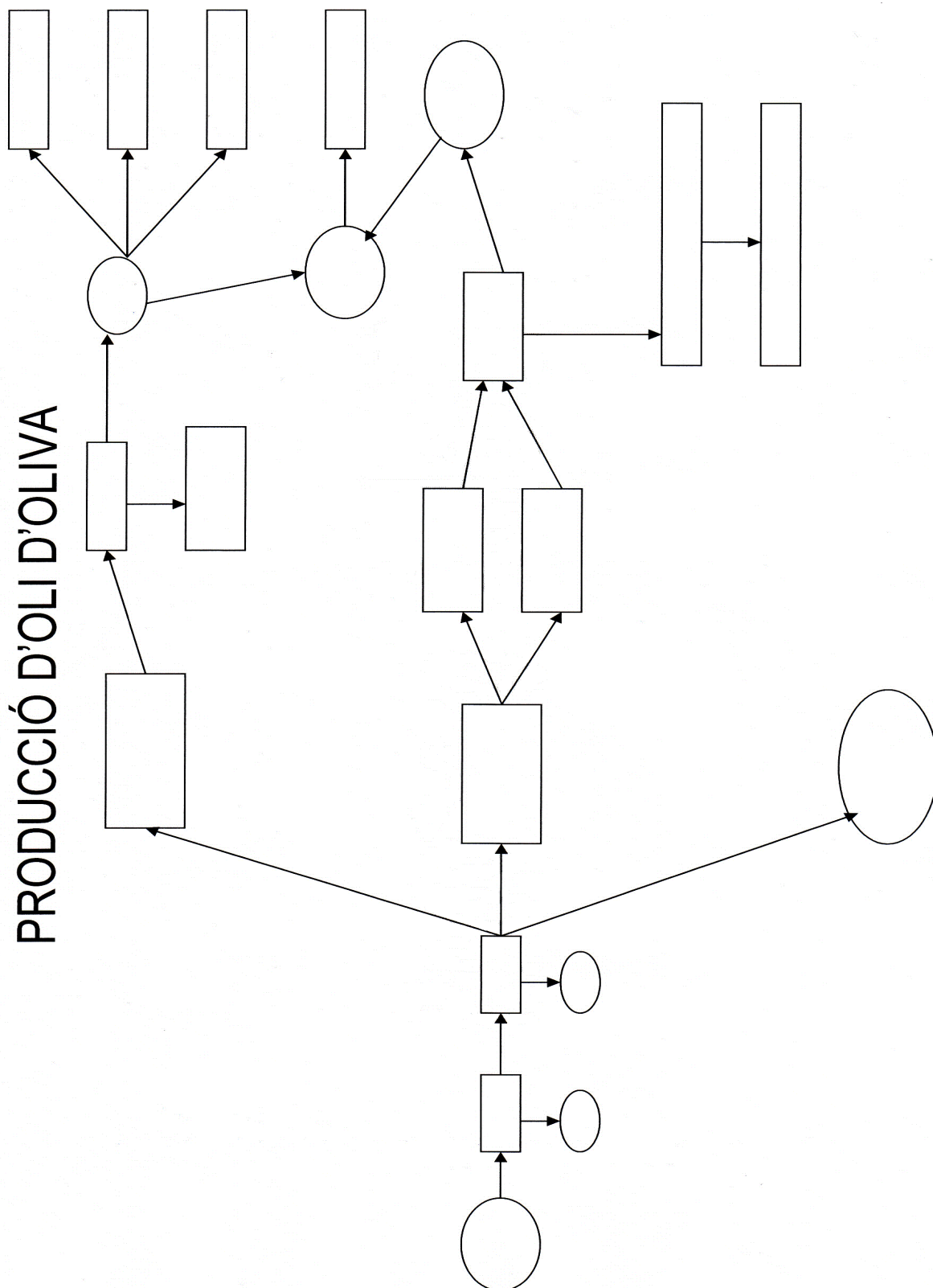
**31.**Classifica els productes següents segons siguin productes elaborats per fermentació, productes elaborats per dessecació o productes elaborats per ensucrat.

**Fuet – bacallà salat - pa – pinya en almívar – cafè instantani – oli – cervesa – iogurt – vi – melmelada de préssec.**

**32.**De la llista anterior hi ha un producte que no l'has pogut incloure en cap grup. Quin és? Per què?



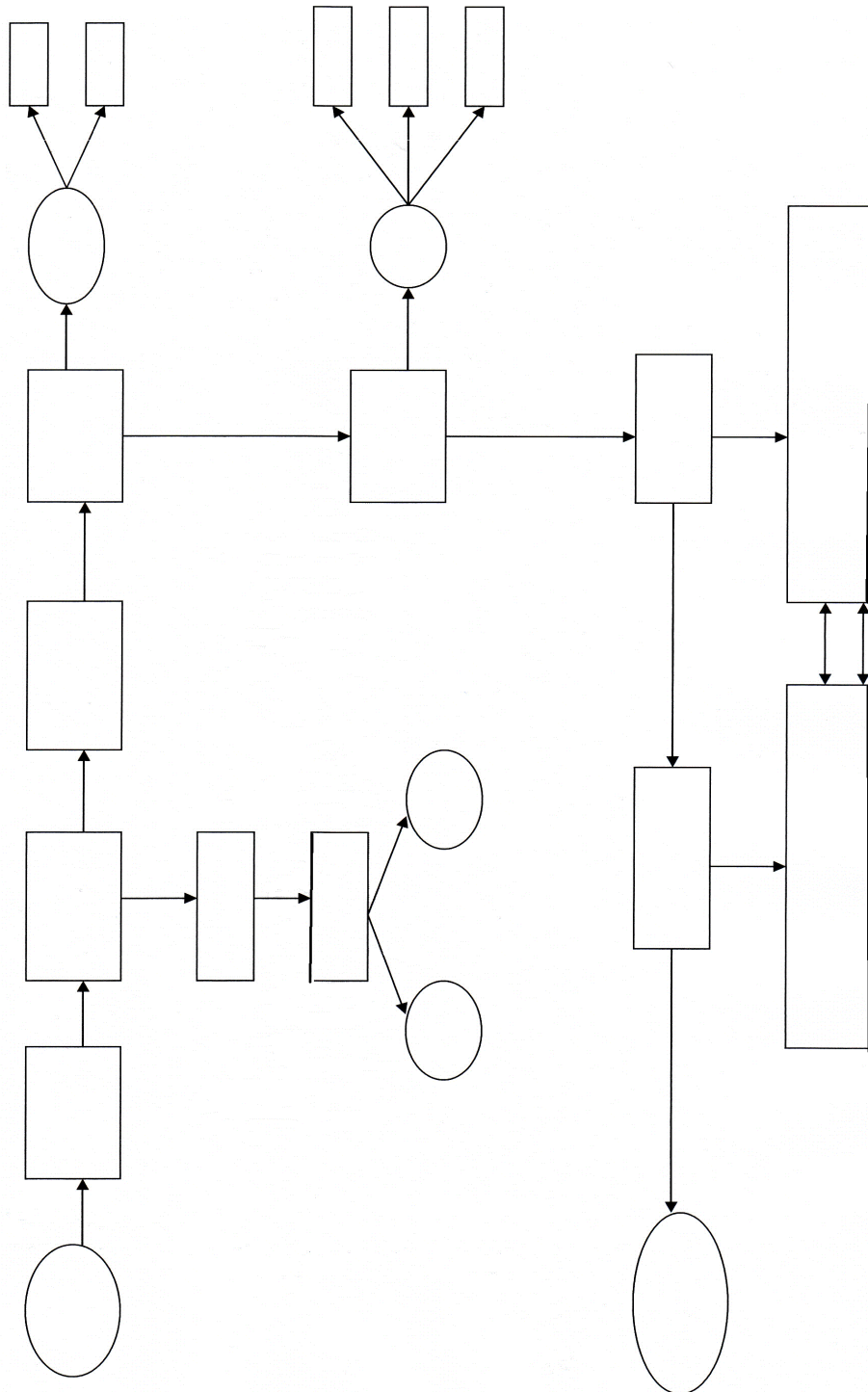
**33.** Completa el diagrama





**34.** Completa el diagrama:

## PRODUCCIÓ DE DERIVATS LÀCTICS



**35.** Completa la taula indicant l'additiu que conté cada producte:

| PRODUCTE                   | CONSEVANT | COLORANT | AROMATITZANT | ALTRES ADDITIUS |
|----------------------------|-----------|----------|--------------|-----------------|
| Refresc de llimona amb gas |           |          |              |                 |
| Olives farcides            |           |          |              |                 |
| Suc de fruita              |           |          |              |                 |
| cereals                    |           |          |              |                 |
| Formatge en porcions       |           |          |              |                 |
| Galetes de xocolata        |           |          |              |                 |

**36.** Busca en etiquetes alimentàries diferents tipus d'additius i confecciona'n una llista.

**37.** Anota la "matrícula" dels additius que has trobat, agrupats segons els tipus.

**38.** Observa i anota el nom d'alguns dels additius que has trobat. Què en dedueixes?

**39.** Realitza un esquema o un mapa de conceptes de la unitat.

VALOR