

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

**ÁREA: INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA-AÑO:7° 1°
Y 2° DIVISION**

GUIA PEDAGOGICA N° 3

ESCUELA: AGROTECNICA EJÉRCITO ARGENTINO

DOCENTE: ORTIZ, MARÍA ALEJANDRA

CEL.: 2645807003

CURSO: 7mo 1° Y 2° DIVISION

TURNO: TARDE

ESPACIO CURRICULAR: INDUSTRIALIZACION EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA.

TITULO DE LA PRO'PUETA: “MÉTODO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR FRÍO”

OBJETIVOS:

- Reconocer los métodos de conservación por frio y su clasificación.
- Identificar los productos alimenticios que se le pueden aplicar este método sin alterar sus características organolépticas, calidad y valor nutricional.

CAPACIDADES A DESRROLLAR:

- ✓ Reflexionar sobre la importancia de conocer los métodos para conservar alimentos en el tiempo sin alterarlo.

ACTIVIDADES

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

ÁREA: INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA-AÑO:7° 1° Y 2° DIVISION



1-Observe y analice el cuadro y realice un collage (u otro formato digital como power point) explicando el método de conservación por frío y las características de cada una de ellas

2- Ingrese al siguiente enlace <https://csaconsultores.com/la-importancia-la-cadena-frio-los-alimentos/> y responda las siguientes consignas.

- a)-¿Qué importancia tiene la cadena de frío?
- b)- ¿Qué entendemos por cadena de frío?
- c)- ¿Qué etapas y quiénes están implicados en proteger los alimentos en esta cadena?
- d)-¿Qué ocurre si se rompe la cadena de frío de los alimentos?
- e)-¿Cómo puedo saber si se ha roto la cadena de frío? ¿Qué entendemos por un termómetro de control?
- f)-¿Qué tipos de termómetros para controlar la temperatura existen?
- g)-¿Para qué sirven estos sistemas de Certificación de la Calidad y Seguridad Alimentaria?
- h)-¿Qué es el APPCC? ¿A quién afecta el APPCC?
- j)-¿Cuáles son los 7 principios del sistema APPCC?

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

ÁREA: INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA-AÑO:7° 1° Y 2° DIVISION

k)-¿Cuáles son las normas de seguridad alimentaria más importantes a nivel mundial?

3- Indague y dibuje la forma correcta de organizar los alimentos en la heladera. Luego póngalo en práctica en su hogar.

4-Detallar tips para desinfectar y conservar los productos alimenticios antes de guardar en el refrigerador y poner en práctica dichas técnicas.

5-**Práctica:** elaborar en su casa con su familia un **aceite saborizado** para disfrutar con tu familia. Les puede servir de referencia el enlace siguiente:

https://www.youtube.com/watch?v=40_gGz5cs8w



Aceite de hierbas

Ingredientes Necesarios

Aceite (el que utilicen en su casa)

C/N Especies a elección (pimienta en grano, ají, pimentón)
es a elección de cada uno

2 Ajo

C/N Hierbas Aromáticas (puede ser: tomillo albahaca, perejil, romero).

PROCESO

En tu casa busca alguna botellita que tengas (si es de vidrio mejor)

Límpiala y aplíquele la técnica de esterilización y déjala secar. Luego busque los ingredientes (no olvide de lavar bien las hierbas que elija), introduzca en el recipiente los ajos, condimentos a gusto y las hierbas. Por último llene la botella con aceite y deje macerar unas

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

**ÁREA: INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA-AÑO:7° 1°
Y 2° DIVISION**

24 hs y puede utilizarlo en ensaladas, pizzas y demás productos. No olvide de colocarle una etiqueta a su producto.

IMPORTANTE: Todas las consultas e inquietudes se trabajaran desde el grupo de WhatsApp del espacio curricular:

DIRECTOR: MERCADO, CARLOS