

- **Escuela: Cens Zona Oeste**
- **Docente: Vanina Bitrán**
- **Ciclo: 2º**
- **Nivel: Secundario**
- **Turno: Noche**
- **Área Curricular: Agroindustrial**
- **Título de la propuesta: “Volviendo a lo nuestro”**
- **Contenido seleccionados: Conservación de alimentos. Técnicas de conservación. Nuestras costumbres.**



- **Desarrollo de actividades:**

Desde hace mucho tiempo la gente conserva sus alimentos respetando costumbres familiares y sin darse cuenta está desarrollando actividades agroindustriales a nivel artesanal.

¿Hoy podrías dar una definición de conservación de alimentos?

1- Lea atentamente el siguiente texto y conteste el cuestionario.

Conservación de Alimentos

La Conservación de alimentos es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

Las sustancias que constituyen los alimentos se alteran con cierta rapidez. Dicha alteración es causada por los microbios que usan para su desarrollo los elementos nutritivos de éstos, lo que ocasiona su descomposición. La alteración de los alimentos también se debe a la acción de las enzimas, compuestas químicas que aceleran la velocidad de las reacciones.

El objetivo principal de la conservación de alimentos es prevenir o retardar el daño causado por los microbios, y por ende, su efecto nocivo sobre el alimento. Para ello, es necesario aplicar un adecuado tratamiento; los alimentos sometidos a este tratamiento son llamados conservas alimenticias.

A continuación se presentan las técnicas de conservación más empleadas en la actualidad:

- **Congelación:** consiste en someter los alimentos a temperaturas entre 0 °C y -4°C, con el fin de eliminarles el calor; este método permite detener provisionalmente el desarrollo de microorganismos y disminuye la velocidad a la cual las enzimas actúan.
- **Refrigeración:** se caracteriza en almacenar los alimentos a una temperatura de 5 °C o menos; se emplea para mantener los alimentos frescos, y preservarlos durante algún tiempo.
- **Secado o deshidratación:** puede ser natural o artificial. Con este método no se desarrollan los microorganismos ni ejercen su acción las enzimas en los alimentos secos. En el secado natural interviene el Sol, puede emplearse en frutas (pasas), granos, legumbres. Hoy en día se pueden secar mediante hornos, túneles o tambores secadores.

Cuestionario:

- A- Defina Conservación de Alimentos.
- B- Explique cuál es el fin de realizar estas prácticas en los alimentos.
- C- Nombre las técnicas de conservación que más conoce.

2- Une con flechas las técnicas de conservación con su imagen correspondiente.

CONCENTRADOS EN AZÚCAR



ESCABECHADO



CONGELADO



DESHIDRATADOS



Recuperamos una costumbre que en todas nuestras familias practicamos.

Preparación del Dulce de Membrillo.

3-Ordene la secuencia y coloque los pasos que faltan.



Pasos a seguir:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1-Cosecha. | 2- Clasificación. |
| 3-Lavado. | 4-Cocción de los membrillos. |
| 5-Pelar los mismos. | 6-Moler. |
| 7-Incorporamos azúcar. | 8-Cocción de la pasta. |
| 9-Moldear | 10-Producto final. |

4- Escribe la **Receta** para elaborar el dulce de membrillo.

5- Elija una técnica de conservación y desarrolle en un afiche.