



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracolegiomaestro@gmail.com

EVALUACION DE PERIODO GRADO NOVENO

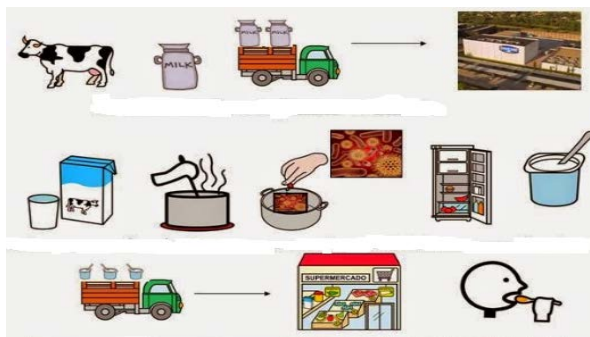
Nombre estudiante:	
Nombre del docente: ROSINNI ROBLEDO, LUZ FANI LOBON Y HANSLEY ROCIO VALENCIA	
Área: CIENCIAS NATURALES y TECNOLOGIA	
Año: 2020	Grado: NOVENO

A continuación encontraras un cuestionario, cada una de las preguntas tendrá múltiples respuesta; solo debe escoger la que considere correcta.

Responde las preguntas 1 y 2 con base a la IMAGEN I

La siguiente imagen muestra una serie de pasos que se generan para la producción del yogurt:

IMAGEN I



De acuerdo con la IMAGEN I, los pasos correctos para la fabricación del yogurt son:

- A. Mezclar- Calentar- Enfriar- Embazar- Transportar- Comercializar- Comer
- B. Transportar- Calentar- Mezclar- Embazar- Comercializar- Comer- Cuidar el animal
- C. Enfriar-Transportar- Comer - Mezclar- Matar el Animal- Comercializar- Calentar
- D. Extraer la leche del animal- Mezclar-Calentar-Enfriar- Comer- Transportar- Embazar

2. De acuerdo con la IMAGEN I, una de las siguientes opciones no hace parte del proceso de transformación de la leche en yogurt.

- A. Calentar
- B. Oxidar
- C. Fermentar
- D. Enfriar

3. En un colegio se les pide a los estudiantes de noveno que escriban una nota para saber qué tipo de leche es más benéfica para la elaboración de un yogurt. A continuación te presento un ejemplo de nota:



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracolegiomaestro@gmail.com



Tomando como base la información anterior ¿Cuál de las siguientes notas aporta más información sobre el tipo de leche que sea más benéfico y productivo en la preparación del yogurt?

- A. La leche de oveja por su alto porcentaje de extracto seco y de caseína retiene mayor cantidad de agua después de la coagulación y su grasa tiene mayor contenido de ácido oleico, lo que mejora su rendimiento a la hora de producir quesos.
- B. La leche de búfala, contiene una caseína que no retiene agua después de coagular, volviéndose amarga y de consistencia granulosa.
- C. La leche de vaca, posee un mayor grado de digestibilidad, forma y mantiene la fortaleza ósea por las propiedades que adquieren sus proteínas durante el proceso de coagulación.
- D. La leche de cabra, es muy similar a la leche de vaca en cuanto a su composición nutricional, solo difieren en el sabor y en que la leche de cabra tiene un costo más alto.

4. Observa la imagen y deduce **por qué** el yogurt aporta beneficios en tu salud:



- A. Ayuda a proteger al cuerpo a nivel cardiovascular.
- B. Equilibra la flora bacteriana intestinal y refuerza el sistema inmune
- C. Influye en el correcto funcionamiento de todas las células, tejidos y órganos
- D. Regula todas las funciones diferentes partes del cuerpo.

5. La vida comercial del yogur estando en refrigeración es de 3 semanas, con la finalidad de mejorar la capacidad de conservación del mismo se crea el yogur pasteurizado o de larga duración, que tiene un periodo de conservación de meses y no necesita refrigeración. Ambas partes enviaron estudios científicos a las autoridades esgrimiendo las diferencias o las similitudes (según los intereses de cada parte) entre las dos variedades. Finalmente el gobierno español permitió la etiqueta «yogur pasteurizado» a esta clase de yogur en lugar del antiguo «postre lácteo».



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracolegiomaestro@gmail.com

De acuerdo a la anterior información, podemos concluir que la etiqueta del yogur pasteurizado indica que:

- A. el producto puede conservarse durante 3 semanas
- B. dura entre 3 y 4 semanas, pero necesita refrigeración
- C. Su periodo de conservación dura meses y no necesita refrigeración
- D. Todos tienen la misma conservación

6. El proceso de elaboración del yogur se ha racionalizado, principalmente por los descubrimientos en diversas disciplinas, como la física e ingeniería química, la bioquímica y enzimología; y sobre todo la tecnología industrial. Una de las siguientes disciplinas no hace parte del proceso de la elaboración del yogurt

- A. Zootecnia
- B. Tecnología industrial
- C. Tecnología blanda
- D. Tecnología limpia

7. La elaboración del yogurt es un proceso tecnológico porque:

- A. Se siguen una serie de pasos ordenados para llegar a un fin único y específico
- B. Se utilizan herramientas tecnológicas en la elaboración
- C. Requiere de materia prima para hacerlo
- D. Se puede realizar en casa

8. El Yogur es el producto de la fermentación de la leche natural, producida por bacterias específicas y que lo hacen más digerible y nutritivo que la leche misma.

Responde: Un Yogur que permite su ingestión como bebida es un yogurt de:

- A. Baja viscosidad
- B. Alta viscosidad
- C. Gelificado
- D. No Gelificación.

9. Existen sustancias que no tienen forma fija pero sí volumen. Tienen variabilidad de forma y características muy particulares que son:

Cohesión: fuerza de atracción entre moléculas iguales

Adhesión: fuerza de atracción entre moléculas diferentes.

Con la anterior información, las sustancias con las características anteriores son materia en estado:

- A. Sólido
- B. Líquido
- C. Gaseoso
- D. Plasma

10. **La materia es una sustancia** que se presentan en cuatro estados: líquido, sólido, gaseoso y plasma. **El cambio** de estado de una sustancia depende de:

- A. El tamaño
- B. La temperatura



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracolegiomaestro@gmail.com

C. La naturaleza

D. La viscosidad

HOJA DE RESPUESTAS

NOMBRE:	GRADO Y GRUPO
1. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/>	2. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/> 3. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/> 4. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/>
5. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/>	6. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/> 7. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/> 8. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/>
9. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/>	10. A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C <input type="radio"/> D <input type="radio"/>